



CBbC

MARINA STA EULALIA

Cierra los ojos y siente el aroma del mar. Ahora ábrelos y disfruta de sus mejores frutos con las propuestas de nuestra carta.

Vibra con nuestros pescados frescos, sumérgete en nuestros arroces, descubre la esencia del “bullit de peix” más auténtico y, sobre todo, sonríe... porque lo que más felices nos hace es que guardes este momento para siempre.

SUSHI BAR

ENTRANTES / STARTERS

Ostra selección especial nº2 5,00 €/ud.

Oyster special selection N°2

Ostra selección especial nº2 con salsa de maracuyá,
ají, cebollino 6,00 €/ud.




Oyster special selection N°2 with passion fruit, chilli, chives sauce

ENSALADA WAKAME Y SASHIMI DE SALMÓN 17,00€

WAKAME SALAD AND SALMON SASHIMI-   

SUNOMONO DE LYCHEE 15,00€

LYCHEE SUNOMONO    

CEVICHE VEGANO    15,00€

VEGAN CEVICHE

TIRADITO DE HAMACHI 18,00€

HAMACHI TIRADITO    




TARTAR DE ATÚN ROJO Y HUEVO EN PANKO 22,50€

BLUEFIN TUNA AND EGG TARTAR IN PANKO      


TATAKI DE SALMÓN 18,00€


SALMON TATAKI    

STEAK TARTAR DE SOLOMILLO 23,00€

SIRLOIN STEAK TARTAR     

SASHIMI




Atún / Tuna  18,00 €

Salmón / Salmon  16,00 €





Hamachi / Hamachi  15,50 €

Pescado blanco / White fish  14,50 €






























NIGIRI

MAGURO (2 uds-Pieces) Atún / Tuna 	6,00 €
SHAKE (2 uds-Pieces) Salmón / Salmon 	5,50 €
HAMACHI (2 uds-Pieces) Pez limón / Lemon fish 	5,00 €
LUBINA (2 uds-Pieces) Pescado blanco / White fish 	5,00 €

NIGIRI FLAMEADO

MAGURO (2 uds-Pieces)  	6,50 €
SHAKE TERIYAKI (2 uds-Pieces)  	6,00 €
HAMACHI (2 uds-Pieces)  	5,50 €
PESCADO BLANCO / WHITE FISH (2 uds-Pieces)  	5,50 €

URAMAKI ROLL

PHILADELPHIA (8 uds-Pieces)    	16,50 €
CALIFORNIA (8 uds-Pieces)      	18,00 €
SPICY TUNA (8 uds-Pieces)    	17,00 €
DRAGON (8 uds-Pieces)      	17,00 €
KAMPIO (8 uds-Pieces)     	14,00 €
MAGURO (8 uds-Pieces)    	18,00 €

MENÚ

ENTRANTES / STARTERS

Jamón Ibérico de bellota	32,00€
<i>Acorn-fed iberian ham</i>	
Con pan de cristal	+5,50€
<i>With crystal bread</i> 	
Sardina ahumada en madera de roble de Casa Santoña	5,00 €/ud.
<i>Oak smoked sardine from Casa Santoña</i> 	
Antxoa en salazón de Casa Santoña	5,00 €/ud.
<i>Salting anchovies from Casa Santoña</i> 	
Croquetas melosas de jamón ibérico	14,00€
<i>Creamy croquettes filled with iberian ham</i>  	
Pescado en adobo con mayonesa de chipotle	17,00€
<i>Marinated fish with chipotle mayonnaise</i>      	
Pan bao de costilla de cerdo, mahonesa yakiniku y pepinillo encurtido	18,00€
<i>Pork rib bao Bread, yakiniku mayonnaise and pickled gherkin</i>       	
Parrillada de verdura con crema de cacahuete	19,50€
<i>Grilled vegetables with peanut cream</i>     	
Chipirón frito con mayonesa de lima	20,00€
<i>Fried squid with lime mayonnaise</i>     	
Calamares a la andaluza con mayonesa de lima y especias chinas	22,50€
<i>Andalusian style squid with lime mayonnaise and Chinese spices</i>  	
Terrina de foie con costra de pistachos y compota de tomate y jengibre con vainilla	23,00€
<i>Foie terrine with pistachio crust, tomato, ginger and vanilla</i>  	
Pulpo a la brasa con puré de calabaza y albahaca con mojo verde	30,00€
<i>Grilled octopus with mash pumpkin and basil with green mojo sauce</i>    	
Gamba roja del Mediterraneo	59,00€
<i>Grilled mediterranean red king prawn</i> 	

ENSALADAS / SALADS

Ensalada verde con aguacate 12,00€

Green salad with avocado

Ensalada de queso de cabra 20,00€

Goat cheese salad   

PASTA / FRESH PASTA

Espagueti de nero di sepia al frutti di mare 23,00€

Spaghetti nero di sepia al frutti di mare    

Risotto a la remolacha, extracto de menta y gambas 27,00€

Risotto with beetroot, mint extract and prawns    

Ravioli casero de pera con pesto de calabacín y tomate semiseco 22,00€

Handmade pear ravioli with courgette pesto and semi-dried tomatoes   






















VEGETARIANO / VEGETARIAN

Parrilla de verduras, romero, vinagreta de verduras asadas y tomate confitado 19,00€













Grilled vegetables, rosemary, roasted vegetables and tomato vinaigrette 

ARROCES / RICES

Mín. 2 pers.- Precio por pers. / 2 people min. - Price per pers.

Arroz negro de gerret y alioli de bullit	26,50€
<i>Black gerret rice with aioli mayonnaise, cooked in squid ink with Mediterranean fish and seafood</i>	 
 	
Arroz ciego	27,50€
<i>Rice with boneless</i>	 
Paella de pescado y marisco	28,50€
<i>Fish and seafood paella</i>	  
Fideuá de pescado y marisco	28,00€
<i>Fish and seafood fideuá pasta</i>	  
Arroz de bogavante	33,00€
<i>Rice with lobster</i>	  
Caldo de bogavante	33,50€
<i>Brothy rice with lobster</i>	 
Bullit de peix con arroz a banda (por encargo)	38,50€
<i>Bullit de peix fish stew served with "a banda" rice, cooked in fish stock (on request)</i>	   

NUESTRA PESCADERÍA / OUR FRESH FISH

Mejillones al vapor	18,00€
<i>Steamed mussels</i>	
Mejillones a la marinera	19,00€
<i>Marinated mussels</i>	 
Mejillones con salsa thai	20,00€
<i>Mussels with thai sauce</i>	     
Almejas a la plancha o marinea	27,00€
<i>Grilled or seafood clams</i>	
Lubina a la sal con hierbas y cítricos, patatas y verduras estofadas*	31,00€ ppp
<i>Salt-baked sea bass of herbs and citrus fruit, with potatoes and stewed vegetables</i>	  
1/2 Lubina a la plancha con patatas a lo pobre y verduras	30,00€ ppp
<i>1/2 Grilled sea bass with fried potatoes and vegetables</i>	

*Mín. 2 pers.- Precio por pers. / 2 people min. - Price per pers.

NUESTRO VIVERO / OUR FISH TANK

Bogavante nacional azul PSM

Blue lobster 

Langosta PSM

Lobster 

CARNES / MEATS

Burger de ternera con cebolla caramelizada 18,00€

Beef burger with caramelised onions    

Canelón de pollo con salsa shitake y emulsión

de queso Mahones 24,00€

Chicken cannelloni with shitake sauce and Mahones

cheese emulsion    

Paletilla de cordero al horno con patatas en su jugo 26,50€

Roast shoulder of lamb with potatoes in their own juices  

Pluma 100% iberica 23,00€

Iberian pork

Solomillo de ternera 31,00€

Sirloin of beef

Ojo de bife argentino 31,00€

Argentinian beef rib eye  

GUARNICIONES / SIDE DISH

Graten de patata 4,00€

Potato gratin  

Boniato glaseado con miel y soja 3,50€

Honey-soy glazed sweet potato 

Patatas a lo pobre con pimientos y ajos 3,00€

Potatoes with peppers and garlic

Verduras a la plancha 4,00€

Grilled vegetables

SALSAS / SAUCE

Salsa a la pimienta verde y hierbas 2,00€

Green pepper and herb sauce

Salsa de carne 2,00€

Meat sauce

Crema de ajo 2,00€

Garlic cream

ACOMPAÑAMIENTOS / ACCOMPANIMENTS

Pan, aceitunas y allioli 2,50ppp

Bread, olives and allioli  

MENU NIÑOS / CHILDREN'S MENU

Espaguetis con salsa tomate y queso	11,00€
<i>Spaghetti with tomato sauce and cheese</i>  	
Nuggets de pollo con patatas fritas	13,50€
<i>Crispy nuggets with French fries</i>	
Filete de rape a la plancha con arroz 	15,00€
<i>Grilled monkfish fillet with rice</i>	

POSTRES / DESSERTS

Tarta de queso con fruta de la pasión	9,50€
<i>Cheese cake with passion fruit</i>      	
Copa de helados variados	8,00€
<i>Assorted ice creams</i>  	
Brownie de chocolate con helado de vainilla y frutos rojos	9,00€
<i>Chocolate brownie with vanilla ice-cream and red fruits</i>    	
Sorbete cremoso de limón	7,00€
<i>Creamy lemon sorbet</i>	
Mousse de avellana con toffe de maracuyá	9,50€
<i>Hazelnut mousse with passion fruit toffee</i>    	
Postre La Marina	9,00€
<i>Dessert "La Marina"</i>    	