

MENÙ

– Summer Edition –

The Slow-Cooked
Italian Experience

MAREA

The Slow-Cooked
Italian Experience



BENVENUTO / BIENVENIDO / WELCOME

Immergiti nell'essenza di Roma attraverso l'autenticità del nostro ristorante Italiano, dove l'arte della cottura a bassa temperatura sposa i sapori dei migliori ingredienti locali. Concediti il privilegio di degustare i nostri piatti di pasta fresca preparati con passione, per vivere un'esperienza culinaria unica nel suo genere.

Sumérgete en la esencia de Roma a través de la autenticidad de nuestro restaurante Italiano, donde el arte de la cocina a baja temperatura se casa con los sabores de los mejores ingredientes locales. Date el privilegio de degustar nuestros platos de pasta fresca preparados con pasión, para vivir una experiencia culinaria única en su tipo.

Immerse yourself in the essence of Rome through the authenticity of our Italian restaurant, where the art of slow cooking blends with the flavors of the best local ingredients. Treat yourself with our fresh pasta dishes prepared with passion, for a unique culinary experience.

Antipasti / Entrantes / Starters

Carpaccio di bresaola con pesto di rucola e grana

€14.50

Carpaccio de bresaola con pesto de rucola y parmesano

Bresaola carpaccio with rocket pesto and parmesan cheese

*6

Carpaccio di salmone affumicato homemade con burrata al limone

€15,00

Carpaccio casero de salmón ahumado con burrata de limón

Homemade smoked salmon carpaccio with lemon burrata

*3-5-6

Burrata 200gr con pomodoro

€18,00

Burrata 200gr com tomate

Burrata 200gr with tomato

*4-6

Burrata 200gr con Prosciutto Toscano DOP

€23.00

(min. 2 pers.)

Burrata 200gr con fiambre Italiano (Prosciutto Toscano DOP)

Burrata 200gr with Italian ham (Prosciutto Toscano DOP)

*4-6

Tagliere misto di salumi e formaggi gourmet con burratina

€30.00

(min. 2 pers.)

Selección gourmet de embutidos y quesos con burrata pequeña

Gourmet selection of ham, salami and cheeses with small burrata mozzarella

*1-6

ALÉRGENOS
ALLERGENI
ALLERGENS

1


CEREALES
CON GLUTEN

2


HUEVOS

3


PESCADO

4


FRUTOS SECOS

5


SOJA

6


LÁCTEOS

7


APIO

8


MOSTAZA

9


SULFITOS

Si tiene alguna alergia o intolerancia, por favor infórmenos.
Se hai allergie o intolleranze, informaci per favore.
If you have any allergies or intolerances, please inform us.

Focaccia pugliese

Focaccia pugliese ripiena di briciolona
toscana e burrata

€14,00

*Focaccia de Puglia rellena de salami toscano ‘Briciolona’ y
burrata*
Apulian focaccia filled with tuscan ‘Briciolona’ salami and
burrata

*1-4-6

Focaccia pugliese ripiena di salmone affumicato
homemade e burrata al limone

€16.00

*Focaccia de Puglia rellena de salmón ahumado casero y
burrata de limón.*
Apulian focaccia stuffed with homemade smoked salmon
and lemon burrata.

*1-3-5-6

Crocchette / Croquetas / Croquettes

Crocchette caserecce di cacio e pepe su
crema di carbonara

€7.00

Croquetas caseras de cacio e pepe sobre crema carbonara
Homemade cacio e pepe croquettes on carbonara cream

*1-2-4-6

Olive all’ascolana / crocchette melanzane e
provolone

€8.00

*Aceitunas rebozadas rellenas de carne picada / croquetas
con berenjena y provolone queso*
Breaded olives stuffed with minced meat / aubergine and
provolone cheese croquettes

*1-2-6

Suppli casareccio

€4.50
(1 und.)

Croqueta casera de arroz y ragú a la boloñesa
Homemade croquette stuffed with rice and ragù
bolognese

*1-2-6-7

ALÉRGENOS
ALLERGENI
ALLERGENS

1

2

3

4

5

6

7

8

9


CEREALES
CON GLUTEN


HUEVOS


PESCADO

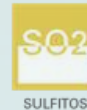

FRUTOS SECOS


SOJA


LÁCTEOS


APIO


MOSTAZA


SULFITOS

Si tiene alguna alergia o intolerancia, por favor infórmenos.
Se hai allergie o intolleranze, informaci per favore.
If you have any allergies or intolerances, please inform us.

Insalate / Ensaladas / Salads

Slowcook

Insalata “Cesar” con petto di pollo, pane tostato, grana padano e maionese alle acciughe €13.00

Ensalada César con pechuga de pollo, pan tostado, queso Grana Padano y mayonesa casera de anchoas

Caeser salad with chicken breast, toasted bread, Grana Padano cheese and homemade anchovy mayonnaise

*1-2-3-4-6-8

Insalata mista con burratina €12.50

Ensalada mixta con burrata pequeña

Mixed salad with small burrata mozzarella

*6

Caprese con mozzarella di bufala 125gr €9.50

Ensalada Caprese con mozzarella de bufala 125g y tomate

Caprese salad with 125g buffalo mozzarella and tomato

*4-6

ALÉRGENOS
ALLERGENI
ALLERGENS



Si tiene alguna alergia o intolerancia, por favor infórmenos.
Se hai allergie o intolleranze, informaci per favore.
If you have any allergies or intolerances, please inform us.

Pasta

Homemade

Ravioli al basilico con ricotta di bufala e pomodoro secco su crema di pomodoro giallo

€16.50

Raviolis de albahaca con ricotta de búfala y tomates secos sobre crema de tomate amarillo

Basil ravioli with buffalo ricotta, sun-dried tomatoes on a yellow tomato cream

*1-2-4-6-7

Tagliatella con ragu’ di polpo

€18.00

Tagliatella con ragú de pulpo

Tagliatelle with octopus ragu’

*1-2-3-7

Spaghetti allo scoglio

€ 19.50

Spaghetti con mariscos

Spaghetti with seafood

*1-2-3-7

Spaghetti pomodoro, cozze e pecorino

€ 16.50

Spaghetti con tomate, mejillones y queso pecorino

Spaghetti with tomato, mussels and pecorino cheese

*1-2-3-6-7

Paste Romane – Carbonara, Amatriciana, Cacio Pepe

€
(ask for price)

Pasta típica romana, a elegir entre carbonara, amatriciana, cacio pepe

Typical pasta from Rome, to choose from Carbonara, Amatriciana or Cacio Pepe

*1-2-4-6

ALÉRGENOS
ALLERGENI
ALLERGENS

1


CEREALES
CON GLUTEN

2


HUEVOS

3


PESCADO

4


FRUTOS SECOS

5


SOJA

6


LÁCTEOS

7


APIO

8


MOSTAZA

9


SULFITOS

Si tiene alguna alergia o intolerancia, por favor infórmenos.
Se hai allergie o intolleranze, informaci per favore.
If you have any allergies or intolerances, please inform us.

Ragù Bolognese

€14.50

Pasta con salsa de tomate, carne de cerdo y vacuno

Pasta with tomato sauce, pork and beef mince meat

*1-2-4-6-7

Pomodoro

€10.00

Pasta con salsa de tomate

Pasta with tomato sauce

*1-2-6-7

Arrabbiata

€11.50

Pasta con salsa de tomate, pimienta de cayena, anchoas

Pasta with tomato sauce, cayenne pepper, anchovies

*1-2-3-6-7

Secondi / Segundos / Second Courses

Filetto di tonno affumicato su crema di mango e cocco

€19.50

Filete de atún ahumado sobre crema de mango y coco

Smoked tuna fillet on mango and coconut cream

*3-4-5-6

Filetto di salmone su crema di zucchini e menta

€17.00

Filete de salmón sobre crema de calabacín y menta

Salmon fillet on zucchini and mint cream

*3-4

Slowcook

ALÉRGENOS
ALLERGENI
ALLERGENS

1


CEREALES
CON GLUTEN

2


HUEVOS

3


PESCADO

4


FRUTOS SECOS

5


SOJA

6


LÁCTEOS

7


APIO

8


MOSTAZA

9


SULFITOS

Si tiene alguna alergia o intolerancia, por favor infórmenos.
Se hai allergie o intolleranze, informaci per favore.
If you have any allergies or intolerances, please inform us.

Desserts



Tiramisù tradizionale

€6.00

Tiramisú tradicional

Traditional tiramisu

*1-2-4-6

Tiramisù rivisitato al pistacchio

€7.00

Tiramisú reinventado con pistacho

Reimagined Tiramisu with pistachio

*1-2-4-6

Semifreddo ricotta e pere

€6.50

Tarta de ricota y peras

Ricotta and pear cake

*1-2-4-6

Torta caprese

€7.00

Tarta con chocolate y almendras

Chocolate and almonds cake

*1-2-4-6

Cannolo siciliano con granella di pistacchio

€7.50

Cannolo siciliano con pistachos picados

Sicilian cannolo with pistachio grains

*1-2-4-6



ALÉRGENOS
ALLERGENI
ALLERGENS

1


CEREALES
CON GLUTEN

2


HUEVOS

3


PESCADO

4


FRUTOS SECOS

5


SOJA

6


LÁCTEOS

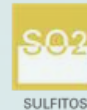
7


APIO

8


MOSTAZA

9


SULFITOS

Si tiene alguna alergia o intolerancia, por favor infórmenos.
Se hai allergie o intolleranze, informaci per favore.
If you have any allergies or intolerances, please inform us.



*Prepared with love
by chef Bruno*

