TRADICIÓN · SABOR · EXPERIENCIA

maritalia

GOURMET

EXPERIENCIA GASTRONÓMICA MEDITERRÁNEA

CATÁLOGO DE EVENTOS

maritalia
GOURMET

MENÚ NAVIDEÑO

EXPERIENCIA GASTRONÓMICA MEDITERRÁNEA



LOMITO DE CERDO

Lomito de cerdo ahumado en salsa de ciruelas al vino, acompañado de torre de papa gratinada al orégano, rellena de jamón serrano.



PAELLA VALENCIANA

Paella valenciana con camarones, langostino, caracol, almejas, calamar blanco y morado, pulpo, anillos de calamar, mejillones negros, chorizo español, pollo, morrones, acompañada de pan baguette al ajillo.



PECHUGA FUSIÓN

Pechuga Fusión de quesos gouda, holandés, colby jack, muenster y tocineta en salsa de naranja, miel, jengibre o salsa de champiñones al vino tinto. Torta gratinada de papa al romero. Ensalada de mix de lechugas, aceitunas mixtas, mango, uchuvas, pepinillos, aguacate, maíz tierno, crutones, ajonjolí negro, tomates cherry, topping flores comestibles y aderezo de hierbabuena.



PAELLA VALENCIANA

Paella valenciana con camarones, langostino, caracol, almejas, calamar blanco y morado, pulpo, anillos de calamar, mejillones negros, chorizo español, pollo, morrones, acompañada de pan baguette al ajillo.



SALMÓN PARRILLADO

Salmón parrillado x 250 gr. en salsa de maracuyá, miel y jengibre o en salsa de leche de coco y coco confitado. Risoto de champiñones, quinua y queso parmesano. Ensalada de lechugas baby, tomates cherry, mango, albahaca, queso, aderezo y topping.



PECHUGA ESPAÑOLA

Pechuga española rellena de espinacas, queso Paipa, morrones, jamón serrano y aceitunas en salsa de naranja, miel, jengibre o salsa de champiñones al vino tinto. Torta de papa gratinada. Ensalada de mix de lechugas, aceitunas mixtas, mango, uchuvas, pepinillos, aguacate, maíz tierno, crutones, ajonjolí negro, tomates cherry, topping flores comestibles y aderezo de hierbabuena.



PERNIL DE CERDO AL HORNO

Pernil de cerdo al horno en salsa de manzanas o en salsa de ciruelas al vino tinto, acompañado de torre de papa gratinada al orégano, rellena de aceitunas y queso manchego.



PECHUGA RELLENA

Pechuga rellena (470 gr) de jamón serrano, tocineta, queso y melocotones en salsa de mangoy maracuyá. Acompañada de torre de papa gratinada rellena de aceituna rellena de jamón serrano. Ensalada navideña de mix de lechugas, mango, pimiento relleno de queso, maíz tierno, aceitunas, queso en brunoise, aguacate, tomate uvalino, semillas de girasol, chia y ajonjolí, quinua y aderezo de la casa con menta y yerbabuena.

maritalia
GOURMET

MENÚ FIN DE AÑO

EXPERIENCIA GASTRONÓMICA MEDITERRÁNEA



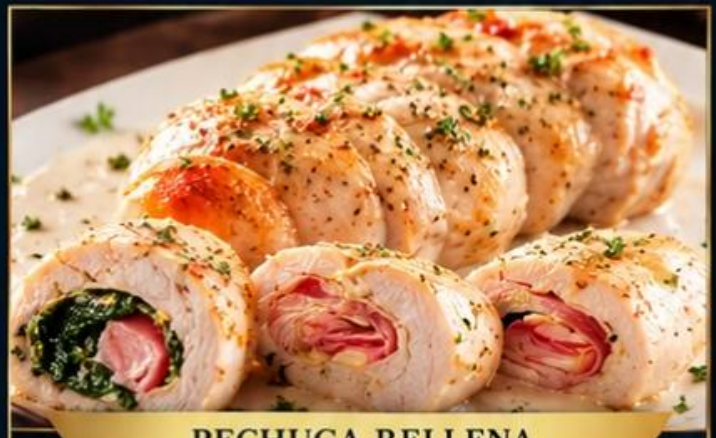
LOMO DE CERDO AL HORNO

Lomito de cerdo al horno con salsa de frutos amarillos, acompañado de puré de papa gratinada al orégano y ensalada navideña de melocotones, mango, piña, queso y arándanos.



SALMÓN PARRILLADO

Salmón parrillado x 250 gr. en salsa de maracuyá, miel y jengibre o en salsa de leche de coco y coco confitado. Risoto de champiñones, quinua y queso parmesano. Ensalada de lechugas baby, tomates cherry, mango, albahaca, queso, aderezo y topping.



PECHUGA RELLENA

Pechuga rellena de espinaca, queso Paipa, jamón, tomates cherry y aceitunas en salsa de naranja, miel, jengibre o salsa de champiñones al vino tinto. Torta gratinada de papa al romero. Ensalada de mix de lechugas, aceitunas mixtas, mango, uchuvas, pepinillos, aguacate, maíz tierno, crutones, ajonjolí negro, tomates cherry, topping flores comestibles y aderezo de hierbabuena.



PAELLA VALENCIANA

Paella valenciana con camarones, langostino, caracol, almejas, calamar blanco y morado, pulpo, anillos de calamar, mejillones negros, chorizo español, pollo, morrónes, acompañada de pan baguette al ajillo.

Haz de tu celebración un momento inolvidable

Feliz Día del Padre

maritalia
GOURMET

MENÚ ESPECIAL
DÍA DEL PADRE

EXPERIENCIA GASTRONÓMICA MEDITERRÁNEA



SALMÓN EN SALSA

Salmón parrillado (250 gr) en salsa de 4 quesos, acompañado de vegetales al wok estilo thai, arroz con coco y chips de plátano.

PAELLA VALENCIANA

Paella valenciana con camarones, langostino, caracol, almejas, calamar blanco y morado, pulpo, anillos de calamar, mejillones negros, chorizo español, pollo, morrones, acompañada de pan baguette al ajillo.





ARROZ CON LOMO DE RES

Arroz salteado con lomo de res, cebolla, pimientos, zanahoria, arvejas y especias, en un toque mediterráneo de sabor.

Porque él también merece lo mejor

Porque ella siempre se merece lo mejor

maritalia GOURMET

MENÚ ESPECIAL

Día de la Madre

EXPERIENCIA GASTRONÓMICA MEDITERRÁNEA



PAELLA VALENCIANA

Paella valenciana con camarones, mejillones negros y verdes, langostinos, caracol, calamar blanco, anillos de calamar, almejas, chorizo español, colombinas de pollo y más, acompañada de chips de plátano.



PECHUGA RELLENA

Pechuga (460 gr.) rellena de chorizo español, peperoni, queso gouda, queso muenster, bañada en una reducción de vino malbec con agraz, uva chilena y arándanos, acompañada de torticas de papa gratinadas con 2 quesos y ensalada gourmet de lechugas baby, tomates cherry, mango y semillas de girasol.



RÓBALO MARITALIA

Róbalo Maritalia del Pacífico (260 gr.) asado a la parrilla con langostinos, mejillones negros y verdes, acompañado de arroz con coco y chips de plátano.



CAZUELA DE MARISCOS

Cazuela de mariscos con camarones, anillos de calamar, almejas, langostinos, mejillones negros, mejillones verdes, pulpo y caracol, acompañada de arroz con coco, ensalada y chips de plátano.

Hoy celebramos el amor más grande

El amor también se disfruta en la mesa

maritalia
gourmet

MENÚ ESPECIAL

San Valentín

UNA CENA INOLVIDABLE, JUNTOS

SALMÓN IBÉRICO

Salmón ibérico x 260gr con queso azul, aderezado con sal marina y asado al carbón con aceite de oliva extra virgen y con salsa de vino tinto con agras y arándanos o en salsa de maracuyá.

Puré de papa en mantequilla y finas hierbas. Ensalada de rúcula, mix de lechugas baby, tomates cherrys, uchuvas, pepinillos agridulces, aceitunas verdes rellenas y aceitunas negras, aguacate, queso parmesano, aderezado con balsámico en reducción de menta.





CENA PARA 2

Paella valenciana con camarones, mejillones negros, mejillones verdes, langostinos, calamar blanco, anillos de calamar, almejas, chorizo español, acompañada de pan baguette al ajillo.

Haz de este San Valentín un momento especial