

## TAPES PER COMPARTIR

Patates braves amb escuma de kimchi	7.50
Xips d'albergínia amb mel de flors de l'Empordà	7.00
Carxofes fregides amb salsa de mel i mostassa	10.50
Truita trufada de patates i ceba confitada	11.00
Biquini trufat amb pernil ibèric i mozzarella	10.50
Tires de pollastre cruixent amb salsa de curri	9.50
Foie mi cuit amb poma de Girona i torradetes	14.50
Croqueta de rostit de l'àvia Maria	2.10
Croqueta de formatge parmesà i albergínia	2.25
Gambeta vermella a l'allet i bitxo	14.50
Pa bao de cua de bou amb shitakes confitats	10.50
Brioix de xai confitat, rúcula i salsa de iogurt	9.50
Brioix de steaktartar al toc de mostassa	10.50
Ou estrellat amb pernil ibèric i crema de tòfona	11.50
Gyozas de llagostí al vapor amb salsa teriyaki	9.00
Cruixents de llagostí amb salsa tàrtara	8.00
Calamars a l'andalusa amb maionesa de llima	13.50
Sardines cruixents amb llimona i alfàbrega	10.50
Tortitas de tonyina amb guacamole, teriyaki i kimchi	10.50
Tallarines a la planxa amb oli d'all i julivert	14.00
Coca de vidre amb tomàquet i oli d'oliva verge	4.00

## PELS MÉS SANS

Hummus de cigrons amb verduretes i bastonets	8.50
Edamame saltejats amb oli de tòfona blanca	7.50
Tomàquets de l'hort, ceba tendra i ventresca	11.50
Carpaccio de carbassó, cherris, parmesà i pinyons	11.50
Burrata, tomàquets de l'hort i oli d'alfàbrega	12.50

## PER SEGUIR COMPARTINT, O NO...

Pop amb cremós de patata i oli de pebre vermell	19.50
Vieires amb carxofes, cremós de patata i ibèric	18.50
Ceviche de vieires amb llet de tigre de maracuyà	14.50
Tàrtar de salmó amb alvocat i ous de salmó	14.50
Tàrtar de tonyina vermella amb guacamole	18.50
Tataki de tonyina vermella amb verduretes al wok	18.50
Fideus yakisoba amb verduretes i pollastre marinat	12.50
Caneló de pollastre trufat amb bolets i parmesà	13.50
Rigatoni trufats amb salsa de parmesà	14.50
Steaktartar clàssic al toc de mostasses	16.50
Milanesa de presa ibèrica, burrata i tomàquets cherri	18.50
Ploma ibèrica amb salsa chimichurri i patates palla	19.50
Tataki de vaca madurada amb parmentier trufat	21.00





## TAPAS PARA COMPARTIR

Patatas bravas con espuma de salsa kimchi	7.50
Chips de berenjena con miel de l'Empordà	7.00
Alcachofas fritas con salsa de miel y mostaza	10.50
Tortilla trufada de patatas y cebolla confitada	11.00
Biquini trufado con jamón ibérico y mozzarella	10.50
Tiras de pollo crujiente con salsa de curry	9.50
Foie mi cuit con manzana de Girona y tostaditas	14.50
Croqueta de asado de la abuela María	2.10
Croqueta de queso parmesano y berenjena	2.20
Gambas rojas al ajillo con guindilla	14.50
Pan bao de rabo de toro con setas japonesas	10.50
Brioche de cordero confitado, rúcula y salsa de yogur	9.50
Brioche de steaktartar al toque de mostaza	10.50
Huevo estrellado con jamón ibérico y crema de trufa	11.50
Gyozas de langostino con salsa teriyaki	9.00
Crujientes de langostino con salsa tártara	8.00
Calamares a la andaluza con mayonesa de lima	13.50
Sardinas crujientes con limón y albahaca	10.50
Tortitas de atún con guacamole, teriyaki y kimchi	10.50
Coquinas a la plancha con aceite de ajo y perejil	14.00
Coca de cristal con tomate y aceite de oliva virgen	4.00

## PARA LOS MÁS SANOS

Hummus de garbanzos con verduritas y palitos	8.50
Edamame salteados con aceite de trufa blanca	7.50
Tomates del huerto , cebolleta y ventresca de atún	11.50
Laminado de calabacín, parmesano y piñones	11.50
Burrata, tomates del huerto y aceite de albahaca	12.50

## PARA SEGUIR COMPARTIENDO O NO...

Pulpo con parmentier y aceite de pimentón rojo	19.50
Vieiras con alcachofas, cremoso de patata e ibérico	18.50
Ceviche de vieiras con leche de tigre de maracuyá	14.50
Tartar de salmón con aguacate y huevas de salmón	14.50
Tartar de atún rojo con guacamole y teriyaki	18.50
Tataki de atún rojo con verduritas al wok	18.50
Fideos yakisoba con verduritas y pollo marinado	12.50
Canelón de pollo trufado con setas y parmesano	13.50
Rigatoni trufado con salsa de parmesano	14.50
Steaktartar clásico al toque de mostazas	16.50
Milanesa de presa ibérica con burrata y cherris	18.50
Pluma ibérica con chimichurri y patatas paja	19.50
Tataki de vaca madurada con parmentier trufado	21.00

## TAPAS TO SHARE

Patatas bravas	7.50
Aubergine chips with Empordà honey	7.00
Fried artichokes with honey and mustard sauce	10.50
Spanish omelette with potatoes and truffle	11.00
Hot truffle sandwich with Iberian ham & mozzarella	10.50
Crispy chicken strips with curry sauce	9.50
Foie mi cuit with apple and toasted bread	14.50
Grandma Maria's meat croquette	2.10
Parmesan cheese and aubergine croquette	2.25
Garlic red prawns	14.50
Bao bread with oxtail and Japanese mushrooms	10.50
Brioche with lamb, rocket and yoghurt sauce	9.50
Brioche with steaktartar and hints of mustard	10.50
Fried egg with Iberian ham, French fries and truffle	11.50
Prawn gyozas with teriyaki sauce	9.00
Crispy prawns with tartar sauce	8.00
Andalusian style squid with lemon mayonnaise	13.50
Crispy sardines with lemon and basil	10.50
Fresh tuna tortitas with guacamole and kimchi	10.50
Grilled wedge clams with garlic and parsley oil	14.00
Thin crusty tomato bread with virgin olive oil	4.00

## FOR THE HEALTHY ONES

Hummus with vegetables and bread sticks	8.50
Sautéed edamame with white truffle oil	7.50
Seasonal tomatoes, spring onions and tuna in oil	11.50
Zucchini carpaccio with parmesan and pine nuts	11.50
Burrata, seasonal tomatoes and basil oil	12.50

## TO SHARE OR NOT...

Grilled octopus with potato cream and paprika	19.50
Grilled scallops, potato cream, artichokes and ham	18.50
Scallop ceviche, avocado, mango and passion fruit	14.50
Salmon tartar with avocado, sesame and ikura	14.50
Red tuna tartar with guacamole and teriyaki sauce	18.50
Red tuna tataki with wok vegetables	18.50
Japanese noodles with vegetables and chicken	12.50
Chicken cannelloni, mushrooms, parmesan and truffle	13.50
Rigatoni in truffle and parmesan cheese sauce	14.50
Classic steak tartar with different mustards	16.50
Iberian pork Milanese , burrata and baby tomatoes	18.50
Iberian feather with chimichurri and french fries	19.50
Matured beef tataki with truffled parmentier	21.00



## TAPAS À PARTAGER

Patatas bravas	7.50
Chips d'aubergine au miel de l'Empordà	7.00
Artichauts frits sauce moutarde et miel	10.50
Omelette truffée avec pommes de terre et oignons	11.50
Croque de jambon ibérique, mozzarella et truffe	10.50
Foie mi cuit aux pommes et pain grillé	14.50
Croustillant de poulet et sauce curry	9.50
Croquette de la mamie María	8.50
Croquette de parmesan et aubergines	2.00
Crevette rouge à l'ail	14.50
Pain bao de queue de bœuf avec champignons	10.50
Brioche effiloché d'agneau, roquette et yaourt	9.50
Brioche au steaktartar avec moutarde	10.50
Œuf brisé avec jambon ibérique et crème de truffe	11.50
Gyozas de gamba avec sauce teriyaki	9.00
Croustillant de gamba avec sauce tartare	8.00
Calmars à l'andalouse avec mayonnaise au citron	13.50
Croustillant de sardines citron et basilic	10.50
Tortilla de maïs avec thon avec guacamole et kimchi	10.50
Tellines grillées à l'huile d'ail et persil	14.00
Pain de crystal à la tomate et l'huile d'olive	4.00



## POUR LES PLUS SAINS

Houmous avec crudités de légumes et bâtonnets	8.50
Edamame à l'huile de truffe blanche	7.50
Salade tomate de saison, oignon et thon	11.50
Carpaccio de courgettes, parmesan et pignons	11.00
Tomates de saison et Burrata à l'huile de basilic	12.50

## POUR PARTAGER OU NON...

Poulpe grillé avec parmentier et paprika	19.50
Coquilles avec, parmentier, artichauts, ibérique	18.50
Ceviche de coquilles avec avocat, mangue et passion	14.50
Tartare de saumon avec avocat et œufs de poisson	14.50
Tartare de thon rouge avec guacamole et teriyaki	18.50
Tataki de thon rouge au sésame et wok de légumes	18.50
Nouilles japonaises avec légumes et poulet mariné	12.50
Cannelloni poulet truffé, champignons et parmesan	13.50
Rigatoni à la sauce parmesan et truffe	14.50
Tartare de bœuf classic a la moutarde	16.50
Porc ibérique milanais au burrata et petits tomates	18.50
Plume ibérique avec chimichurri et frites maison	19.50
Tataki de bœuf maturé au parmentier à la truffé	21.00



# MARMARA

## POSTRES

<b>Coulant de xocolata negra 80% cacau</b> Coulant de chocolate negro 80% cacao	7.50
<b>Coulant de xocolata blanca i ametlla</b> Coulant de chocolate blanco y almendra	7.50
<b>Tartaleta de Lemon Pie i alfàbrega</b> Tartaleta de Lemon Pie y albahaca	6.75
<b>Pastís fi de poma amb gelat de canyella</b> Tarta fina de manzana con helado de canela	6.75
<b>Croissant de Can Baldiri planxat amb nutella</b> Croissant de Can Baldiri planchado con nutella	6.50
<b>Gotet de Cheesecake</b> Vasito de Cheesecake	6.00
<b>Gotet de Tiramisú amb un toc de Nutella</b> Vasito de Tiramisú con un toque de Nutella	6.00
<b>La nostra versió del mojito</b> Nuestra versión del mojito	6.50
<b>Maduixes amb xocolates cruixents</b> Fresas con chocolates crujientes	7.00
<b>Gelats i sorbets</b> Helados y sorbetes	4.00



# MARMARA

## DESSERTS

<b>Black chocolate molten lava</b> Coulant au chocolat noir	7.50
<b>White chocolate and almond molten lava</b> Coulant au chocolat blanc et amandes	7.50
<b>Lemon Pie tartalet</b> Tartelette au Lemon Pie	6.75
<b>Fine Apple pie and cinnamon ice cream</b> Tarte aux pommes et glacée à la cannelle	6.75
<b>Grilled Can Baldiri croissant with nutella</b> Croissant Can Baldiri repassé au nutella	6.50
<b>Jar of Cheesecake</b> Coupe de Cheesecake	6.00
<b>Jar of Nutella Tiramisu</b> Coupe de Tiramisu Nutella	6.00
<b>Our version of mojito</b> Notre version du mojito	6.50
<b>Strawberries with crunchy chocolate</b> Fraises au chocolat croustillant	7.00
<b>Ice cream and sorbets</b> Crème glacée et sorbets	4.00



# MARMARA

+34 680663878

[www.marmararestaurant.com](http://www.marmararestaurant.com)

Carrer de Santa Rosa 3

17211 Llafranc

## VINOS BLANCOS / WHITE WINES

<b>ALES BLANQUES</b> D.O Catalunya Garnatxa blanca i Suvignon blanc	3.70	18.50	<b>GRAMONA GESSAMÍ</b> D.O Penedès Moscatell, Sauvignon blanc i Gewürztraminer	23.00
<b>CELLER ESCLANYÀ</b> D.O Empordà Malvasia		22.00	<b>CABEZA DE RATÓN</b> D.O Rueda Verdejo	3.90 19.00
<b>MAR</b> D.O Empordà Picapoll I Malvasia		23.00	<b>NAIA</b> D.O Rueda Verdejo	20.00
<b>SARAU</b> D.O Empordà Macabeu i Garnatxa roja		25.00	<b>ALBAMAR</b> D.O Rías Baixas Albariño	27.50
<b>PEEL REEDS "orange"</b> D.O Empordà Garnatxa roja i Macabeu		27.00	<b>PACO &amp; LOLA</b> D.O Rías Baixas Albariño	23.00
<b>CAMINANTE</b> D.O Empordà Garnatxa Blanca, Chardonnay i Chenin		30.00	<b>COBIJA DEL POBRE</b> D.O Bierzo Godello	25.00
<b>FLOW "blanc de noirs"</b> D.O Empordà Carinyena		24.50	<b>TERROIR AL LÍMIT HISTÒRIC</b> D.O Priorat Garnatxa blanca i Macabeu	31.50

## VINOS TINTOS / RED WINES

<b>ALES NEGRES</b> D.O Catalunya Garnatxa negra i Merlot	3.70	18.50	<b>ULTEREIA SAINY JAQUES</b> D.O Bierzo Mencía	23.50
<b>NOTES DE NEGRE</b> D.O Empordà Garnatxa Negra		21.00	<b>JARABE</b> D.O Bierzo Mencía i Prieto picudo	30.50
<b>MARTI FABRA VINYES VELLES</b> D.O Empordà Cabernet Sauvignon i Carinyena		21.50	<b>COLA DE LEON ROBLE</b> D.O Ribera de Duero Tempranillo Crianza	4.10 20.00
<b>FINCA MALAVEINA</b> D.O Empordà Cabernet, Merlot, Syrah i Garnatxa		31.00	<b>PAGO CAPELLANES CRIANZA</b> D.O Ribera de Duero Tempranillo Crianza	35.00
<b>L'INCONCIENT</b> D.O Priorat Carinyena, Garnatxa negra i Merlot		22.50	<b>LA MONTESA</b> D.O Rioja Garnatxa negra	25.00
<b>DIDO</b> D.O Montsant Cabernet, Merlot, Syrah i Garnatxa		26.50	<b>RAMON BILBAO</b> D.O Rioja Garnatxa negra i Tempranillo	4.20 21.00

## VINOS ESPUMOSOS / SPARKLING WINE

<b>ROVELLATS BRUT NATURE</b> D.O Cava Perellada i Macabeu	4.10	21.50
<b>RAVENTOS I BLANC DE NIT</b> D.O Cava Macabeu, Parellada, Xarel·lo, Monastrell		28.00
<b>GRAMONA IMPERIAL BRUT NATURE</b> D.O Copppinart Xarel·lo, Chardonnay, Macabeu, i Parellada		31.50

## VINOS ROSADOS / ROSE WINES

<b>ALES ROSES</b> D.O Catalunya Garnatxa negra	3.70	18.50
<b>CHIVITE LAS FINCAS</b> D.O 3 Riberas Garnatxa i Tempranillo		21.00
<b>MIRAVAL</b> A.O.C. Côtes de Provence Garnatxa Negra, Syrah, Cinsault, Vermentino		33.00

