



Menu



## ENTRANTES Y TAPAS

|   |              |
|---|--------------|
| Tabla de Jamón Ibérico 80gr   | 21,00€       |
| Wok de Gambas al Ajillo   | 10,50€       |
| Calamar a la Andaluza con crema de limón                                | 12,00€       |
| Mi Ceviche de Lubina con cebolla Vispec                                 | 14,90€       |
| Tartar de Atún Bluefin con ensalada de Quinoa y Mango                   | 18,90€       |
| Burrata con pequeña ensalada de tomates confitados en A.O.V.E y tomillo | 14,00€       |
| Patató Bravisimo  | 7,50€        |
| Patata al Horno con salsa de Queso fresco y yogurt                      | 5,00€        |
| Boniato asado con ralladura de lima fresca y parmesano                  | 6,00€        |
| Croquetas de Pollo campero al Spiedo con emulsión de yogurt y Harissa   | unid / 3,00€ |

## ENSALADAS DE LA HUERTA

|   |        |
|---|--------|
| Ensalada de queso de cabra con emulsión de Manzanas verdes                  | 14,90€ |
| Así veo yo la ensalada Cesar, con Gambas marinadas                          | 16,00€ |
| Nuestras Hojas rojas y verdes con aceite de oliva y limón                   | 9,00€  |
| Verduras a la parrilla con salsa romesco y sal de es trenc (Plato caliente) | 16,00€ |

## PAELLAS (min 2 pax)

|  |            |
|--|------------|
| Paella mixta                             | 18,00€ p.p |
| Paella de marisco                        | 19,00€ p.p |
| Paella ciega de marisco                  | 22,00€ p.p |
| Paella negra de marisco ciega con alioli | 24,00€ p.p |

## NUESTRO GRILL

|  |        |
|--|--------|
| Solomillo de Vaca con Patatas asadas, setas y demi glace "Un clásico"                    | 28,00€ |
| Chuletón de Ternera, Patató de Sa Pabla, sal de Es Trenc y Chimichurri                   | 32,00€ |
| Secreto de Porc Negre con cebolletas asadas y pure de Boniato con un toque de Lima       | 21,00€ |
| Carrilleras de cerdo a baja temperatura con Langostinos salteados "de la Montaña al Mar" | 26,00€ |
| Pechuga de pollo campero a las brasas con wok de verduras de temporada                   | 16,00€ |
| Hamburguesa casera "Marina Bay" 100% Ternera   | 15,50€ |

## DESDE EL MAR

|   |        |
|---|--------|
| Lomo de bacalao confitado en aceite de oliva con berenjenas asadas y escabeche de naranjas de Soller picantes "A veces" | 27,00€ |
| Marmitako de Atún Bluefin con espinacas baby salteadas, cebollas confitadas y especias de oriente medio                 | 28,00€ |
| Salmón braseado con pure de patata y lima, centro de pimientos asados y socarrat de cebolla roja                        | 26,50€ |
| Lubina de 500-600gr al Grill con aceite de carbon, guiso de tomates y yogurt de hierbas                                 | 29,00€ |
| Parrillada del Pescador   | 35,00€ |

## NUESTRO ESPACIO ITALIANO

|   |        |
|---|--------|
| Spaguetti Bolognesa                               | 13,50€ |
| Penne rigate con salsa pomodoro y albahaca fresca | 12,90€ |
| Spaguetti nero di sepia "IL Pescatore"            | 18,50€ |

## PARA LOS MÁS PEQUEÑOS

|  |        |
|--|--------|
| Fingers de pollo caseros   | 12,00€ |
| Patatas fritas   | 5,00€  |
| Servicio de pan moreno tostado, aceitunas mallorquinas y alioli casero | 2,00€  |

## STARTERS & TAPAS

|  |              |
|--|--------------|
| Iberian Ham Plate 80gr   | 21,00€       |
| Garlic Prawn Wok   | 10,50€       |
| Fried Squid Andalusia Style with Lemon Cream sauce                     | 12,00€       |
| My SeaBass Ceviche with Vispec Onion                                   | 14,90€       |
| Tuna Tartare "Bluefin" with Quinoa Salad & Mango                       | 18,90€       |
| Burrata with a Small Salad of Tomato Confit in Olive Oil & Lemon Thyme | 14,00€       |
| Patató "Bravisimo"   | 7,50€        |
| Baked Potato with Yogurt & Fresh Cheese                                | 5,00€        |
| Sweet Potatoes with Parmesan Cheese and Lime                           | 6,00€        |
| "Spiedo" Free Range Chicken Croquets with Harissa & Yogurt emulsion    | unid / 3,00€ |

## SALADS

|  |        |
|--|--------|
| Goat Cheese Salad with Green Apple emulsion                | 14,90€ |
| My Cesar, with marinated Shrimps                           | 16,00€ |
| Our Green & Red Leaves Mix Salad with Olive Oil & Lemon    | 9,00€  |
| Grilled Seasonal Vegetables with Es Trenc Salt (Hot Plate) | 16,00€ |

## PAELLAS (min 2 pax)

|   |            |
|---|------------|
| Mixed Paella                                  | 18,00€ p.p |
| Seafood Paella                                | 19,00€ p.p |
| Boneless Seafood Paella                       | 22,00€ p.p |
| Squid Ink-Boneless Seafood Paella with alioli | 24,00€ p.p |

## OUR GRILL

|   |        |
|---|--------|
| Beef Tenderloin with Baked Potatoes, Mushrooms & Demi Glace "A Classic"           | 28,00€ |
| T-Bone Steak, Patató from Sa Pabla, Es Trenc Salt & Chimichurri sauce             | 32,00€ |
| Black Pork Secret with baked fresh Onions & Sweet Potato Purée with touch of Lime | 21,00€ |
| Low Temp-Pork Cheeks with sauteed Prawns "From the Mountain to the Sea"           | 26,00€ |
| Free Range Chicken Breast with Seasonal Vegetables                                | 16,00€ |
| "Marina Bay" Burger 100% Beef   | 15,50€ |

## FROM THE SEA

|  |        |
|--|--------|
| Confited Cod Fish with Baked Aubergine & "Sometimes" Spicy Soller Oranges Escabeche      | 27,00€ |
| Tuna Bluefin "Marmitako" with sauteed Baby Spinach, confited Onions & Middle East Spices | 28,00€ |
| Grilled Salmon with Lime and Potatoes Puree, Baked Red Peppers & Red Onion "Socarrat"    | 26,50€ |
| Grilled Seabass 500-600gr with Black Carbon Oil, Tomatoes Stew & Herbs Yogurt            | 29,00€ |
| Grilled Fresh Fish & Seafood   | 35,00€ |

## OUR ITALIAN SPACE

|   |        |
|---|--------|
| Spaguetti Bolognese                           | 13,50€ |
| Penne rigate With Tomato Sauce & Fresh Basil  | 12,90€ |
| Spaguetti nero di sepia "Fish and Shell Fish" | 18,50€ |
| Our Pasta is "Gentile"                        |        |

## FOR KIDS

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| Homemade Chicken Fingers | 12,00€ |
| French Fries             | 5,00€  |

|  |           |
|--|-----------|
| Sevice of Toasted Bread, Majorcan Olives and Homemade Alioli | 2,00€ p.p |
|--|-----------|



C/ Muelle, Local 3 · Tel.: +34 971 459 540  
Moll Vell 07012 Palma · Spain  
[www.marinabaypalma.com](http://www.marinabaypalma.com)



**microvinos** [CREACIÓN Y ASESORAMIENTO]