



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



Impressions - 971 813 175



*Bar · Restaurant
Lounge*

microvinos [CREACIÓN Y ASESORAMIENTO]

ENTRANTES Y TAPAS

Pimientos de Padrón	9.00€
Tabla de Jamón Ibérico 80gr	23.00€
Gambas al Ajillo	12.50€
Almejas a la Marinera	18.00€
Mejillones al vapor de vino Blanco	16.50€
Calamar a la Andaluza con crema de limón	14.00€
Ceviche Limeño de Lubina	16.90€
Tartar de Atún con ensalada de Quinoa y Mango	21.00€
Patat0 Bravísimo	9.50€
Patatas Fritas	6.00€
Boniato asado con ralladura de lima fresca y parmesano	8.00€
Croquetas de Pollo Campero al Spiedo	3.00€

ENSALADAS DE LA HUERTA

Burrata con pequeña ensalada de tomates confitados en A.O.V.E y tomillo	16.00€
Ensalada de Queso de Cabra con emulsión de Manzana verdes	16.90€
Ensalada César con Gambas marinadas	18.00€
Hojas verdes y rojas con balsámico y semillas	12.00€
Ensalada de pollo,mango y aguacate	18.50€
Verduras a la parrilla con salsa romesco y sal de es trenc [plato caliente]	20.00€

PAELLAS (min 2 pax)

Paella mixta	20.00€ p.p
Paella de marisco	21.00€p.p
Paella ciega de marisco	24.00€p.p
Paella negra de marisco ciega con alioli	26.00€p.p

NUESTRO GRILL

Solomillo de Vaca con tuberculos asados, setas y Demi glace	29.00€
Chuletón de Ternera. Patat0 de Sa Pobla, sal de Es trenc y Salsa criolla	34.00€
Pechuga de Pollo Campero a las brasas con wok de verduras de temporada	19.00€
Hamburguesa casera "Marina Bay" 100% ternera	17.50€

DESDE EL MAR

Salmón a la parrilla con puré de patata y lima , emulsión de tomates y verduras braseadas	28.50€
Lubina a la Mallorquina con pasas y espinacas	29.00€
Merluza de Pincho en salsa verde con almejas	29.00€
Rodaballo a la brasa con refrito de ajos y alcaparras, pimientos asados y espárragos	30.00€
Tataki de Atún con verduras crujientes y alga wakame	31.00€
Parrillada del Pescador	36.00€

NUESTRAS PASTAS

Spaghetti Bolognesa	15.50€
Spaghetti Vongole	18.00€
Spaghetti di seppia "IL Pescatore"	20.00€

Servicio de Pan, aceitunas trancadas mallorquinas y alioli casero con pimienta fresca	2.50€ p.p
---	-----------

STARTERS & TAPAS

Small green peppers"Padrón"	9.00€
Iberian Ham plate 80gr	23.00€
Garlic Prawn	12.50€
Clams a la Marinera	18.00€
Mussels steamed in white wine	16.50€
Fried squid Andaluza Style with lemon cream sauce	14.00€
Seabass Ceviche Limeño	16,90€
Tuna Tartare with Quinoa salad & Mango	21.00€
Patat0 "Bravísimo"	9.50€
French Frites	6.00€
Swewt Potates with Parmesan Cheese and lime	8.00€
Free Range Chicken Croquets	3.00€

SALADS

Burrata with a Small salad of Tomato Confit in Olive Oil & Lemon thyme	16.00€
Goat Cheese Salad with Green Apple emulsión	16.90€
Cesar Salad with marinated Shrimps	18.00€
Our Green & Red leaves mix salad with Olive oil & lemon	12.00€
Chicken Salad With avocado and mango	18.50€
Grilled Seasonal Vegetables with Es Trenc Salt (Hot Plate)	20.00€

PAELLAS (min 2 pax)

Mixed Paella	20.00€ p.p
Seafood paella	21.00€p.p
Boneles seafood paella	24.00€p.p
Squid Ink-Boneles Seafood Paella con alioli	26.00€p.p

OUR GRILL

Beef Tenderloin with baked tuber, Mushrooms & Demi glace	29.00€
T-bone Steak ,patat0 from Sa Pobla .Es Trenc Salt & Criolla sauce	34.00€
Free Range Chicken Breast with Seasonal vegetables wok	19.00€
"Marina Bay" Burguer 100% Beef	17.50€

FROM THE SEA

Grilled Salmon with mashed potateos & lime, Tomato emulsión and braised vegeeteables	28.50€
Mallorcan style seabass with spinach & raisins	29.00€
Hake with clams and Salsa verde	29.00€
Grilled Turbot with fried garlic, capers, baked peppers and asparagus	30.00€
Tuna Tataki with crispy vegetables and wakame seaweed	31.00€

OUR ITALIAN SPACE

Spaguetti Bolognese	15.50€
Spaguetti Vongole	18.00€
Spaguetti nero di seppia (fish and shell fish)	20.00€

Bread service, split Majorcan olives and homemade alioli	2.50€ p.p.
--	------------