

Mar Del Norte menü





CRUSTÁCEOS



SESAMO



FRUTOS DE
CÁSCARA



GLUTEN



HUEVO



PESCADO



MOLUSCOS



MOSTAZA



APIO



CACAHUETES



LÁCTEOS



SULFITO



SOJA



ALTRAMUQUES

Nuestros platos pueden contener ciertos alérgenos. En la carta vienen claramente especificados, pero en caso de duda, consulte con el personal. Estaremos encantados de poder ayudarle en lo que necesite.

ENTRANTES



- Rejos de pulpo  *Guisado, asado o tipo a feira con papas negras, pimentón y cristales de sal* 18.00€/ración
- Pulpo frito  *Rebozado con harina de garbanzos, servido con lactonesa, papas negras y toque picante* 18.00€/ración
- Ensaladilla de papa y pulpo     *Ensaladilla de papa canaria, pulpo, encurtidos y aceituna negra acompañada con picos y regañas* 9.90€
- Tabla de jamón de bellota Fran Alonso      *Ibérico de bellota 100%, Servida con pan gallego, picos y tomate rallado* 19.50€
- Tabla de quesos canarios    *Selección de tres tipos de quesos, servida con mermeladas y frutos secos* 16.00€
- Croquetas del día Mar DeNorte       *Selección de croquetas cremosas (jamón ibérico, marisco y pescado) servidas con salsa adecuada* 1.80€/ud
- Saquitos de marisco       *Saquito de pasta wonton rellenos de marisco y pulpo con salsa de tamarindo* 1.80€/ud
- Fritura de pescadito mixto (especialidad)     *Selección de pescado del día y calamares, enharinado en harina de garbanzos y alioli cítrico* 16.00€
- Tartar de atún       *aliñado con mojo rojo y huevo frito o con aguacate, cebolla roja, cilantro y salsa de tamarindo acompañado de pappadums* 18.00€
- Ceviche amazónico de pescado blanco    *Ceviche de pescado blanco con leche de tigre de lima, batata, brotes, aguacate y millo crijiante servido con totopos* 15.50€
- Sopa Mar DeNorte      *Sopa de centolla con picatostes* 8.00€
- Calamares a la andaluza     *Calamar sahariano empanado en harina de garbanzos* 13.00€

I.G.I.C. INLUIDO

Cóctel de marisco  

Pulpo, mejillones, gambas y coquinas, cocinado con limón al estilo brasileño

10.00€

Frituras de pulpo 

Pulpo frito rebozado con harina de garbanzo servido con papas negras

18.00€

Pulpo a la gallega 

Pulpo guisado con papas negras y pimienta picon

18.00€

Caviar Zar Siberian 

Combinalo con todos tus platos

según mercado/20gr

ENSALADAS



Ensalada Mar DeNorte   

Mix de lechugas frescas con vinagreta, cebolla roja, pimientos, tomate pelado y pescado fresco en escabeche

12.00€

Ensalada de tomate y aguacate 

Carpaccio de tomate con aguacate, brotes de rúcula y vinagreta de alcaparras

12.00€

Ensalada de la huerta  

Mézclum de lechugas, vinagreta de jerez, tomate, pepino, cebolla roja, huevo duro y zanahoria natural

10.50€

NUESTRAS ESPECIALIDADES



Arroz meloso de bogavante Mar DeNorte
mínimo 2 personas



Arroz meloso de bogavante con azafrán, servido con una tuille crujiente y alioli de lima y brotes

28.50€/persona

Fetuccini Mar DeNorte        

Salsa de tomate y calamar acompañado de pesto de albahaca, gambas y mejillones

16.50€

I.G.I.C. INLUIDO

MARISCOS



Navajas

A la parrilla, salsa Mar DeNorte

16.00€/Ración

Mejillón Gallego Grande

Mejillones gallegos preparados al gusto (Al vapor, a la marinera, picantes, mantequilla y perejil)

12.00€/Ración

Berberechos de la ría

Berberecho gallego preparado al gusto (al vapor, o al ajillo)

15.00€/Ración

Almejas

Almeja jòpinica preparada al gusto (al vapor, a la marinera o salsa verde)

15.00€/Ración

Coquinas

Coquinas al ajillo

12.00€/Ración

Zamburiñas

Zamburiñas a la plancha o al vapor

15.00€/6 uds
2.40€/extra uds

Ostra gallega o francesa

Al natural, escabeche, tomate picante o con salsa Mar DeNorte

4.50€/ud

Cangrejo real

Cangrejo real guisado, acompañado de mantequilla Mar DeNorte

15.00€/100gr
Según mercado

Gamba blanca

20.00€/Ración

Gamba roja

Cocidas, a la plancha o con cama de sal

23.00€/Ración

Percebes

18.00€/100gr
Según mercado

I.G.I.C. INLUIDO

Bogavante azul nacional

Tipo formentera

14.00€/100gr

Según mercado
suplemento de 15€

Bogavante Canadiense

Arroz meloso (2 personas minimo)

11.00€/100gr

Según mercado
suplemento de 12€

Langosta viva (rosa/verde)

Preparado guisado o a la plancha

Tipo formentera: con huevos fritos en el jugo de la langosta

19.80€/100gr

Según mercado
suplemento de 10€

Carabineros

Carabineros a la plancha o hervidos, servido entero

14€/100gr

Según mercado

Cigala nacional

Cigala nacional servida a la plancha con cama de sal hervida o cruda

12.00€/100gr

Según mercado

Centollo gallego

Centollo hervido y cortado

A la donostiarra: relleno de su propia carne y gratinado al horno

11.00€/100gr

Según mercado
suplemento de 15€

Buey de mar

Centollo hervido y cortado

A la donostiarra: relleno de su propia carne y gratinado al horno

10.80€/100gr

Según mercado
suplemento de 15€

I.G.I.C. INLUIDO

PESCADO DE MERCADO

Pásate por nuestro expositor y elige el pescado al peso (según mercado)*

29,00€/kg



*Preparado a la espalda con jugo de su cocción / Entero al horno/ Guisado/ Frito en trozos o entero/
(acompañado de papas negras arrugadas y ensalada mixta)*

Gallo	Vieja
Sama	*Mero
Sargo	Cabrilla
Brota	Abadejo
Alfonsiño	Sama Roquera
Jurel o Medregal	Lubina Salvaje
Cherne	Dorada Salvaje
Cherne Negro	Cantarero Cabracho

*Precio según mercado. Preguntar al personal.

GUARNICIONES

Papas al horno tipo gratinadas	5.00€
Papas canarias arrugadas	5.00€
Verduras salteadas	5.00€
Servicio de pan gallego con mantequilla Mar DeNorte, sal y aceite 100% de oliva virgen	2.20€

I.G.I.C. INLUIDO

CARNES



Carrilleras de cerdo  

Carrilleras de cerdo guisadas con cerveza tostada, cebolla confitada y yuca frita

19.50€

Solomillo madurado premium de vaca Fran Alonso

Solomillo nacional seleccionado y madurado por el maestro Fran Alonso, servido al gusto con verduras y papas panaderas o al ajillo con flambeado de brandy



21.90€

Sugerencias de carne según mercado y disponibilidad

MENÚ INFANTIL



Tentáculos de pollo de corral con papitas chips    

8.50€

Pequeño solomillo (Fran Alonso) con papitas chips

13.00€

Fetuccini de tomate (pasta fresca)    

8.00€

Pescado fresco rebozado y papitas chips

8.00€

Filete de pescado fresco rebozado con harina de garbanzos

I.G.I.C. INLUIDO

POSTRES



Tarta de plátano y toffee salado deconstruida   

Clásico Banoffe Pie con sabores de plátano, chantilly, crujiente de frutos secos, ralladura de limón y caramelo salado servido con helado de vainilla del bueno

7.00€

Tarta de chocolate picante   

Mousse de chocale 70% con base de brownie, namelaka de chocolate, frutos secos y couils de fruta de la pasión

7.20€

Crema de guayaba y remolacha  

Crema de guayaba y remolacha con helado de queso, yogur y polvo de cotufas

6.00€

Fruta del día

Preguntar a nuestro personal por la fruta del día

6.00€

Helados Peña La Vieja   

Fresa - Almendrado - Rossana

6.00€

Fresas de chocolate

2.80€/ud
Según mercado

I.G.I.C. INLUIDO

BEBIODAS



REFRESCOS

Tónicas Royal Bliss / Nordic

Normal / Fresa / Lima

Schweppes

Sprite

Coca Cola / Zero

Fanta Naranja / Limón

Bitter Kas Original

2.50€

2.50€

2.50€

2.50€

2.50€

2.50€

Agua Mineral Sin Gas 50cl

2.50€

Agua Con Gas Perrier

2.50€

Appletiser

2.50€

Zumos

2.50€

Aquarius / Nestea

3.00€

Red Bull

3.50€

CERVEZAS

Dorada Sin Alcohol

1.90€

Dorada Pilsen

1.80€

1.90€

Dorada Especial

1.90€

2.00€

Dorada Esencia Negra

2.30€

Tropical

2.00€

Estrella Galicia Especial

2.00€

Erdinger Limón

2.20€

Lefte

2.50€

1906 Sin Alcohol

2.50€

1906

2.70€

1906 Red Vintage

2.70€

1906 Black

2.70€

Erdinger

3.50€

CAFÉS Y TÉS

Vaso de leche

1.20€

Infusiones varias

1.80€

Expreso

1.20€

Cola Cao

2.00€

Cortado

1.50€

Barraquito

2.20€

Descafeinado

1.50€

Carajillo

2.50€

Leche y leche

1.50€

Capuchino

2.80€

Americano

1.50€

Irlandés

4.75€

Doble expreso

1.80€

I.G.I.C. INLUIDO

nuestros vinos



TINTOS

RIBERA DEL DUERO

Pruno 2019	20.00€
Valtravieso Finca Santa María	19.00€
Pago De Los Capellanos Roble	23.00€
Carmelo Rodero 9 meses	22.50€
Trus Roble	18.00€
Trus Crianza	26.00€
Emilio Moro Crianza	26.50€
Pago Capellane Crianza	36.00€
Pago Carraovejas Crianza	49.00€

TORO

Vetus 2017	22.00€
------------	--------

RIOJA

Añares Tinto Rioja Crianza	15.00€
Luis Gurpegui Crianza	17.00€
Muga El Andén Crianza	20.00€
Luis Cañas Crianza	21.00€
Ramón Bilbao Crianza 17	21.50€

D.O. AOC CHATEAUNEUF-DU-PAPE

Inici Vintage 2019	24.00€
--------------------	--------

ESPUMOSOS

CAVAS Y CHAMPAGNE

Roger De Flor	18.00€
Moet Chandon Imperial	60.00€
Veuve Clicquot	75.00€
Don Perignon	195.00€
Piepe Heidsieck	55.00€
Piepe Heidsieck + Estuche	65.00€

I.G.I.C. INCLUIDO

BLANCOS

RIAS BAIXAS

Condes Albarei	19.00€
Gran Bazan Etiqueta Ambar	22.00€
Pazo Baion 2019	23.00€
Terras Gauda	27.00€

D.O. RUEDA

Nivarius Vivra	17.00€
Nuva Blanco Afrutado	14.00€
Terranova Blanco Verdejo	14.00€
Jose Pariente Verdejo	21.00€

D.O. VALDEORRAS

O Luar Do Sil Godello	23.00€
-----------------------	--------

RIOJA

Finca Zuriena 2018 Crianza	29.00€
----------------------------	--------

D.O. LANZAROTE

Yaiza Seco Malvasia	22.50€
Yaiza Afrutado Malvasia	22.50€
Gara Seco Malvasia	24.00€

D.O. ISLAS CANARIAS

El Mocalero Seco y Afrutado	17.00€
Viñátigo (Listán Blanco)	17.00€
Ferrera Blanco	19.90€
Ferrera Blanco Afrutado	19.90€

D.O. ABONA

Anzuelo Azul Blanco	17.00€
Anzuelo Azul Afrutado	17.00€
Mencey de Chasna Blanco	17.50€
Mencey de Chasna Afrutado	17.50€

*Vinos blancos canarios según temporada

ROSADOS

VALLE DE GUIMAR

Ferrera Rosado Güimar	19.90€
Excelence (Marques De Caceres)	17.00€

I.G.I.C. INLUIDO

