



CAT// ESP

# MENÚ PLATJA GRAN

## ENTRANTES

### ENTRANTS

CROQUETES DE CALAMARSETS A LA TINTA  
*CROQUETAS DE CHIPIRONES EN SU TINTA*  
BURRATINA ITALIANA  
*BURRATINA ITALIANA*  
AMANIDA DE FORMATGE DE CABRA AMB PERA CAMEL·LITZADA  
*ENSALADA DE QUESO DE CABRA CON PERA CAMELIZADA*  
PATATES AMB OUS ESTRELLATS I VIRUTES DE PERNIL IBERIC  
*PATATAS CON HUEVOS ESTRELLADOS Y VIRUTAS DE JAMÓN IBERICO*  
CANELONS DE CARN GRATINAT  
*CANELONES DE CARNE GRATINADO*

## SEGONS

### SEGUNDOS

COSTELLES DE PORC AMB SALSA BARBACOA (+ 3€)  
*COSTILLAS DE CERDO CON SALSA BARBACOA (+ 3€)*  
FILET DE PORC AMB 3 SALSSES (FORMATGE, PEBRE I PORTO)  
*SOLOMILLO DE CERDO CON 3 SALSAS (QUESO, PIMIENTA Y OPORTO)*  
SUQUET DE RAP  
*SUQUET DE RAPE*  
CONFIT D'ÀNEC AMB SALSA TARONJA  
*CONFIT DE PATO CON SALSA NARANJA*  
PAELLA MIXTA (CARN I PEIX) MIN 2 PERSONES  
*PAELLA MIXTA (CARNE Y PESCADO) MIN 2 PERSONAS*  
ORADA A LA PLANXA AMB VERDURES  
*DORADA A LA PLANCHA CON VERDURAS*

## POSTRES

CREMA CATALANA CREMAT  
*CREMA CATALANA QUEMADA*  
CHEESECAKE AMB FRUITS VERMELLS  
*CHEESECAKE CON FRUTOS ROJOS*  
TIRAMISU  
*TIRAMISU*  
GELAT VARIAT  
*HELADO VARIADO*  
FLAM D'OU CASOLÀ  
*FLAN DE HUEVO CASERO*

AIGUA, PA i Copa Vi de la CASA TOUS BARO  
AGUA, PAN y Copa Vino de la CASA TOUS BARO

**€24.00 (IVA INCLUIDO)**

€24,00 € (IVA INCLÒS)

**\*EN TERRAZAS SUPLEMENTO DEL 10%**



@marilourestaurant

www.marilourestaurant.com





ING// FRA

# PLATJA GRAN MENU

## STARTERS

### ENTRÉES

SQUID CROQUETTES IN THEIR INK  
*CROQUETTES D'ENCORNETS DANS LEUR ENCRE*  
ITALIAN BURRATINA  
*BURRATINE ITALIENNE*  
GOAT CHEESE SALAD WITH CARAMELIZED PEAR  
*SALADE DE FROMAGE DE CHÈVRE À LA POIRE CARAMELISÉE*  
POTATOES WITH SCRAMBLED EGGS AND IBERICO HAM SHAVINGS  
*POMMES DE TERRE AUX ŒUFS BROUILLÉS ET COPEAUX DE JAMBON IBÉRIQUE*  
GRATIN MEAT CANNELLONI  
*CANNELLONIS DE VIANDE GRATINÉE*

## SECONDS

### SECONDES

PORK RIBS WITH BARBECUE SAUCE (+ 3€)  
*CÔTES DE PORC SAUCE BARBECUE (+ 3€)*  
PORK TENDERLOIN WITH 3 SAUCES (CHEESE, PEPPER AND PORT)  
*FILET DE PORC AUX 3 SAUCES (FROMAGE, POIVRE ET PORTO)*  
MONKFISH SUQUET  
*SUQUET DE LOTTE*  
DUCK CONFIT WITH ORANGE SAUCE  
*CONFIT DE CANARD SAUCE À L'ORANGE*  
PAELLA MIXED (MEAT AND FISH) MIN 2 PEOPLE  
*PAELLA MIXTE (VIANDE ET POISSON) MIN 2 PERSONNES*  
GRILLED GILTHEAD BREAM WITH VEGETABLES  
*DORADE GRILLÉ AUX LÉGUMES*

## DESSERTS

BURNT CATALAN CUSTARD CREAM  
*CRÈME CATALANE BRÛLÉE*  
CHEESECAKE WITH RED BERRIES  
*CHEESECAKE AUX FRUITS ROUGES*  
TIRAMISU  
*TIRAMISU*  
VARIED ICE CREAM  
*GLACE VARIÉE*  
HOMEMADE EGG CUSTARD  
*CUSTARD AUX OEUFS MAISON*

WATER, BREAD and Glass WINE from the TOUS BARO HOUSE  
EAU, PAIN et Verre de VI de la MAISON TOUS BARO

**€24.00 (VAT INCLUDED)**

24,00 € (TVA incluse)

**\*10% SUPPLEMENT ON TERRACES**



@marilourestaurant

www.marilourestaurant.com

