

Para empezar

- Patatas baby braseadas con nuestra salsa brava ahumada - 6.90€
- Tacos de lubina rebozados en harina de garbanzos sobre cogollos, tomate cherry, parmesano, picatostes y salsa César de mar - 15.90€
- Tallarinas de playa salteadas con ajo y perejil - 14.90€
- Brioche de calamaritos rebozados con harina de garbanzos y alioli de lima - 9.00€
- Croquetas caseras de sepia y calamar (1 ud.) - 2.50€
- Croquetas caseras de jamón ibérico (1 ud.) - 2.50€
- Berenjena a la parmigiana - 14.90€
- Zamburiñas al Jospers con aroma de cítricos - 15.90€
- Mejillones del chef con salsa de tomate casera, pesto, queso parmesano y picatostes - 15.00€
- Steak tartar de solomillo de vaca madurada - 18.50€
- Tartar de atún con pistachos y crujiente de plátano macho - 18.00€
- Gambones al Jospers marinados en salsa cítrica con alioli casero de ponzu - 15.70€
- Pulpo a la brasa con pimentón de la Vera y base de cremoso de patata - 20.50€
- Tabla de pescaditos fritos - 15.50€
- Pan cristal con tomate de colgar y A.O.V.E. - 3.90€
- Pan sin gluten - 3.50€

Nuestras ensaladas

- Ensalada de burrata con pesto inyectado, tomate seco, canónigos y alcachofa confitada - 13.90€
- Ensalada de tomates de proximidad con tierra aromatizada, aire de albahaca y aceituna Kalamata - 12.00€
- Timbal de tomate confitado con boquerones y aguacate - 14.50€

Para los más pequeños

- Macarrones a la boloñesa - 9.50€
- Solomillo de pollo empanado con patatas fritas caseras - 10.50€
- Hamburguesa de ternera con queso y patatas fritas caseras - 10.50€

Nuestros arroces

Precio por persona. MÍNIMO 2 PAX.

- Arroz del senyoret con rape, gambas y mejillones - 23.00€
- Arroz negro con gamba roja y alioli - 22.00€
- Arroz huertano de verduras - 19.00€
- Arroz de gamba roja y zamburiñas - 25.00€
- Arroz de entrecot al Jospers con alcachofas confitadas y salsa romesco - 32.00€
- Arroz meloso de pulpo braseado con foie micuit - 25.00€
- Arroz negro meloso con cremoso de stracciatella y chipirones fritos - 22.00€
- Fideuá de cabello de ángel con pulpo braseado y costilla ibérica - 21.00€

Pescados al Jospers

- Tataki de atún rebozado en sésamo con vinagreta japonesa, salteado de tirabeques y pak choi - 23.90€
- Salmón con toque de soja y agave sobre salteado de espárragos, bimi y pipas de calabaza - 22.50€
- Lomos de lubina fresca con verduras braseadas - 22.50€
- Calamar relleno de espinacas, pasas y piñones y un punto de romesco casero - 18.90€

Carnes al Jospers

- Muslo de pollo deshuesado - 15.90€
- Entrecot de ternea - 25.00€
- Solomillo de vaca madurada - 26.50€
- Acompañamiento: patatas fritas caseras, patata baby braseada, ensalada o parrillada de verduras.*

Nuestros postres artesanos

- Trufas de la casa - 3.90€
- Pastel de queso Idiazábal con sal ahumada - 6.90€
- Coulant casero de chocolate con helado de vainilla - 8.50€
- Tiramisú de crema catalana - 6.50€
- Apple crumble con helado de vainilla - 6.90€
- Marejada en dulce (ideal compartir) - 17.50€
- Vasito de helado italiano - 5.50€
- (frambuesa-limón, limón, chocolate, vainilla, avellana o turrón)

Marevento
RESTAURANT

 @marevento_restaurante

 www.mareventorestaurante.es

NUESTROS VINOS

BLANCOS

CAN MATONS PANSA BLANCA - 26.00€

Alella - Pansa Blanca 100%

INTRAMURS BLANC - 19.00€

Conca del Barberà - Chardonnay, Macabeo, Sauvignon blanc

RAIMAT ALBARINYO - 3.50€ | 21.00€

Costers del Segre - Albariño 100%

VOL D'ANIMA BLANC MAGNUM - 3.50€ | 39.00€

Costers del Segre - Chardonnay, Xarel·lo, Albariño

TURONS DE LA PLETA - 32.00€

Costers del Segre - Chardonnay 100%

L'ENCÍS - 19.00€

Empordà - Garacha blanca, Sauvignon blanc

EL NOU DE +500 - 22.00€

Penedès - Montonega 100%

BLANC DE VANESSA - 49.00€

Selva marítima - Xarel·lo 100%

LO NOI DEL SAXO - 25.00€

Terra Alta - Garnacha blanca, Macabeo

FILLABOA - 29.90€

Rias Baixas - Albariño 100%

LEIRAS - 42.00€

Rias Baixas - Albariño 100%

LA VICALANDA BLANC - 37.50€

Rioja - Tempranillo blanco 100%

LA CHARLA - 3.50€ | 19.00€

Rueda - Verdejo 100%

LEGARIS VERDEJO SOBRE LIAS - 24.00€

Rueda - Verdejo 100%

ROSADOS

VOL D'ANIMA ROSAT - 3.90€ | 19.00€

Costers del Segre - Chardonnay, Pinot Noir

POMAL ROSAT - 21.00€

Rioja - Garnacha negra, Viura

A DE ARINZANO - 29.00€ | 49.00€ (1,5 L.)

Pago de Arinzano - Tempranillo 100%

TINTOS

ABADIA DE POBLET NEGRE - 39.00€

C. del Barberà - Garnacha negra, Garrut, Tempranillo, Trepas

TURONS DE VALLCORBA - 29.00€

Costers del Segre - Cabernet Sauvignon 100%

TEMPERI - 42.50€

Empordà - Cariñena 100%

EL PISPA - 3.90€ | 19.50€

Montsant - Garnacha negra 100%

SCALA DEI PRIOR - 55.00€

Priorat - Garnacha negra, Cariñena, Cabernet Sauvignon, Syrah

PAGO DE OTAZU TINTO - 42.00€

Pago de Otazu - Merlot, Cabernet Sauvignon

LEGARIS ROBLE - 3.90€ | 19.00€

Ribera del Duero - Tinta fina 100%

ALOUVIÑO 22º - 29.90€

Ribeira Sacra - Mencía 100%

POMAL SELECCION 500 - 21.00€

Rioja - Garnacha negra, Tempranillo

106 BARRICAS - 39.00€

Rioja - Garnacha negra, Graciano, Tempranillo

ANGELITOS NEGROS - 22.50€

Toro - Tinta de Toro 100%

ESPUMOSOS

PRIMA VIDES - 19.00€

Codorniu - Macabeo, Xarel·lo, Parellada

LA SENYORA - 25.00€

Mont-Ferrant - Xarel·lo, Macabeo, Parellada, Chardonnay

ARS COLLECTA GRAND ROSE - 39.00€

Codorniu - Pinot Noir, Trepas, Xarel·lo

TERRERS - 57.00€

Recaredo - Xarel·lo, Parellada, Macabeo

BRUT LA CUVÉE - 95.00€

Laurent Perrier - Chardonnay, Pinot Noir, Meunier



Starters

- Braised baby potatoes with our smoked brava sauce - 6,90€
- Sea bass coated in chickpea flour over lettuce hearts, tomato, parmesan flakes, croutons and our sea dressing - 15,90€
- Mediterranean coquinas clams sautéed with garlic and parsley - 14,90€
- Squid coated in chickpea flour brioche with mayo lime - 9,00€
- Cuttlefish and squid homemade croquettes (1 ud.) - 2,50€
- Iberian ham homemade croquettes (1 ud.) - 2,50€
- Parmigiana aubergine - 14,90€
- Josper grilled zamburines with citrus aroma - 15,90€
- Chef's mussels with tomato, pesto sauce, parmesan cheese and croutons - 15,00€
- Steak tartare (dry aged beef) - 18,50€
- Tuna tartare with pistachio and crispy plantain - 18,00€
- Josper grilled shrimp marinated in citrus sauce with homemade ponzu alioli - 15,70€
- Grilled octopus with paprika over a creamy potato base - 20,50€
- Platter of fried fish - 15,50€
- Thin crispy bread with tomato and extra virgin olive oil - 3,90€
- Gluten free bread - 3,50€

The salads

- Burrata salad injected with pesto, dried tomatoes, lamb's lettuce and artichoke - 13,90€
- Locally farmed tomato salad with flavored bread base, basil air and kalamata olive spread - 12,00€
- Candied tomato with anchovies and avocado - 14,50€

For the kids

- Macaroni bolognese - 9,50€
- Breaded chicken tenderloin with home fries - 10,50€
- Beef burger with cheddar cheese and home fries - 10,50€

Our rices

Price per person - minimum 2 people

- Senyoret rice with monkfish, prawns and mussels - 23,00€
- Black rice with garlic alioli - 22,00€
- Veggie rice with vegetables - 19,00€
- Red prawn and zamburines rice - 25,00€
- Josper grilled entrecôte rice with candied artichokes and romesco sauce - 32,00€
- Braised octopus creamy rice with foie micuit - 25,00€
- Creamy black rice with stracciatella and fried squids - 22,00€
- Fideuá with braised octopus and Iberian ribs - 21,00€

Grilled Josper Fish

- Tuna tataki in sesame crust with Japanese vinaigrette, sautéed snow peas and pak choi - 23,90€
- Salmon with a touch of soy and agave on sautéed asparagus, bimi and pumpkin seeds - 22,50€
- Fresh sea bass loin with braised vegetables - 22,50€
- Stuffed squid with spinach, raisins, pine nuts and homemade romesco sauce - 18,90€

Grilled Josper meat

- Boneless chicken thigh - 15,90€
- Ribeye steak - 25,00€
- Dry aged beef sirloin - 26,50€

Choose your side dish: home fries, braised baby potatoes, salad or locally sourced vegetables.

Desserts

- Homemade truffles - 3,50€
- Our cheesecake (with Idiazabal cheese) - 6,90€
- Chocolate coulant with vanilla ice cream - 8,50€
- Catalan cream tiramisú - 6,50€
- Apple crumble with vanilla ice cream - 6,90€
- Sweet storm (ideal for sharing) - 17,50€
- Italian ice cream cup - 5,50€
(raspberry-lemon, lemon, chocolate, vanilla, hazelnut or nougat)

Marevento
RESTAURANT



@marevento_restaurante



www.mareventorestaurante.es

WHITE WINE

CAN MATONS PANSA BLANCA - 26.00€

Alella - Pansa Blanca 100%

INTRAMURS BLANC - 19.00€

Conca del Barberà - Chardonnay, Macabeo, Sauvignon blanc

RAIMAT ALBARIÑO - 3.50€ | 21.00€

Costers del Segre - Albariño 100%

VOL D'ANIMA BLANC MAGNUM - 3.50€ | 39.00€

Costers del Segre - Chardonnay, Xarel·lo, Albariño

TURONS DE LA PLETA - 32.00€

Costers del Segre - Chardonnay 100%

L'ENCÍS - 19.00€

Empordà - Garacha blanca, Sauvignon blanc

EL NOU DE +500 - 22.00€

Penedès - Montonega 100%

BLANC DE VANESSA - 49.00€

Selva marítima - Xarel·lo 100%

LO NOI DEL SAXO - 25.00€

Terra Alta - Garnacha blanca, Macabeo

FILLABOA - 29.90€

Rias Baixas - Albariño 100%

LEIRAS - 42.00€

Rias Baixas - Albariño 100%

LA VICALANDA BLANC - 37.50€

Rioja - Tempranillo blanco 100%

LA CHARLA - 3.50€ | 19.00€

Rueda - Verdejo 100%

LEGARIS VERDEJO SOBRE LIAS - 24.00€

Rueda - Verdejo 100%

ROSÉ WINES

VOL D'ANIMA ROSAT - 3.90€ | 19.00€

Costers del Segre - Chardonnay, Pinot Noir

POMAL ROSAT - 21.00€

Rioja - Garnacha negra, Viura

A DE ARINZANO - 29.00€ | 49.00€ (1.5 L.)

Pago de Arinzano - Tempranillo 100%

RED WINE

ABADIA DE POBLET NEGRE - 39.00€

C. del Barberà - Garnacha negra, Garrut, Tempranillo, Trepas

TURONS DE VALLCORBA - 29.00€

Costers del Segre - Cabernet Sauvignon 100%

TEMPERI - 42.50€

Empordà - Cariñena 100%

EL PISPA - 3.90€ | 19.50€

Montsant - Garnacha negra 100%

SCALA DEI PRIOR - 55.00€

Priorat - Garnacha negra, Cariñena, Cabernet Sauvignon, Syrah

PAGO DE OTAZU TINTO - 42.00€

Pago de Otazu - Merlot, Cabernet Sauvignon

LEGARIS ROBLE - 3.90€ | 19.00€

Ribera del Duero - Tinta fina 100%

ALOUVIÑO 22º - 29.90€

Ribeira Sacra - Mencía 100%

POMAL SELECCION 500 - 21.00€

Rioja - Garnacha negra, Tempranillo

106 BARRICAS - 39.00€

Rioja - Garnacha negra, Graciano, Tempranillo

ANGELITOS NEGROS - 22.50€

Toro - Tinta de Toro 100%

CAVA & CHAMPAGNE

PRIMA VIDES - 19.00€

Codorniu - Macabeo, Xarel·lo, Parellada

LA SENYORA - 25.00€

Mont-Ferrant - Xarel·lo, Macabeo, Parellada, Chardonnay

ARS COLLECTA GRAND ROSE - 39.00€

Codorniu - Pinot Noir, Trepas, Xarel·lo

TERRERS - 57.00€

Recaredo - Xarel·lo, Parellada, Macabeo

BRUT LA CUVÉE - 95.00€

Laurent Perrier - Chardonnay, Pinot Noir, Meunier