

CARTA DE ALMUERZO



PAG. 2-8

LUNCH MENU



PAG. 9-15



MaroA



MENÚ



DISPONEMOS DE CARTA DE ALÉRGENOS

GRUPO MaroA



ENTRANTES

- **Aceitunas maceradas 3,6**
Con ajo y pimientos
- **Gazpacho artesano de temporada 10,3**
- **Ración de jamón ibérico 22,4**
- **Tabla de quesos y embutidos ibéricos 20**
- **Papas arrugadas 7,3**
Con mojo rojo
- **Selección de croquetas artesanas 13,3**
- **Fingers de pollo con alioli de piquillo 10,5**
- **Queso frito 12**
Con mermelada de pimientos rojos asados y crujiente de pan de especias
- **Sashimi de salmón fresco 17,2**
Marinado en jengibre, soja y sake con semillas de sésamo tostadas

ENSALADAS

- **Ensalada César 15**
Escarola, pollo braseado, parmesano, picatostes, aceitunas negras, bacón, tomate cherry y salsa César
- **Ensalada completa de la casa 14,5**
Atún, espárragos blancos, aceitunas negras, cebolla morada, tomate cherry, zanahorias, pimiento de Padrón, cebolleta, huevo cocido, mezclum gourmet
- **Ensalada Caprese 12**
Mozzarella de búfala, tomate y pesto de albahaca
- **Ensalada de queso de cabra 15,7**
Queso de cabra gratinado, con fruta de temporada, mezclum gourmet y dados de bacón



SÁNDWICHES

- **Sándwich Mixto 9,9**
Jamón y queso
- **Sándwich club 12**
Pollo, escarola, tomate, bacón, huevo frito y alioli

HAMBURGUESAS

- **Hamburguesa Maroa 15,1**
Ternera, cerdo, escarola, tomate, cebolla frita, bacón, queso cheddar y salsa Maroa
- **Hamburguesa de cordero 15,6**
Cordero, cebolla caramelizada, rúcula, mahonesa de tahini y queso gouda
- **Hamburguesa de pollo 13,1**
Pollo empanado, escarola, tomate y salsa remoulade
- **Hamburguesa Rústica 15,8**
Ternera, cerdo, salsa de queso cabra, crujiente de jamón y cebolla caramelizada



PASTA

- **Ravioli de queso de cabra 13,9**
Con salsa de bacón, nata y champiñones
- **Spaghetti napolitana 11,9**
Salsa de tomate, rúcula y queso parmesano
- **Penne caprese 15,1**
Tomate cherry, ajo, albahaca, mozzarella de búfala, pesto de albahaca y escamas de parmesano
- **Lasaña de carne 15,3**
- **Lasaña vegetal 15,3**
- **Lasaña de pato 15,3**

PIZZAS

- **Margarita 12**
Tomate, queso y orégano
- **Especial 13,3**
Tomate, queso, orégano, jamón, champiñones y salami
- **Hawai 13,3**
Tomate, queso, orégano, jamón y piña
- **Prosciutto 13,3**
Tomate, queso, orégano, jamón y champiñones
- **Vegetariana 13,3**
Cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, berenjena, calabacín, apio, tomate cherry, espárrago verde

TEX MEX

- **Nachos con guacamole 12**
Nachos, crema agria, jalapeños, guacamole, queso cheddar fundido, salsa de tomate picante y pico de gallo
- **Burrito de pollo 14,3**
Pollo con sofrito de cilantro, comino, pimentón, queso y un toque picante de jalapeño acompañado con crema agria, guacamole y judías Ranch Style
- **Quesadilla con guacamole 11,9**
Quesadilla, queso, pico de gallo y nachos



DEL MAR

- **Pescado fresco 21,9**
de la costa de Mogán
- **Lomo de atún Marinado 21,2**
- **Chipirones salteados 15,6**
Con ajo y vino blanco
- **Calamar sahariano Estilo Maroa 18**
Con soja, yuzu y papas paja

CARNES

- **Lomo de ternera Angus 23**
A la parrilla con verduritas frescas
- **Presa ibérica 19,7**
A la parrilla con verduritas frescas
- **Pinchito moruno de pollo 15,1**
A la parrilla
- **Escalope de ternera a la milanesa 18,2**
con ensalada y papas fritas
- **Parrillada Mixta 55,7 (2 personas)**
Ternera, cerdo ibérico, pollo, chorizo criollo,
morcilla de Teror + Botella de vino de la casa

MENÚ INFANTIL

- **Finger de pollo 10,5**
- **Hamburguesa Baby 9,7**
- **Spaghetti Napolitana 9,4**
- **Nuggets de pollo 9,4**



POSTRES

- **Brownie de chocolate y caramelia 7,9**
- **Cookie de chocolate 7,7**
Con helado de vainilla y crema de chocolate al aroma de naranja
- **Tarta del día 6,5**
- **Ensalada de frutas de temporada 8,3**
Macerada en zumo y licor de naranja
- **Yogur 7,2**
con fruta de temporada
- **Panacota 7,2**
de vainilla y mousse de Chocolate
- **Tiramisú 7,2**
- **Sorbete de mojito 7,6**
Con gelatina de hierbabuena
- **Sorbete Sabores 7,6**
Sandía - Limón - Frambuesa
- **Copas de helados sabores 6,6**
Straciatella - Vainilla - Chocolate - Turrón - Piña
Arándanos - Pistacho - Dulce de leche - Brownie
Menta Chips - Ron con Pasas - Yogur - Fresa

SIN GLUTEN

- **Trufo Plus Almendrado 3,6**
- **Kriatur Ices 3**
- **Brownie 7,9**
- **Lemon Pie 7,9**

SIN AZÚCAR

- **Cono 3 chocolates 3,6**



SUPLEMENTOS

- **Papas fritas 4,2**
- **Papas chips 3**
- **Nachos 3**
- **Pan negro 1,2**
- **Servicio de Pan 1,2**
- **Ingredientes extra 0,6**

IGIC incluido en todos los precios de esta carta

MaroA



MENU



WE HAVE AN ALLERGEN MENU

GRUPO MaroA



APPETIZERS

- Marinated olives **3,6**
With peppers and garlic
- Gazpacho home-made **10,3**
Traditional cold vegetable soup
- Iberian acorn-serrano ham **22,4**
- Cheese platter with iberico charcuterie **20**
- Canarian wrinkled potatoes **7,3**
With red spicy sauce
- Selection of homemade croquettes **13,3**
- Chicken Strips **10,5**
with piquillo pepper aioli
- Fried cheese **12**
With roasted red bell pepper marmalade
and gingerbread crisp
- Fresh salmon sashimi **17,2**
Marinated in soy sauce, sake & ginger
with toasted sesame seeds

SALADS

- Caesar salad **15**
Scarole, with roast chicken, parmesan
cheese, croutons, black olives, bacon, cherry
tomatoes and Caesar sauce
- Traditional complete salad, Maroqa-style **14,5**
Tuna, white asparagus, black olives, red onion,
cherry tomatoes, carrots, Padrón peppers, shallots,
hard-boiled egg, assorted gourmet lettuces
- Caprese-salat **12**
Buffala mozzarella, and tomato basil pesto
- Goat cheese salad **15,7**
Goat cheese gratinated with fruit in season,
assorted gourmet lettuces, and bacon cubes



SANDWICHS

- Ham and cheese sandwich **9,9**
- Club sandwich **12**
Chicken, scarole, tomato, bacon,
fried egg and aioli

BURGUERS

- Maroa burger **15,1**
Veal, pork, scarole, tomato,
fried onion, bacon, cheddar cheese
and Maroa sauce
- Lamb burger **15,6**
Lamb, caramelized onion, rocket , tahini
mayonnaise and gouda cheese
- Chicken burger **13,1**
Breaded Chicken, scarole, tomato and
remoulade sauce
- Rustic burger **15,8**
Beef, pork, goat cheese sauce,
crispy ham and caramelised onion



PASTA

- **Goat cheese ravioli 13,9**
With bacon, cream and mushroom sauce
- **Napolitana spaghetti 11,9**
Tomato sauce, rocket and parmesan cheese
- **Penne caprese 15,1**
Cherry tomatoes, garlic, basil, buffalo mozzarella, basil pesto and parmesan flakes
- **Meat lasagne 15,3**
- **Vegetable lasagne 15,3**
- **Duck lasagne 15,3**

PIZZAS

- **Margherita 12**
Tomato, cheese and oregano
- **Special 13,3**
Tomato, cheese, oregano, ham, mushrooms and salami
- **Hawaiian 13,3**
Tomato, cheese, oregano, ham and pineapple
- **Prosciutto 13,3**
Tomato, cheese, oregano, ham and mushrooms
- **Vegetarian 13,3**
Onion, red pepper, green pepper, aubergine, courgette, celery, cherry tomato, green asparagus

TEX MEX

- **Nachos with guacamole 12**
Nachos, guacamole, sour cream, jalapeños, melted cheddar cheese, spicy tomato sauce and pico de gallo
- **Chicken burrito 14,3**
Chicken with stir-fried coriander, cumin, paprika, cheese and a touch of spicy jalapeño pepper, accompanied by sour cream, guacamole and ranch-style beans
- **Quesadilla with guacamole 11,9**
Quesadilla, cheese, pico de gallo, served with nachos



SEAFOOD

- Fresh local fish **21,9**
From the Mogán coast
- Marinated tuna steak **21,2**
- Sautéed cuttlefish **15,6**
With garlic and white wine
- Maroia style saharian squid **18**
With soy, yuzu and straw potatoes

MEAT DISHES

- Grilled angus beef tenderloin **23**
With fresh vegetables
- Grilled Iberian pork fillet **19,7**
With fresh vegetables
- Moroccan grilled chicken skewer **15,1**
- Veal escalope milanese **18,2**
With salad and chips
- Mixed grill platter **55,7** (2 persons)
Veal, iberian pork, chicken, creole chorizo
sausage, black pudding from Teror
+ Bottle of house wine

CHILDREN'S MENU

- Chicken Strips **10,5**
- Baby burger **9,7**
- Spaghetti napolitana **9,4**
- Chicken nuggets **9,4**



DESSERTS

- Chocolate and caramelia brownie **7,9**
- Chocolate cookie **7,7**
With vanilla ice-cream and orange chocolate cream
- Cake of the day **6,5**
- Seasonal fruit salad **8,3**
Macerated in orange juice and orange liquor
- Yoghurt **7,2**
with fresh seasonal fruit
- Vanilla panacota **7,2**
with chocolate mousse
- Tiramisu **7,2**
- Mojito sorbet **7,6**
With peppermint gelatine
- Sorbets assorted flavours **7,6**
Watermelon - Lemon - Raspberry
- Ice cream cups, assorted flavours **6,6**
Straciatella - Vanilla - Chocolate - Nougat
Pineapple - Blueberry - Pistachio - Brownie
Mint Chips - Dulce de Leche (milktoffee)
Ron with raisins - Yogurt - Strawberry

GLUTEN FREE

- Trufo Plus Almendrado **3,6**
(Almond-Mandel)
- Kriatur Ices **3**
- Brownie **7,9**
- Lemon pie **7,9**

SUGAR FREE

- Three chocolate ice cream cone **3,6**



EXTRAS

- Fries **4,2**
- Potato chips **3**
- Nachos **3**
- Brown bread **1,2**
- Bread service **1,2**
- Additional ingredients **0,6**

VAT included