

PARA COMPARTIR · TO SHARE

Jamón ibérico de bellota y pan de cristal con tomate <i>Acorn-fed Iberian ham and crystal bread with tomato</i>	28 €
Croquetas mar y montaña (3 ud.) <i>Sea and mountain croquettes (3 u.)</i>	11 €
Bravas Maraña <i>Bravas "Maraña"</i>	9,5 €
Ostras 00 a la brasa con vinagreta japonesa <i>Oysters 00 grilled with Japanese vinaigrette</i>	7,5 €
Arancini de pulpo de roca (3 ud.) <i>Octopus arancini (3 u.)</i>	11 €
Patatas rellenas de pies de cerdo y jugo de pollo <i>Potatoes stuffed with pig's feet and chicken juice</i>	11,5 €
Calamar XL relleno de Ratatouille <i>XL Squid stuffed with Ratatouille</i>	29 €
Calamares a la andaluza <i>Squids at "Andaluza" style</i>	14 €
Gambas de Huelva, tuétano y caviar Imperial <i>Huelva prawns, marrow and Imperial caviar</i>	33 €
Sashimi de salmonete, salsa ponzu y jengibre <i>Red sashimi, ponzu sauce and ginger</i>	17,5 €
Tartar de atún rojo, esfera de guacamole y sésamo <i>Red tuna tartare, guacamole sphere and sesame</i>	19 €
Tartar de buey al cuchillo, anguila ahumada y caviar de arenque <i>Beef tartare cut by knife, smoked eel and herring caviar</i>	22 €
Tataki de ongllet y mayonesa de sésamo <i>Onglet tataki and sesame mayonnaise</i>	24 €
Tataki de atún rojo, chips de ajo, soja y chile <i>Red tuna tataki, garlic chips, soy and chili</i>	21 €
Carpaccio de vieiras, lima, soja y cacahuets <i>Scallop carpaccio, lime, soy and peanuts</i>	18,5 €

NUESTRO RINCÓN DE LA HUERTA (SEGÚN TEMPORADA)

OUR ORCHARD (ACCORDING SEASON)

Ensalada Maraña <i>"Maraña" salad</i>	13,5 €
Burratina con tomate, salsa pesto y piñones <i>Burratina with tomato, pesto sauce and pine nuts</i>	16 €

NUESTRO HORNO · OUR BAKERY

Pan rústico <i>Rustic bread</i>	3,95 €
Pan con tomate <i>Bread with tomato</i>	4,5 €



NUESTROS PESCADOS A LA BRASA · OUR GRILLED FISH

Cola de rape · <i>Monkfish tail</i>	35 €
Lubina · <i>Bass</i>	27 €
Bogavante al ajillo · <i>Lobster with garlic</i>	42 €

NUESTRAS CARNES A LA BRASA · OUR GRILLED MEATS

Solomillo Rossini con foie y trufa <i>Rossini sirloin with foie and truffle</i>	39 €
Lomo alto de vaca vieja Frisona (30, 60 o 90 días) <i>Top loin of old Friesian cow (30, 60 or 90 days)</i>	(kg) 96 €
Lomo alto rubia Gallega (30, 60 o 90 días) <i>Galician "blonde" high loin (30, 60 or 90 days)</i>	(kg) 125 €
Chuletón de buey Gallego <i>Galician T-bone steak</i>	(kg) 295 €
Mollejas con salsa de trufa negra <i>Sweetbreads with black truffle sauce</i>	34 €

TODA NUESTRA BRASA INCLUYE GUARNICIÓN:
Purè de patata o verduras a la brasa o patatas paja
ALL OUR GRILLED INCLUDES SIDE:
Mashed potato or grilled vegetables or straw potatoes

NUESTRAS PASTAS · OUR PASTA

Carbonara di mare (mejillones gallegos, salmón y caviar de arenque) <i>Carbonara di mare</i> <i>(Galician mussels, salmon and herring caviar)</i>	18 €
Ravioli casero de bogavante nacional y bisque <i>Homemade ravioli national lobster and bisque</i>	24 €
Rigatoni al cacio e pepe (Pecorino, parmigiano y pimienta negra) <i>Rigatoni with cacio e pepe</i> <i>(Pecorino, parmigiano and black pepper)</i>	15 €

POSTRES DE FRANCK RADIU TOP CHEF FRANCIA FRANCK RADIU DESSERTS TOP CHEF FRANCE

Tropezienne (brioche con crema de vainilla y flor de naranja) <i>Tropezienne</i> <i>(brioche with vanilla cream and orange blossom)</i>	12 €
Chocolate 70% (fruta de la pasión, aceite de oliva y flor de sal) <i>Chocolate 70%</i> <i>(passion fruit, olive oil and salt flower)</i>	13 €
Pavlova (merengue de coco, mango y lima) <i>Pavlova</i> <i>(coconut, mango and lime meringue)</i>	12,5 €
Babá Al Ron Plantation XO <i>Rum babá Plantation XO</i>	11 €





MENÚ DEGUSTACIÓN (7 PLATOS) · TASTING MENU (7 DISHES) 70 €

APERITIVO · APPETIZER

Croqueta mar y montaña
Sea and mountain croquette

ENTRANTE · STARTER

Carpaccio de vieiras con toque de lima, soja y cacahuetes
Scallop carpaccio with a little bit of lime, soy and peanuts

3 PLATOS · 3 DISHES

- **Cabeza de gamba crujiente rellena de tartar agri dulce**
Crispy shrimp head stuffed with sweet and sour tartare
- **Raviolo casero de bogavante, celeri y bisque**
Homemade raviolo lobster, celery and bisque
- **Solomillo Rossini**
Rossini sirloin

PREPOSTRE · PRE-DESSERT

Pavlova de mango, coco y lima
Mango, coconut and lime pavlova

POSTRE · DESSERT

Chocolate 70% y fruta de la pasión, aceite de oliva y flor de sal
70% chocolate and passion fruit, olive oil and salt flower

MENÚ DEGUSTACIÓN (9 PLATOS) · TASTING MENU (9 DISHES) 90 €

APERITIVO · APPETIZER

Ostra Maraña y copa de Champagne Ruinart Brut
Oyster "Maraña" and glass of Champagne Ruinart Brut

ENTRANTE · STARTER

Sashimi de salmonete, salsa ponzu y jengibre
Red sashimi, ponzu sauce and ginger

5 PLATOS · 5 DISHES

- **Carpaccio de vieiras con toque de lima, soja y cacahuetes**
Scallop carpaccio with a little bit of lime, soy and peanuts
- **Tataki de buey con vinagreta japonesa**
Beef tataki with Japanese vinaigrette
- **Cola de rape ahumado a la brasa**
Grilled smoked monkfish tail
- **Raviolo casero de bogavante, celeri y bisque**
Homemade raviolo lobster, celery and bisque
- **Mollejas con trufa negra**
Sweetbreads with black truffle

PREPOSTRE · PRE-DESSERT

Pavlova de mango, coco y lima
Mango, coconut and lime pavlova

POSTRE · DESSERT

Chocolate 70% y fruta de la pasión, aceite de oliva y flor de sal
70% chocolate and passion fruit, olive oil and salt flower

* *El maridaje va a parte*

* *Pairing goes separately*



PER A COMPARTIR · A PARTAGER

Pernil ibèric de gla i pa de vidre amb tomàquet <i>Jambon Iberique de bellota et pain cristal à la tomate</i>	28 €
Croquetes mar i muntanya (3 u.) <i>Croquettes mer et montagne (3 u.)</i>	11 €
Braves "Maraña" <i>Bravas "Maraña"</i>	9,5 €
Ostres 00 a la brasa amb vinagreta japonesa <i>Huîtres grillées a la braise et vinaigrette japonaise</i>	7,5 €
Arancini de pop de roca (3 u.) <i>Arancini de poupe de roche (3 u.)</i>	11 €
Patates farcides de peus de porc i suc de pollastre <i>Pommes de terre farcies aux pieds de porc et jus de poulet</i>	11,5 €
Calamar XL farcit de Ratatouille <i>Encornets XL farcis à la Ratatouille</i>	29 €
Calamars a l'andalusa <i>Calamars à la "Andaluza"</i>	14 €
Gambes de Huelva, moll i caviar Imperial <i>Gambas de Huelva os a moelle et caviar impérial</i>	33 €
Sashimi de moll, salsa ponzu i gingebre <i>Sashimi de rouget, sauce ponzu et gingembre</i>	17,5 €
Tàrtar de tonyina vermella, esfera de guacamole i sèsam <i>Tartare de thon rouge, sphere de guacamole et sesame</i>	19 €
Tàrtar de bou al ganivet, anguila fumada i caviar de areng <i>Tartare de boeuf au couteau, anguille fumée et caviar de hareng</i>	22 €
Tataki d'onglet i maionesa de sèsam <i>Tataki de Onglet et mayonnaise au sesame</i>	24 €
Tataki de tonyina vermella, xips d'all, soia i xile <i>Tataki de thon rouge, chips d'ail, soja et chill</i>	21 €
Carpaccio de vieires, llima, soia i cacauets <i>Carpaccio de Saint-Jacques, citron vert, soja et cacahuètes</i>	18,5 €

EL NOSTRE RACÓ DE L'HORTA (SEGONS TEMPORADA)

NOTRE COIN DU POTAGER (SELON LA SAISON)

Amanida "Maraña" <i>Salade "Maraña"</i>	13,5 €
Burratina amb tomàquet, salsa pesto i pinyons <i>Burratina, tomates du Jardin, sauce pesto et pignons de pin</i>	16 €

EL NOSTRE FORN · NOTRE BOULANGERIE

Pa rústic <i>Pain de campagne</i>	3,95 €
Pa amb tomàquet <i>Pain à la tomate</i>	4,5 €



ELS NOSTRES PEIXOS A LA BRASA · NOS POISSONS GRILLÉS

Cua de rap · <i>Queue de lotte</i>	35 €
Llobarro · <i>Bar</i>	27 €
Llamàntol a l'all · <i>Homard à l'ail</i>	42 €

LES NOSTRES CARNS A LA BRASA · NOS VIANDES GRILLÉES

Filet Rossini amb foie i tòfona <i>Filet de boeuf, foie gras et truffe</i>	39 €
Llom alt de vaca vella Frisona (30, 60 o 90 dies) <i>Cote de longe de vieille vache frisonne (30, 60 ou 90 jours)</i>	(kg) 96 €
Llom alt "rossa" Gallega (30, 60 o 90 dies) <i>Longe cote blonde galicienne (30, 60 ou 90 jours)</i>	(kg) 125 €
Mitjana de bou Gallec <i>Cote de boeuf de Galice</i>	(kg) 295 €
Pedrers amb salsa de tòfona negra <i>Ris de veau sauce à la truffe noire</i>	34 €

TOTA LA NOSTRA BRASA INCLOU GUARNICIÓ:
Purè de patata o verdures a la brasa o patates palla
TOUS NOS GRILLÉS COMPREND L'ACCOMPAGNEMENT:
Purée de pommes de terre ou légumes grillés ou pommes paille

LES NOSTRES PASTES · NOS PÂTES

Carbonara di mare (musclos gallecs, salmó i caviar d'areng) <i>Carbonara aux fruits de mer</i> <i>(Moules galiciennes, saumon et caviar de hareng)</i>	18 €
Ravioli casolà de llamàntol nacional i bisque <i>Raviolis maison de homard national et bisque</i>	24 €
Rigatoni al cacio i pepe (Pècorino, parmigià i pebre negre) <i>Rigatoni au cacio e pepe</i> <i>(Pècorino, parmesan et poivre noir)</i>	15 €

POSTRES DE FRANCK RADIU TOP XEF FRANÇA FRANCK RADIU DESSERTS TOP CHEF FRANCE

Tropezienne (brioix amb crema de vainilla i flor de taronja) <i>Tropezienne</i> <i>(brioche à la crème vanille et fleur d'oranger)</i>	12 €
Xocolata 70% (fruita de la passió, oli d'oliva i flor de sal) <i>Chocolat 70%</i> <i>(fruit de la passion, huile d'olive et fleur de sel)</i>	13 €
Pavlova (merenga de coco, mango i llima) <i>Pavlova</i> <i>(meringue noix de coco, mangue et citron vert)</i>	12,5 €
Babà Al Ron Plantation XO <i>Baba au rhum Plantation XO</i>	11 €





MENÚ DEGUSTACIÓ (7 PLATS) · MENU DÉGUSTATION (7 ASSIETTES) 70 €

APERITIU · APÉRITIF
Croqueta mar i muntanya
Croquette mer et montagne

ENTRANT · ENTRANT
Carpaccio de vieires amb toc de llima, soia i cacauets
Carpaccio de Saint-Jacques avec une touche de citron vert, soja et cacahuètes

3 PLATS · 3 ASSIETTES
- **Cap de gamba cruixent farcit de tàrtar agredolç**
- Tête de crevette croustillante farcie au tartare aigre-doux
- **Raviolo casolà de llamàntol, celeri i bisque**
- Raviolo maison de homard, céleri et bisque
- **Filet Rossini**
- Filet de boeuf

PRE-POSTRES · PRÉ-DESSERT
Pavlova de mango, coco i llima
Pavlova mangue, noix de coco et citron vert

POSTRES · DESSERT
Xocolata 70% i fruita de la passió, oli d'oliva i flor de sal
Chocolat 70% et fruit de la passion, huile d'olive et fleur de sel

MENÚ DEGUSTACIÓ (9 PLATS) · MENU DÉGUSTATION (9 ASSIETTES) 90 €

APERITIU · APÉRITIF
Ostra "Maraña" i copa de Champagne Ruinart Brut
Huître Maraña et coupe de Champagne Ruinart Brut

ENTRANT · ENTRANT
Sashimi de moll, salsa ponzu i gingebre
Sashimi rouget, sauce ponzu et gingembre

5 PLATS · 5 ASSIETTES
- **Carpaccio de vieires amb toc de llima, soia i cacauets**
- Carpaccio de Saint-Jacques avec une touche de citron vert, soja et cacahuètes
- **Tataki de bou amb vinagreta japonesa**
- Tataki de boeuf à la vinaigrette japonaise
- **Cua de rap fumat a la brasa**
- Queue de lotte fumée grillée
- **Raviolo casolà de llamàntol, celeri i bisque**
- Raviolo maison de homard, céleri et bisque
- **Pedrers amb tòfona negra**
- Ris de veau à la truffe noire

PRE-POSTRES · PRÉ-DESSERT
Pavlova de mango, coco i llima
Pavlova mangue, noix de coco et citron vert

POSTRES · DESSERT
Xocolata 70% i fruita de la passió, oli d'oliva i flor de sal
Chocolat 70% et fruit de la passion, huile d'olive et fleur de sel

* *El maridatge va a part*



* *L'appairage va séparément*



LA BODEGA · THE CELLER

CATALANS · FROM CATALONIA

TINTOS · RED

		
GUINEU D'ARGENT	5,5 €	22 €
<i>Gamatxa negra, Carinyena · DO Montsant</i>		
VINYARETS 2021	6 €	23 €
<i>Gamatxa negra, Sumoi · DO Penedès</i>		
CA N'ESTRUC	6 €	22,5 €
<i>Carinyena, Gamatxa negra, Syrah · DO Catalunya</i>		
CLOS ANCESTRAL		29 €
<i>Ull de llebre, Moneu · DO Penedès</i>		
FURVUS		30 €
<i>Gamatxa negra, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon · DO Montsant</i>		
MARTINET BRU		40 €
<i>Gamatxa Peluda, Carinyena, Cabernet Sauvignon · DOQ Priorat</i>		
PURGATORI		53 €
<i>Carinyena, Gamatxa negra · DO Costers del Segre</i>		
MAS LA PLANA 2018		135 €
<i>Cabernet Sauvignon · DO Penedès</i>		

BLANCOS · WHITE

		
CA N'ESTRUC	6 €	23 €
<i>Xarel·lo, Moscatel, Macabeo · DO Catalunya</i>		
ONNA		24 €
<i>Xarel·lo · DO Penedès</i>		
IDOIA 2020		27 €
<i>Xarel·lo, Gamatxa Blanca, Chardonnay · DO Catalunya</i>		
SONS PRADES		39 €
<i>Chardonnay con berrica · DO Conca de barberà</i>		
MURMURI		44 €
<i>Gamatxa blanca · DO Priorat</i>		
EKAM CASTELL D'ENCUS		45 €
<i>Riesling, Sauvignon blanc · DO costers del Segre</i>		
NELIN 2018		71 €
<i>Gamatxa blanca, Macabeo · DOQ Priorat</i>		



ROSADO · ROSÉ

LA ROSA VINS DE TERRER

Pinot noir · DO Penedès



27 €

ESPUMOSOS · SPARKLING

AIRE BRUT NATURE

Macabeo, Xarel·lo, Parellada, Chardonnay · DO Cava

AIRE ROSAT BRUT NATURE

Pinot Noir, Xarel·lo · DO Cava

TERRER DE LA CREU

Xarel·lo, Macabeo, Parellada · DO Cava

GRAMONA BRUT IMPERIAL

Chardonnay, Macabeo, Parellada, Xarel·lo · DO cava

GRAMONA III LUSTROS

Macabeo, Xarel·lo · DO Corpinnat

RECAREDO TERRERS RESERVA BRUT NATURE

Macabeo, Xarel·lo, Parellada · DO Cava

VARDON KENNETT 2015

Pinot Noir, Chardonnay, Xarel·lo · 50 meses en barrica

 8 €  24 €

24 €

6 € 20,5 €

36 €

47 €

41 €

60 €



TINTOS · RED

		
22 PIES CRIANZA	5,5 €	21 €
<i>Tempranillo · DO Rioja</i>		
22 PIES CRIANZA (MAGNUM)		42 €
<i>Tempranillo · DO Rioja</i>		
AZPILUCUETA	6 €	24 €
<i>Tempranillo, Graciano, Mazuelo · DO Rioja</i>		
MARQUES DE VARGAS RESERVA		33 €
<i>Tempranillo, Mazuelo, Garnacha tinta · DO Rioja</i>		
MARQUES DE MURRIETA RESERVA		37 €
<i>Tempranillo, Graciano, Mazuelo · DO Rioja</i>		
RODA RESERVA		72 €
<i>Tempranillo · DO Rioja</i>		
VIZCARRA SENDA DEL ORO	5,5 €	22 €
<i>Tinta fina · DO Ribera del Duero</i>		
MELIOR ROBLE MATARROMERA	6 €	24 €
<i>Tinta fina · DO Ribera del Duero</i>		
EMILIO MORO Finca Resalso		25 €
<i>Tinta fina · DO Ribera del Duero</i>		
TARSUS CRIANZA		29 €
<i>Tinta fina · DO Ribera del Duero</i>		
PESQUERA		38 €
<i>Tinta fina · DO Ribera del Duero</i>		
MATARROMERA CRIANZA		42 €
<i>Tinta fina · DO Ribera del Duero</i>		
MATARROMERA CRIANZA (MAGNUM)		84 €
<i>Tinta fina · DO Ribera del Duero</i>		
MALLEOLUS RESERVA		60 €
<i>Tinta fina · DO Ribera del Duero</i>		
VEGA SICILIA ÚNICO 2011		435 €
<i>Tinta Fina, Cabernet Sauvignon · DO Ribera del Duero</i>		
PÉTALOS		35 €
<i>Mencia · DO Bierzo</i>		
TERMES		43 €
<i>Tinta de Toro · DO Toro</i>		
TERRAZA DE LOS ANDES		32 €
<i>Malbec · Mendoza, Argentina</i>		
LA CAMPAGNE	6,5 €	24 €
<i>Cabernet Sauvignon · AOC Bordeaux</i>		
LES JAMELLES		27 €
<i>Syrah · D'OC</i>		
PARALELLE		26 €
<i>Garnacha, Syrah · AOC Côtes du Rhône</i>		
DUC DE BELMONT		38 €
<i>Gamay · AOC Bourgogne</i>		
ALBERT BICHOT VIEILLES VIGNES		42 €
<i>Pinot noir · AOC Bourgogne</i>		
HOSPICES 2018		213 €
<i>Pinot Noir · AOC Bourgogne</i>		




BLANCOS · WHITE

		
MELIOR MATARROMERA <i>Verdejo · DO Rueda</i>	6 €	24 €
PERRO VERDE <i>Verdejo · DO Rueda</i>		24 €
BELONDRADE Y LURTON <i>Verdejo · DO Rueda</i>		65 €
N12 PACO Y LOLA <i>Albariño · DO Rías Baixas</i>		22 €
MARA MOURA <i>Godello, Treixadura · DO Monterrei</i>		25 €
MARTIN CODAX AROUSA <i>Albariño · DO Rías Baixas</i>		35 €
MAISON CASTEL <i>Chardonnay · Pays d'OC</i>	6,5 €	24 €
DUC DE BELMONT <i>Chardonnay · AOC Bourgogne</i>		37,5 €
RIESLING SEARING GRAND CRU <i>Riesling · AOC Alcase</i>		45 €
ALBERT BICHOT DOMAINE LONG DEPAQUIT <i>Chardonnay · AOC Chablis</i>		56 €
COTEAU DU VERNON 2020 <i>Viognier · AOC Condrieu</i>		195 €

ROSADO · ROSÉ

		
MARQUES DE RISCAL 2021 <i>Tempranillo, Garnacha · DO rioja</i>	5,5 €	19 €
STUDIO MIRAVAL <i>Cinsaut, Garnacha, Rolle, Tibouren · Côtes de Provence</i>	6,5 €	23 €
MIRAVAL <i>Cinsaut, Garnacha, Syrah, Tibouren · Côtes de Provence</i>		35 €
M DE MINUTY <i>Garnacha, Cinsault, Syrah · Côtes de Provence</i>		38 €
MINUTY PRESTIGE <i>Garnacha, Tibouren, Syrah · Côtes de Provence</i>		51 €
SYMPHONIE ROSE <i>Garnacha, Cinsault · Côtes de Provence</i>		42 €

CHAMPAGNES

	
LAURENT - PERRIER LA CUVÉE	85 €
PERRIER JOUET GRAN BRUT	105 €
RUINART BRUT	110 €
RUINART ROSE	130 €
RUINART BLANC DE BLANCS	155 €
PERRIER JOUET BELLE EPOQUE BLANC	285 €
DOM PERIGNON	350 €

