



MarChica

GASTROBAR . COCKTAILS . DANCE

BUEN PROVECHO



PARA PICAR

EDAMAMES CON DOS SALSAS (SÉSAMO & KIMCHEE)	6,50
ENSALADA DE CHIPIRONES CRUJIENTES CON BROTES TIERNOS, ROCAS DE CURRY, ALMENDRA KIMCHEE, GEL DE TOMATE, VINAGRETA DE MISO-YUZU Y ESPUMA DE MANGO	19,50
STEAK TARTAR TARTAR DE SOLOMILLO SOBRE NIDOS DE PATATA, HUEVO DE CODORNIZ MARINADO EN SOJA DE AJO Y EMULSIÓN DE TRUFA	19,50
TARTAR DE GAMBA ROJA NORI CRUJIENTE, ALIÑO CÍTRICO, GEL DE YUZU, ENSALADA DE ALGAS Y HUEVAS DE SALMÓN	25,50
TARTAR DE SALMÓN SALSA MISO Y YUZU, MANGO, CREMA DE AGUACATE Y GEL DE TOMATE	19,50
TARTAR DE ATÚN BLUEFIN CON ALIÑO DE KIMCHEE, KIZAMI, WASABI Y ESPUMA DE AGUACATE	22,50
TATAKI DE TORO JALAPEÑO, YEMA CURADA, ESPUMA DE WASABI, CRISPY DE ZANAHORIA Y SALSA TENDASHI	25,50



PARA PICAR

CRISPY TORO	25,00
MAKI TEMPURIZADO, (sin arroz) HOJAS DE SHISO, KIZAMI WASABI Y SALSA TENDON	
CEVICHE	22,50
PESCADO BLANCO MARINADO, CEBOLLA ENCURTIDA, PEPINO, PURE DE BONIATO, GEL DE JALAPEÑO Y CHIPS DE PLÁTANO	
MOSAICO DE HAMACHI	18,00
ALGAS, HUEVAS DE SALMÓN Y PONZU DE TOMATE	
CRISPY SHARI	17,50
CRUJIENTE DE ARROZ CON TARTAR DE SALMÓN Y DE ATÚN, PICANTE Y CON HUEVAS DE PESCADO (6 unidades)	
BERENJENAS CRUJIENTES	14,50
CON ESPUMA DE MISO	
CROQUETAS DE PULPO GALLEGO	16,00
RELLENAS DE FINA BECHAMEL CON PULPO, REBOZADAS EN PANKO CON SALSA DE ANGUILA MAYO-KIMCHEE Y KATSUOBUSHI	
LANGOSTINOS CRUJIENTES	21,50
CON SALSA DE CURRY AL MANGO Y SALSA DE SÉSAMO CON TOQUE PICANTE	



PARA PICAR

GYOSAS MARCHICA	21,00
CEBOLLA CONFITADA AL AZAFRÁN, LANGOSTINOS Y SALSA YAKINIKU	
TACO MARCHICA	16,00
PLÁTANO MACHO, CARRILLERA IBÉRICA, COCINADA A BAJA TEMPERATURA, SALSA DE YUZU, PICO DE GALLO Y SEMILLAS DE MOSTAZA ENCURTIDAS	
BOMBÓN DE PARMESANO	25,50
CON TOMATE SECO, WASABI FRESCO Y PONZU DE TOMATE	
TARTELETA DE DASHI	32,00
CON OSIETRA CAVIAR, TARTAR DE LUBINA, GEL DE DASHI Y ESPUMA DE APIO NABO	



SASHIMI

SALMÓN NORUEGO (6 CORTES)	14,00
ATÚN BLUEFIN DEL MEDITERRÁNEO (6 CORTES)	17,00
HAMACHI (6 CORTES)	15,00
MORIAWASE	39,50
SALMÓN, ATÚN Y HAMACHI, 18 CORTES	

USUZUKURI

SALMÓN	17,00
CON GEL DE YUZU Y CRISPY DE PUERRO	
ATÚN BLUEFIN	19,50
CON SOJA Y KIZAMI WASABI	
HAMACHI	18,50
CON PONZU Y PIEL DE LIMA	
VENTRESCA DE ATÚN	23,50
YEMA CURADA Y SOJA DE AJO	



NIGIRIS

TODOS NUESTROS NIGIRIS LLEVAN WASABI FRESCO EN SU INTERIOR (2 UDS POR RACIÓN)

SALMON NORUEGO	7,00
SALMON SIGNATURE	9,00
ATÚN BLUEFIN	9,00
ATÚN SIGNATURE	10,50
HAMACHI	8,00
HAMACHI SIGNATURE	9,50
VENTRESCA DE ATÚN	11,00
VENTRESCA SIGNATURE	12,50
ANGUILA AHUMADA	9,00
VEGANO	5,00
TAMAGOYAKI • TORTILLA JAPONESA	6,00
NIGIRIS OMAKASE	30,50
ESPECIAL DEL CHEF (8 UNIDADES)	



ROLLS

HOSOMAKI DE ATÚN BLUEFIN (6 PIEZAS)	11,00
HOSOMAKI DE SALMÓN NORUEGO (6 PIEZAS)	12,50
HOSOMAKI VEGETARIANO (6 PIEZAS)	9,00
HOSOMAKI CRISPY (6 PIEZAS) CON SPICY TUNA TARTAR	14,50
EBI ROLL	4P - 12,50
LANGOSTINO REBOZADO EN PANKO CON AGUACATE, SALMÓN, EMULSIÓN DE KIMCHEE Y SALSA ANGIULA	8P - 20,00
SPICY TUNA ROLL	4P - 12,50
TARTAR DE ATÚN PICANTE Y PEPINO ENCURTIDO	8P - 20,00
FISH AND CHIPS ROLL	4P - 12,50
PESCADO BLANCO EN TEMPURA, AGUACATE, MAYONESA DE LIMA Y CRUJIENTE DE REMOLACHA	8P - 20,00
CRISPY DE SALMÓN	4P - 12,50
SALMÓN MARINADO, WANTON CRUJIENTE, AGUACATE, EMULSIÓN DE KIMCHEE Y CEBOLLA ROJA ENCURTIDA	8P - 20,00
SALMÓN THAY	4P - 12,50
SALMÓN REBOZADO EN PANKO, ESPÁRRAGOS SOASADOS, COBERTURA DE SALMÓN, PUERRO, SALSA DE ANGIULA	8P - 20,00



ROLLS

UNAGI ROLL	4P - 13,00
ANGUILA AHUMADA TEMPURIZADA, GRANNY SMITH, AGUACATE CUBIERTO DE LÁMINAS, DE ATÚN, FOIE MI-CUIT Y SALSA DE ANGUILA	8P - 21,50
TORO TA MAKI	4P - 13,00
VENTRESCA DE ATÚN SOASADA, AGUACATE, CUBIERTO DE LÁMINAS DE ATÚN Y SALSA DE SÉSAMO	8P - 21,50
FUTOMAKI	13,50
TEMPURIZADO VEGETARIANO (6 PIEZAS)	
FUTOMAKI DEL CHEF	23,50
CANGREJO DE CONCHA BLANDA EN TEMPURA, TAMAGOYAKI, TOBIKO, GEL DE DASHI Y SALSA TERIYAKI CITRICA	



PRINCIPALES

BACALAO NEGRO A LA BRASA	34,00
MARINADO EN MISO, FREGOLA, MOSAICO DE ZANAHORIA Y ESPUMA DE VICHYSOISE	
SALMÓN A LA BRASA	31,00
GLASEADO CON SALSA TERIYAKI, TARTAR DE PIÑA ASADA, QUINOA Y ESPUMA DE AGUACATE	
LUBINA	33,00
CREMA DE SAFARNÁRIA CON JENGIBRE, ESPÁRRAGOS TRIGUEROS Y ZANAHORIA BABY	
COSTILLA DE RODABALLO	33,50
CON CREMA DE HINOJO, VERDURAS GLASEADAS Y SALSA DE CHAMPAGNE	
ENTRECOTE GALLEGO (350GR)	38,50
CON CHIMICHURRI, PIMIENTA, SALSA VERDE Y PATATAS ASADAS	
SOLOMILLO BLACK ANGUS	37,50
CON PASTEL DE VERDURAS, SALSA KIMCHEE Y ESPUMA DE TRUFA	
PICAÑA DE CORDERO	31,00
CON MAÍZ EN TEXTURAS, SALSA DE YUZU Y EDAMAMES PICANTES	



PRINCIPALES

CHIRASHIZUSHI	39,50
BASE DE ARROZ DE SUSHI, CON CORTES DE PESCADOS, VERDURAS Y SALSA TERIYAKI	
TATAKI DE WAGYU JAPONÉS	49,50
CON CREMA DE WASABI FRESCO, CALABAZA ASADA Y SALSA YAKINIKU	
EXTRA GUARNICIÓN	
VERDURAS SALTEADAS A LA BRASA	6,50
YUKA FRITA	7,50



POSTRES

COULANT DE CHOCOLATE (10 MIN) CON HELADO DE AMARENA, MERENGUE DE HIBISCO Y ESPUMA DE MENTA	12,00
CHOCO-COCO INTERPRETACIÓN DEL BOUNTY ESTILO MARCHICA	12,00
TARTA DE MANZANA (10 MIN) CRUJIENTE CON HELADO DE VAINILLA	12,50
SOUFFLE DE MANGO Y VAINILLA (10 MIN) CON MARACUYÁ FRESCO Y HELADO DE NATA	12,00

„ DEFINO MI COCINA COMO ENRAIZADA EN ASIA, PERO ABIERTA A L MUNDO,
RESPETANDO SIEMPRE EL PRODUCTO CON DEDICACION Y CARIÑO"

CHEF JUNIOR MACHADO