



# MarChica

GASTROBAR . COCKTAILS . DANCE

BUEN PROVECHO



## PARA PICAR

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



## PARA PICAR

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



## PARA PICAR

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



## SASHIMI

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

## USUZUKURI

<b>SALMÓN</b>	17,00
CON GEL DE YUZU Y CRISPY DE PUERRO	
<b>ATÚN BLUEFIN</b>	19,50
CON SOJA Y KIZAMI WASABI	
<b>HAMACHI</b>	18,50
CON PONZU Y PIEL DE LIMA	
<b>VENTRESCA DE ATÚN</b>	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

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



## ROLLS

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





## PRINCIPALES

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



## PRINCIPALES

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



## POSTRES

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