

CARTA

Marimba

Tío pepe



CASTELLO
RUTA DE
SABOR



Compromiso
de Calidad Turística

ACECOVA



L'EXQUISIT
mediterrani



COMUNITAT
VALENCIANA

Carta adaptada para celíacos, consultar platos con gluten

Marimba

Tío pepe

Para compartir o no...

NUESTROS FRITOS



Croqueta de pollo campero con jamón y salsa de su asado	3,00€
Croqueta de langostino y pescadilla con salsa de sus corales y huevas	3,00€
Calamares a la romana con mayonesa de anchoas	17,00€
Bravas Peñíscolanas (alcachofa D.O. Benicarló, frita con salsa romesco picante).	15,00€

DE LA HUERTA



Ensalada la Terreta, de alcachofa D.O. Benicarló, queso de cabra ecologico de catí, y AOVE ecológico del Maestrat	15,00€
Ensalada de Tardor, queso rulo de cabra plancha, aceite de frutos secos y membrillo .	15,00€
Ensalada Marimba, ventresca de atún rojo, rúcula, guiso de tomate de “penjar” d’Alcala de Xivert (Qualitat CV) y encurtidos	17,00€



Todos los precios son con iva incluido | Los precios son por una ración
El restaurante puede modificar algún ingrediente según temporada o disponibilidad
Disponemos de hoja de alérgenos | Precio del taper 0'50€ cobro obligatorio por ley

Marimba

Tío pepe

DEL MAR



Carpaccio de gamba roja, huevas de trucha, esferas cítricas con AOVE ecológico del maestrat	17,00€
Mejillones al vapor	11,00€
Mejillones a la manera del Tío Pepe (en salsa)	13,00€
Almejas a la manera del Tío Pepe (en salsa)	22,00€
Pulpo de roca al ajillo con almejas	25,00€
Pulpo de roca en salsa de allipebre al curry rojo (base plato tradicional)	21,00€
Pulpo de roca a la plancha sobre patata chafada y sus alliolis de ajo y ajo fermentado	21,00€
Sepia a la plancha con majada de almendras ecológicas y salsa verde	16,00€
La cassoleta, huevos ecológicos rotos con gamba roja	20,00€
Gambas a la plancha	25,00€
Langostinos de nuestra lonja a la plancha	25,00€

 Salsa All i Pebre

Marimba

Tío pepe

Platos principales

CARNES



Solomillo de ternera a la plancha con guarnición	25,00€
Solomillo de ternera en salsa de pimienta	28,00€
Magred de pato con salsa de mermelada de higos ecologicos al vino tinto IGP castellón . .	19,00€
Manitas de cerdo deshuesadas con mix de setas y gamba roja	17,00€

PESCADOS



Suquet marinerero de rape (plato tradicional)	25,00€
Lenguado a la plancha	24,00€
Rape plancha.	22,00€
Caldereta de langosta con patatas.	28€/de nuestra lonja S/M
Canelones de langostino con bechamel de sus corales y ajo asado	15,00€
Remesclo de sépia con langostinos y almejas (plato tradicional)	18,00€
Bacalao confitado con langostinos en falso pil-pil y juliana de algas.	19,00€
Albóndigas de atún, salsa de setas de temporada y tapenade de aceitunas	17,00€

Marimba

Tío pepe

ARROCES



Arroz Peñíscola, de langostino, sépia y almejas.	17,00€
Arroz Portal Fosc, de gamba roja, almejas, calamar y tinta de sepia	17,00€
Fideus roseixats (Fideuá), de gamba, sepia, almejas y mejillones	17,00€
Arroz Pebret, de ortigas, langostino y almejas	20,00€
Arroz Marinero, de marisco variado	23,00€
Arroz Columbretes, de langosta.	26,00€
Arroz Illa, de gamba roja y almeja	23,00€
Arroz serra d'Irta, de carne y marisco	19,00€
Paella valenciana, de carne, Alcachofa D.O. Benicarló y verduras (con caracoles suplemento de 2€ por ración)	16,00€
Arroz del delta, con pato, foie, alcachofa D.O. Benicarló y setas.	22,00€

Todos los arroces están elaborados con arroz D.O. valencia y los caldos con morralla de nuestra lonja.

Los arroces pueden ser: Secos, melosos o caldosos | Mínimo para dos personas

Precio por una ración | Máximo de dos tipos de arroz por mesa

Ración de pan	3,00€
Ración de Pan sin gluten	2,50€
Allioli	2,50€

Marimba

Tío pepe