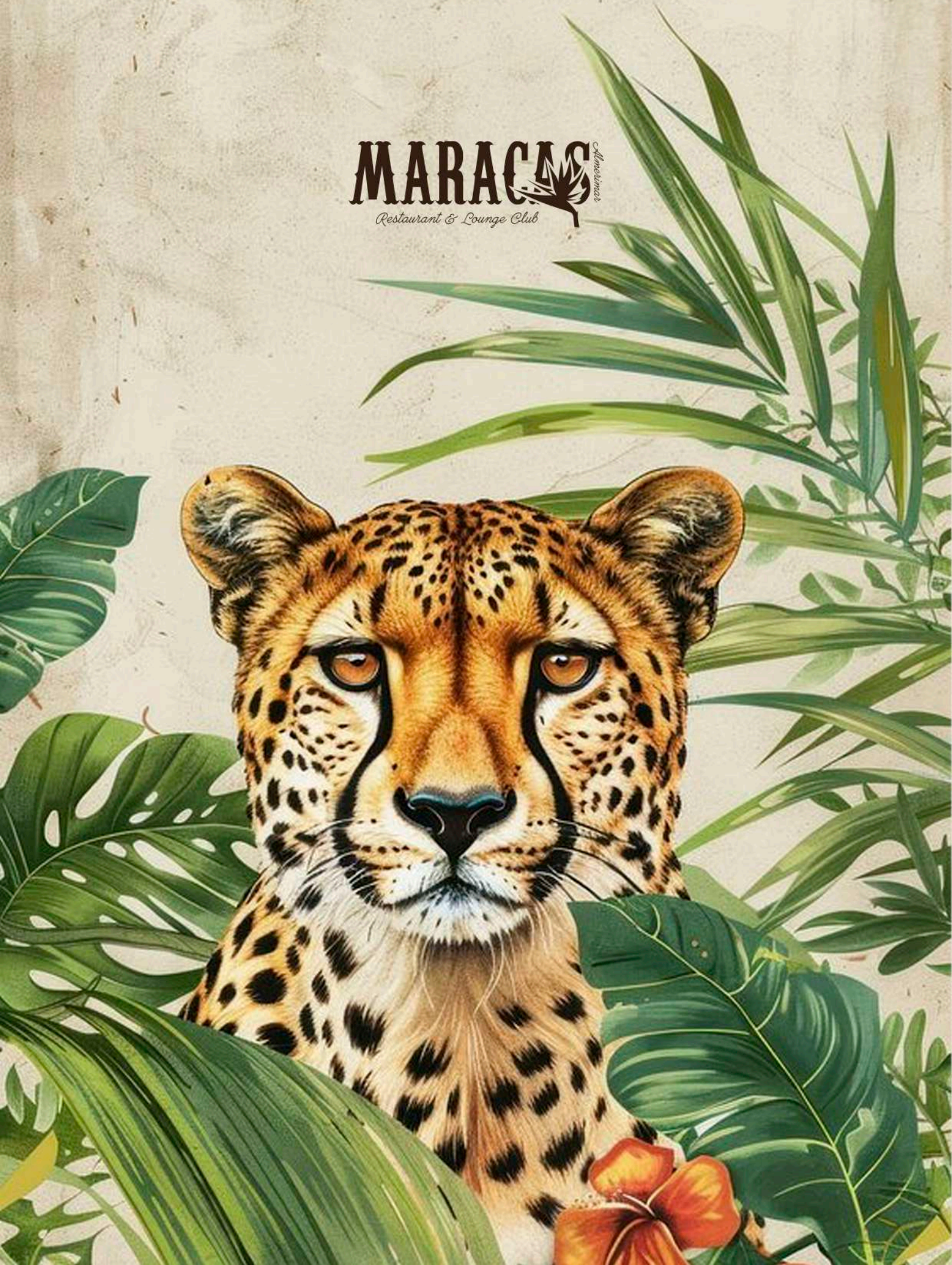


MARACAS

Restaurant & Lounge Club



NUESTRA BODEGA

VERDEJO

Palomo cojo	20
José Pariente	22
Javier Sanz	24
Polomo cojo magnum	40
Knaia magnum	40

ALBARIÑO

Mar de Frades	33
Pazo san Mauro	35
Mar de Frades magnum	66
Pazo san Mauro magnum	70

GODELLO

Godeval	24
O Luar Do Sil Godello	30
Louro	37

ROSADO

Marqués de Cáceres	20
Clamor	22

VINOS DE TORO

Numanthia	68
-----------	----

RIOJA

Azpilicueta	22
Muga crianza	34

RIBERA

Rincón Postero Syrah Merlot	20
Incienco 100% tempranillo	22
Carmelo Rodero 9 meses	28
Conde San Cristobal	32
Dehesa de los Canónigos	35
Pago de los Capellanes	38
Tomás Postigo	47
Pago de Carrovejas	49
Matasnos	50
Matasnos Malbec	60
A Alto	60
Pago de los Capellanes magnum	76
Carmelo Rodero TSM	89
Tomás Postigo magnum	94

NUESTRA BODEGA

Matasnos magnum	104
A Alto PS	105
Pago de Carrovejas magnum	105
Vega Sicilia Valbuena	275
Vega Sicilia Único	760

SEMIDULCES

Moscato	14
Barón de Ley	20
	22

BARBADILLO

Manzanilla Solear Barbadillo	14
------------------------------	----

VINOS DULCES

Pedro Ximénez Conde de la Cortina (copa)	8
Pedro Ximénez Reserva de la Familia (copa)	6

CAVAS

Juvé & Camps púrpura	28
Millesime	42
Codornui blanc	50
Codornui Rosado	55

Juvé & Camps reserva de la familia magnum	75
---	----

CHAMPÁN

Chandon Garden Spritz	60
Moet	90
Moet Rosé	100
Moet Ice	140
Moet Ice Rose	145
Veuve Clicquot brut	150
Moet Nir	160
Veuve Clicquot rich	160
Don Perignon	360
Don Perignon luminux	420
Armand Brignac Brut gold	600
Armand Brignac Brut rosé	800

VERMUT

Yzaguirre blanco	4,5
Yzaguirre rojo	4,5
Martini blanc	4,5
Martini rojo	4,5
Petroni blanco	4,5
Petroni rojo	4,5

NUESTRA BODEGA

CERVEZAS

Amstel barril	4
Amstel oro barril	4
Amstel	4
Amstel 0'0 tostada	4
Heineken 0'0	4

SANGRIAS

Sangría	18
Sangría con cava	32

CÓCTELES

Dry Martini	8
Aperol spritz	8
Pisco sour	8
Expresso Martini	8
Caipiriña	8
Moscow Mule	8
Margarita	8
Fiero spritz	8



ENSALADAS

Algo fresquito y saludable

Ensalada Maracas	16
Brotes tiernos mezclun, aguacate, manzana, tomate, jamón deshidratado, nueces, queso de rulo de cabra y salsa de mostaza y miel	
Tomate de temporada de nuestra tierra sal de cayo de gata y aceite virgen extra	8
suplemento Melva +5€, aguacate 2€	
Tomate RAF de temporada	10
Escalivada de verdura asada de nuestra tierra con anchoas y helado de pimiento asado	16

PARA ABRIR BOCA

Todo empieza aquí

Espárragos con salsa romesco, polvo de jamón y parmesano rallado	7
Salmorejo estilo Maracas	8
Ceviche de gamba roja	12
Alcachofas con huevo frito y jamón	12 ^{2 Ud}
Croquetas cremosas caseras de jamón	12,5 ^{5 Ud}
Croquetas de choco en su tinta	15 ^{5 Ud}
Croquetas de bogavante	17,5 ^{5 Ud}
Tabla de quesos	22
Con dulce membrillo, frutos secos y romero y los mejores quesos elegidos por nuestro chef	
Anchoas del cantábrico 00 con mantequilla ahumada	25 ^{8 Ud}
Jamón de bellota	28
Pan con tomate	
Steak tartar (en directo)	35



NUESTROS CALIENTES

Patatas fritas del campo de Adra	5
Verduritas de nuestra huerta en tempura	16
Chipirón de cádiz con huevos	24
Calamar frito nacional	25
Pulpo al carbón con puré de patata	26
Huevos rotos con jamón y trufa	16
Huevos rotos con foia y carne iberica	20
Almejas de carril al gusto (marinera, al vino)	20
Gambas al ajillo con sopa de curry y arroz basmati	18
Bogavante al ajillo (2 pax) en dos tiempos	58

NUESTRAS SOPAS

Sopa de ajo castellana	8
Fabes con pulpo estilo Maracas	14



LO MEJOR DE LA CASA

ARROZES

Arroz de verduras	14,5
Arroz foie y setas	22
Arroz de solomillo de ternera con tuetano	27
Arroz de secreto de angus	24
Arroz de carrillera	16
Arroz negro	16
Fideua	18
Arroz de marisco	18
Arroz de pulpo	20
Arroz de bogavante meloso	24
Arros de rape y carabineros	28
Arroz de rape y gamba roja	28
Arroz de marisco señoret	20
Cuajadera de pescado del día	20

MÍNIMO 2 PERSONAS · POR ENCARGO

PASTAS

Pasta amatriciana	18,95
Carbonara original, receta tradicional italiana (sin nata)	19,95
Carbonara con nata	18
Pasta de trufa y boletus	22

COSITAS DEL MAR

Calamar nacional al carbón	25
Calamar fusion	28

*Pregunta por nuestros pescados y mariscos del día

PESCADOS AL PESO

Elaborados en nuestra barquita

Mostramos la pieza en mesa

*Según mercado

CARNES *Al Carbon*

Presa al carbón	27
Secreto de Angus nacional al carbón	90 Kg
Solomillo de vaca al carbón	28

THE END

Tarta de queso de pistacho 7
con base de helado de
pistacho

Tarta de Brownie 7

Pura fantasía de nata 7
macerada de pasas y ron,
con helado de mango y
maracuyá

Tiramisú del deseo 7





LA BARQUITA DE MARACAS

En Maracas Almerimar te llevamos lo mejor del mar directo a tu mesa, donde cada pieza se prepara en nuestra barquita.

Cada día seleccionamos el pescado más fresco y de la mejor calidad, preparado a la parrilla en nuestra barquitatradicional con leña de encina.

Nuestra especialidad, los espetos de sardinas, son un clásico que no te puedes perder. Descubre cada día una variedad diferente de pescados frescos del día, preparados con el cariño y la tradición que nos caracterizan.

¡Déjate sorprender por los sabores del mar en cada visita!

*Pregunta por nuestro pescado del día

Del Mar a nuestra Barquita

M