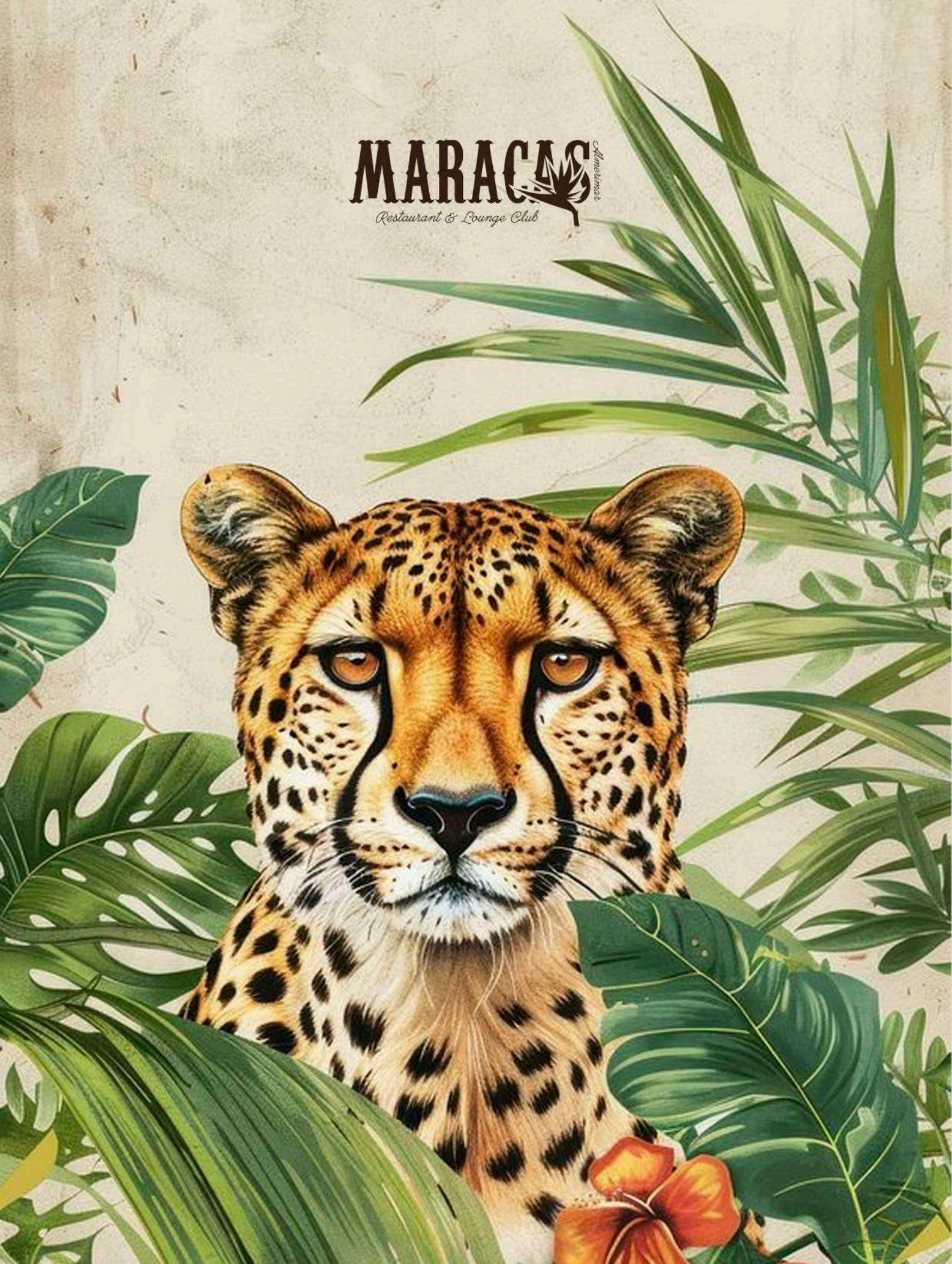


MARACAS
Restaurant & Lounge Club



NUESTRA BODEGA

VERDEJOS

Carrasviñas (de la casa)	20
Carrasviñas Magnum	40
Viñas Viejas (Macabeo Almería)	18
José Pariente	23
Javier Sanz	24
Cuarenta Vendimias	22

ROSADOS

Azu by Otazu (Navarra)	18
Château Sainte Marguerite	38

ALBARIÑOS

Carmina (de la casa)	24
Pazo San Mauro	33
Finca Garabato	29
Mar de Frades	33

GODELLOS

O Luar do Sil	30
Armas de Guerra	22

RIBEIRO

Cunqueiro	25
-----------	----

RIOJA

Marqués del Puerto	18
Azpilicueta Instinto	30

TORO

La Estela	24
Numanthia	70

RIBERA DEL DUERO

Traslascuestas (de la casa)	22
Traslascuestas Magnum	45
López Cristóbal Roble	23
Pago de los Capellanes Crianza	37
Bosque de Matasnos	50
Bosque de Matasnos Magnum	102
Tomás Postigo	52
Tomás Postigo Magnum	105
AALTO	65
AALTO PS	125

CAVA

Dibon Brut Nature (de la casa)	25
--------------------------------	----

CHAMPAGNE

Moët & Chandon Impérial	90
Moët Ice Impérial Rosé	120
Moët Ice Impérial	120

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 César con guancial	14
Ensalada Maracas	16
<small>Brotos tiernos mezclun, aguacate, manzana, tomate, jamón deshidratado, nueces, queso de rulo de cabra y salsa de mostaza y miel</small>	
Tomate de temporada de nuestra tierra sal de cavo de gata y aceite virgen extra	8
<small>suplemento Melva +5€, aguacate 2€</small>	
Tomate RAF de temporada	10
Tartar de atún con burrata	28

PARA ABRIR BOCA

Todo empieza aquí

Anchoas con mantequilla en pan brioche	5,5 ^{1 Ud}
Salmorejo estilo Maracas	8
Ceviche de gamba	12
Alcachofas con huevo frito y jamón	12 ^{2 Ud}
Croquetas cremosas caseras de jamón	12,5 ^{5 Ud}
Ensaladilla rusa con huevo frito de codorniz y un toque picante	15
Croquetas de choco en su tinta	15 ^{5 Ud}
Croquetas de bogavante	17,5 ^{5 Ud}
Tabla de quesos	22
<small>Con dulce membrillo, frutos secos y romero y los mejores quesos elegidos por nuestro chef</small>	
Carpaccio de atún con yema de huevo con vinagreta de manzana y avellana	22
Jamón de bellota	28
<small>Pan con tomate</small>	
Anchoas de Santoña 00 con aguacate (8Ud)	25
Steak tartar (en directo)	35



NUESTROS CALIENTES

Patatas fritas del campo de Adra	5
Verduritas de nuestra huerta en tempura	16
Tortilla vaga de gamba al ajillo	20,5
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
Huevos rotos con atún de la Almadraba	30
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

LO MEJOR DE LA CASA

ARRÓZES

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 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

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



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

THE END

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

Tarta de Brownie 7

Torrija con helado 7

Tiramisú del deseo 7



M