

Cuina Oberta

5 al 15 novembre 2026

Almuerzo

Entrantes

Crepe de calabacín con salmón marinado,
gamba roja y teriyaki

Coca dacsá de sepia bruta, pericana
y alioli negro

Croquetas de pato y mayonesa de remolacha

Principal *(a elegir)*

Atún, velouté de tomate seco y coral de aceite

Carrillera al vino tinto, pate de boniato y
parmesano

Arroz de bogavante y galeras

Arroz de presa ibérica, alcachofas y repollo

Postre

Arnadí de almendra y piñones a la menta



617 54 86 19
lemarquis@sh-hoteles.com

28€

Bebidas no incluidas
IVA incl.

Cuina Oberta

5 al 15 novembre 2026

Cena

Entrantes

Crepe de calabacín con salmón marinado,
gamba roja y teriyaki

Coca dacsá de sepia bruta, pericana
y alioli negro

Croquetas de pato y mayonesa de remolacha

Principal *(a elegir)*

Rodabalo con crema de cigalas y almejas

Solomillo de vaca y guiso de setas trufado

Postre

Arnadí de almendra y piñones a la menta



617 54 86 19
lemarquis@sh-hoteles.com

36€

Bebidas no incluidas
IVA incl.