



MarMía es un chiringuito urbano que ofrece cocina para compartir, con mariscos y pescados a la brasa, y arroces para degustar. Su equipo rinde homenaje a la gastronomía mediterránea, utilizando productos locales y técnicas tradicionales. MarMía busca acercar la gastronomía del sureste de España, basada en los recursos del mar y la huerta del interior.

Servicio de mesa, pan y degustación de AOVE: 3,90€ por comensal
Servicio de barra, pan y degustación de AOVE: 2,90€ por comensal



Caviar y mariscos

Ostra N°2 "Marennes-Oléron", ud		7 €
Ostra N°2 "Marennes-Oléron" con caviar, ud	  	16 €
Canapé de caviar	   	22 €
Caviar Oscietra, lata 30gr		75 €

Ensaladas y verduras

Alcachofas confitadas en aceite de oliva, 2 ud		14 €
Ensalada de tomates aliñados con piparras y aceitunas		16 €
Puerro confitado a la brasa	    	19 €
Ensalada César	    	19 €
Tomate selección con ventresca de atún	 	20 €
Ensalada Alicantina con salazones y encurtidos	 	22 €
Tomate selección con lata de ventresca de bonito Manero	 	29 €



Para compartir

Croqueta de jamón ibérico, ud	   	3,9 €
Croqueta de jamón ibérico y boletus, ud	   	3,9 €
La Gilda MarMía, ud	 	7 €
Anchoa del Cantábrico sobada en casa, acompañada de pan con tomate, ud	  	9 €
Matrimonio de anchoa del Cantábrico y boquerón marinado en vinagre con pan con tomate	 	9 €
Ensaladilla rusa tradicional	   	12 €
Tortilla de papas trufada	 	15 €
Tabla mediterránea de huevos y pescados en semisalazón, por persona	    	16 €
Gambeta de Denia al ajillo, al estilo Manero	     	25 €
Steak tartar de solomillo de vaca	   	25 €
Crudo de pez limón	 	29 €
Carpaccio de gamba roja, homenaje a El Bulli		30 €
Lamina de atún con ajoblanco de palo cortado	   	35 €

Con pan

Bocata de calamares Manero	   	15 €
Pepito de solomillo de ternera, 100gr	  	19 €
Brioche con tartar de atún rojo y turrón de Jijona	       	28 €
Lobster Roll con cangrejo real y bogavante	        	39 €



Frituras

Boquerones al limón, fritos a la andaluza	  	18 €
Merluza de pincho frita a la andaluza	 	23 €
Chuletitas de raya en adobo sanluqueño, fritas a la andaluza	  	23 €

Brasas mediterráneas

Mariscos

Mejillones de roca con mantequilla de hierbas	      	18 €
Quisquillas de Santa Pola, 100gr	 	27 €
Pata de cangrejo real, 100gr	    	35 €
Gamba roja, 100gr		35 €

Pescados

Piezas medias y enteras asadas a las brasas

Lubina del atlántico, 100gr	   	8,5 €
Rodaballo, 100gr	   	9,5 €
Merluza de pincho a la brasa con salsa verde, ración 180gr		35 €

Carnes

Solomillo de vacuno, pieza 250gr		35 €
Pollo picantón marinado y a la brasa	  	29 €
Lomo bajo de Angus, pieza 500gr		70 €

BRASAS
MEDITERRÁNEAS

Precios con IVA incluido
Prices with VAT included



Arroces MarMía al estilo de Alicante

Arroces secos

Únicos formatos: 2 ó 4 raciones

Arroz a banda, precio por persona  	27 €
Arroz del señoret con gambeta y atún rojo, precio por persona  	29 €
Arroz de verduras, precio por persona	27 €
Arroz de pollo picantón al estilo Pinoso, precio por persona	29 €

Arroces melosos

Únicos formatos: 2 ó 4 raciones

Arroz del ministro con Manitas de cerdo y garbanzos, precio por persona	29 €
Arroz meloso con gambeta roja, precio por persona   	29 €

Guarniciones

Ensalada verde fresca con cebolleta y vinagreta 	9 €
Asadillo de pimientos a la brasa	12 €
Patatas fritas con pimientos de padrón	14 €
Bimi a la brasa con jugo escabechado y almendra  	14 €



Postres

Tira de chocolate	 	8 €
Flan de queso Manero	  	9 €
La tarta más fina de manzana	  	12 €
La torrija de MarMía	  	12 €
Lemon Pie con albahaca	   	14 €
Tarta de queso y turrón de Jijona	  	14 €
Tarta de chocolate	   	14 €
Espresso Martini		14 €

Helados y sorbetes artesanales

Helado de chocolate	 	9 €
Helado de vainilla bourbon	 	9 €
Helado de turrón de Jijona	  	9 €
Sorbete de fresa		9 €
Sorbete de limón y albahaca		9 €
Affogato MarMía	 	10 €



Alergias e intolerancias

Si tiene alergias o intolerancias, es importante que nos lo comunique antes de empezar, gracias.

Todos nuestros platos pueden contener algún alimento ALÉRGICO entre sus ingredientes. (Reglamento EU 1169/2011)

 Gluten  Leche  Huevo  Cacahuete  Frutos secos  Crustáceos  Mostaza
 Pescado  Sésamo  Soja  Apio  Molúscos  Sulfitos  Altramuces

En este establecimiento todos los productos de la pesca que vayan a consumir crudo o poco hecho han sido previamente congelados a una temperatura igual o inferior a -20°C durante al menos 24h o -35°C al menos 15h, para destruir la posible parasitación del mismo por el anisakis o sus larvas o bien, proceden de sistemas de acuicultura que garantizan que están libres de anisakis.

EN CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES INFORMATIVAS DEL R.D. 1021/2022.