MENÚ

ENTRADAS

Ensalada César Sea Side 285

Corazones de lechuga romana, aderezo César clásico, parmesano y crutones de focaccia.

Ensalada de la casa 285

Peras horneadas a la leña, lechugas mixtas, tomates orgánicos, fresas frescas bolitas de queso de cabra con nuez caramelizada, aderezo con balsámico y aceite de oliva extra virgen.

Ensalada Griega 325

La tradicional con tomates orgánicos frescos, pepino, queso feta, aceituna Kalamata, pimientos, cebolla morada, orégano fresco, aderezo con aceite de olivo extra virgen.

Sashimi del día 450

Láminas delgadas de pescado fresco (250 g) con ensalada de arúgula y tomate cherry, salsa ponzu, mayonesa de wasabi y rodajas de chile serrano.

Calamari Fritti 345

Calamar crujiente (230 g), alioli de limón y perejil.

Pulpo SeaSide 375

Sellado al sartén en aceite de olivo (140 g) paprika, gajos de papita cambray trufada, alioli de ajo con limón.

Berenjena a la parmigiana 330

Berenjena frita, queso mozarella, salsa de tomate, pesto.

PASTAS Y ARROCES

Lasagna del muelle 620

Pasta casera con langosta, camarón, pescado, callo, salsa marinara, calabacita, bechamel de pesto de albahaca, queso ricotta con tomate deshidratado.

Ravioles 425

De pescado, mascarpone, mantequilla y limón.

Linguine Dello Stretto 350

Pasta salteada con pescado del día (130g), salsa de tomate, vino blanco, aceituna kalamata, ajo, orégano.

Risotto Parmigiano 675

Arroz arborio con cola de langosta y espárragos.

Pasta Alfredo con Langosta 595

Cocinada con ajo, crema, queso parmesano y cola de langosta (200 g) en mantequilla.

DE LA PARRILLA

La Pesca 495

Pesca del día (210 g) sellada a la parrilla con ajo, tomate cherry, limón real y vino blanco, pesto de perejil, acompañado con vegetales orgánicos y puré de zanahoria.

Camarones Estilo Marroquí 525

Cocinados con aceite de olivo y especias (camarón 210 g) comino picante y cilantro, servidos sobre una cama de puré de papa.

Hamburguesa de Rib Eye 450

Carne de rib eye (200 g), cebollitas caramelizadas, queso brie fundido, papa gajo casera.

Tierra y Mar 635

Picaña de res (250 g) con camarones (60 g) en salsa de queso, vegetales de temporada y puré de papa.

Rib Eye Sterling Silver 850

Preparado con sal de mar y mantequilla de hierbas (500 g)

Filete de Res al Barolo (250 g) 595

Cocinado a las hierbas, montado sobre una carne de puré de camote, reducción de vino tinto, acompañado de vegetales orgánicos de temporada.

PIZZAS

Margherita 325

Salsa de tomate, queso mozzarella, albahaca.

La Gran Maiala 395

Salsa de tomate, queso mozzarella, salchicha italiana, pepperoni, jamón york, salami, chorizo fresco.

Burrata 465

Salsa de tomate, queso burrata, queso mozzarella Ovoline, arúgula, reducción de balsámico y queso parmesano.

La Capricciosa 395

Salsa de tomate, queso mozzarella, alcachofas, champiñones, calabacita a la parilla, tomate cherry, aceituna negra, jamón york.

Sea Side 475

Salsa de tomate, queso mozzarella ovoline, tomate cherry, camarones (100 g), aceituna kalamata y jamón ibérico (50 g)

Pepperoni 325

Salsa de tomate, queso mozzarella y pepperoni.

POSTRES

Tiramisú 250

Queso mascarpone y licor de café.

Crème Brûlèe 250

De temporada, frutos rojos, menta.

Pana Cotta 250

De Coco, coulis de frutos rojos.