





PULL UP A CHAIR
TAKE A TASTE
COME JOIN US
LIFE IS SO
ENDLESSLY DELICIOUS

SUSHIBAR

URAMA KIS



| | |
|--|-----|
| SPICY TUNA ROLL Atún bluefin, pepino, sésamo, salsa kimchee, tartar ponzu y Kizami wasabi. <i>Tuna bluefin, cucumber, sesame, kimchee sauce, ponzu tartar and Kizami wasabi.</i> | 16€ |
| SPIDER ROLL Cangrejo de concha blanda en tempura, aguacate, cebollino, sésamo, Tobikko yuzu y trío de salsas. <i>Soft shell crab in tempura, avocado, chive, sesame, Tobikko yuzu and trio of sauces.</i> | 18€ |
| SNOW CRAB ROLL Cangrejo de las nieves, pepino, aguacate, Tobikko negro y mayonesa de lima. <i>Snow crab, cucumber, avocado, black Tobikko and lime mayonnaise.</i> | 17€ |
| EBI CRISPY TEMPURA ROLL Langostino tigre en tempura, aguacate, sésamo, salmon flambeado, mayonesa picante y salsa de anguila. <i>Tiger prawn in tempura, avocado, sesame, salmon flambee, spicy mayo and eel sauce.</i> | 15€ |
| VEGAN ROLL Goma wakame, espárrago, aguacate, pepino, shitake y salsa de sesamo. <i>Wakame, asparagus, avocado, cucumber, shitake and sesame sauce.</i> | 12€ |
| UNAGI FOIE GRAS ROLL Foie gras, anguila japonesa, sésamo y ternera flambeada con salsa de trufa. <i>Foie gras, japanese eel, sesame and roast beef with truffles sauce.</i> | 17€ |
| SALMÓN ROLL Salmón tataki especiado, esparrago, sésamo y mayonesa picante. <i>Spiced salmon tataki, asparagus, sesame & spicy mayo.</i> | 14€ |

NI GIRI DUOS



| | |
|---------------------------------------|------|
| SALMÓN SALMON | 5€ |
| ATÚN TUNA | 6€ |
| PESCADO BLANCO WHITE FISH | 5€ |
| SALMÓN FLAMBEADO SALMON FLAMBE | 5.5€ |
| ANGUILA EEL | 5€ |
| GAMBA ROJA RED PRAWNS | 5€ |
| TERNERA TRUFADA TRUFFLED BEEF | 5.5€ |
| AGUACATE AVOCADO | 3€ |
| PEPINO CUCUMBER | 3€ |
| ESPÁRRAGO ASPARAGUS | 4€ |

SASHI MIS



| | |
|-------------------------------------|-----|
| ATÚN BLUEFIN 5P BLUEFIN TUNA | 14€ |
| SALMÓN 5P SALMON | 12€ |
| MORIAWASE 16P MORIAWASE | 19€ |

PARA PICAR

/ TO SNACK

EMPECEMOS

/ LET'S START

| | |
|---|-------------|
| EDAMAME 2 SALSAS / EDAMAME Picante - Sésamo. <i>Spicy - Sesame.</i> | 5€ |
| TABLA DE QUESOS / CHEESE BOARD Acompañado de mermelada casera. <i>Served with homemade jam.</i> | 9€ |
| JAMÓN IBÉRICO / IBERIAN HAM Lonchas de jamon de bellota con pan de cristal. <i>Slices of iberian ham with crispy bread.</i> | 16€ |
| PAN ARTESANO / ARTISAN BREAD Semillas - masa madre - moreno <i>Seeds - mother dough - dark</i> | 1.5€ P/P |
| SOPA ESTILO "MARCHICA" / "MARCHICA" STYLE SOUP Brocheta de pollo de corral, leche de coco, lemongrass y cilantro con toque picante. <i>Chicken skewer, coconut milk, lemongrass and coriander with a hot touch.</i> | 7€ |
| TARTA FLAMBE / TART FLAMBE Beicon, champiñon, tomillo limonero y creme fraiche / Opción trufa negra 15€. <i>Bacon, mushrooms, lemon thyme and creme fraiche / Optional black truffle 15€</i> | 12€ |
| TATAKI DE ATÚN BLUEFIN / BLUEFIN TUNA TATAKI Atún asado, tomate ramallet, salsa ponzu, mayonesa y ensalada de algas. <i>Roasted tuna, ramallet tomato, ponzu sauce, mayonnaise and seaweed.</i> | 14€ |
| BURGER WAGYU / WAGYU BURGER Ternera Wagyu con cebolla caramelizada, queso y pan Brioche. <i>Wagyu beef, caramelized onion, cheese with Brioche bread.</i> | 15€ |
| NUESTRO TARTAR DE SALMÓN / OUR SALMON TARTAR Salmón, aguacate, ikuras, cebolla roja, cilantro, eneldo y vinagreta citrica a la mostaza. <i>Salmon, avocado, ikuras, red onion, coriander, dill and mustard citrus vinaigrette.</i> | 13€ |
| ENSALADA TIBIA DE QUINOA / QUINOA TEMPERED SALAD Quinoa blanca, leche de coco, vegetales salteados y salsa miso Saikyo. <i>White quinoa, coconut milk, sautéed vegetables and miso Saikyo sauce.</i> | 13€ |
| CROQUETAS DE PULPO / OCTOPUS CROQUETTES Rellenas de fina bechamel y pulpo rebosado con pankoy láminas de Katsubushi. <i>Crunchy octopus dumplings, stuffed with bechamel, sweet hot sauce and Katsubushi.</i> | 8€ |
| TIRADITO SALMÓN / SALMON "TIRADITO" Lonchas de salmón, jengibre, cebollino y aceite de sésamo. <i>Slices of salmon, ginger, chives and sesame oil.</i> | 12€ |
| SPECIAL TUNA TARTAR Atún bluefin con crema de guacamole y salsa de guindilla y sésamo. <i>Tuna bluefin with guacamole cream, chilli and sesame sauce.</i> | 15€ |
| ENSALADA CESAR / CESAR SALAD Mezclum verdes, pollo de corral crujiente, parmesano y boquerones / Opción langostinos 15€ <i>Mixed green salad, crispy chicken, parmesan and anchovies / Optional prawns 15€</i> | 12€ |
| CHIPIRÓN FRITO / FRIED BABY SQUID Chipirones crujientes sobre crema ligera de lima kaffir y cilantro. <i>Crispy baby squid on light cream of kaffir lime and coriander.</i> | 12€ |

CONTINUEMOS

/ LET'S CONTINUE

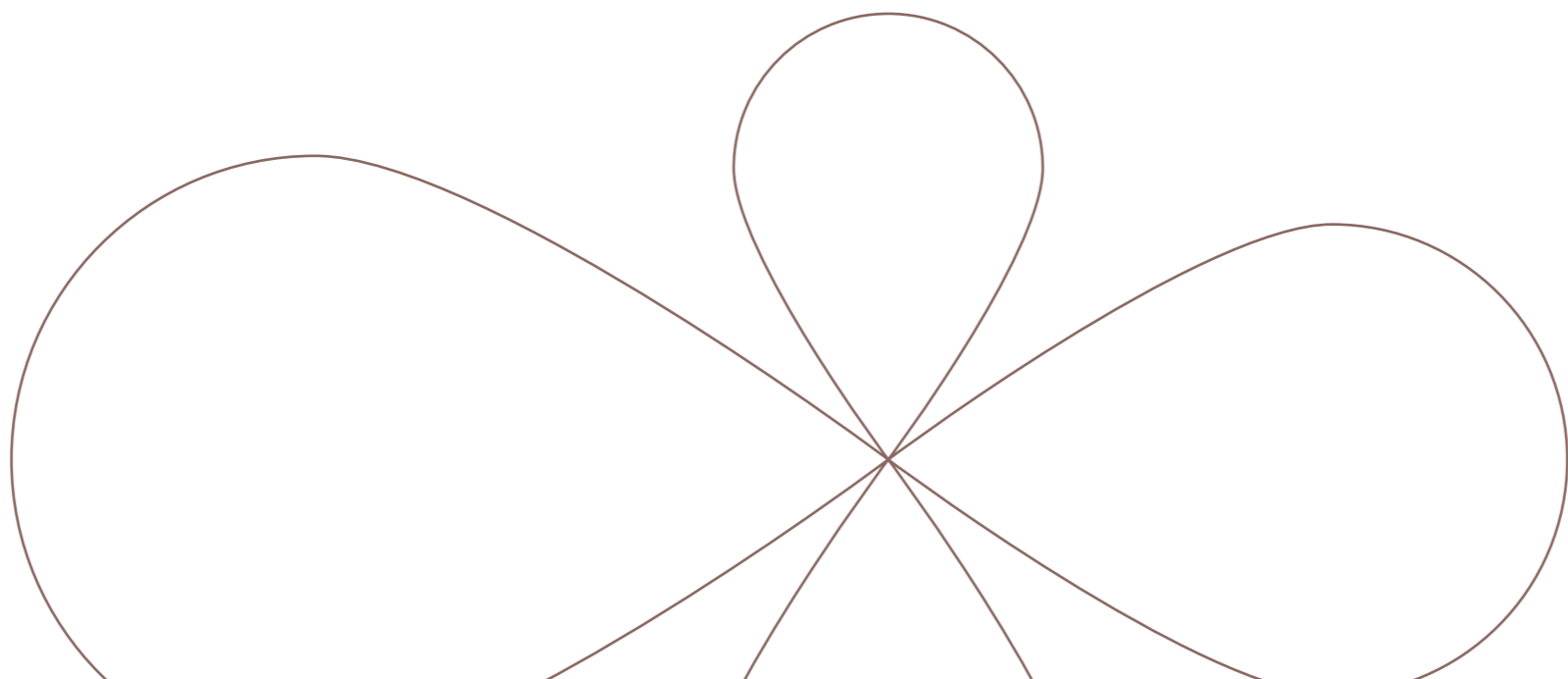
| | |
|---|------------|
| TOBANYAKI IBÉRICO / IBERIAN TOBANYAKI Secreto Ibérico con setas, vegetales y salsa especial Marchica. <i>Iberian cut with mushrooms, vegetables and special Marchica sauce.</i> | 18€ |
| ATÚN BLUEFIN SOASADO / GRILLED BLUEFIN TUNA TACO Atún teriyaki con risotto de la huerta y el bosque. <i>Tuna teriyaki with risotto from the garden and the forest.</i> | 22€ |
| SOLOMILLO ANGUS / ANGUS TENDERLOIN Ternera Argentina con mini shitakes en salsa agri dulce y espárragos verdes. <i>Argentinean beef with mini shitakes in bittersweet sauce and green asparagus.</i> | 21€ |
| SALMÓN CITRUS / CITRUS SALMON Salmón Noruego con Cavatelli al pesto de espinacas tiernas. <i>Norwegian Salmon, Cavatelli with spinach pesto.</i> | 18€ |
| POLLO AL AJÍ AMARILLO / YELLOW CHILI CHICKEN Pollo de corral y su crujiente con cremoso de patatas picante y cebolleta tierna. <i>Corral crispy chicken with creamy potatoes and tender chives.</i> | 14€ |
| PAPPARDELLE FRUTO DE MAR / SEAFOOD PAPPARDELLE Pasta con salsa de tomates asados, langostinos, mejillones, chilli y ajo. <i>Pasta with roasted tomato sauce, prawns, mussels, chilli and garlic</i> | 15€ |
| RIB EYE Y SUS 3 SALSAS / RIB EYE AND IT'S 3 DIPS Chimichurri - Bearnesa - Anticucho. <i>Chimichurri - Bearnaise - Anticucho.</i> | 24€ |
| RABO DE BUEY / OXTAIL Rabo de buey a baja temperatura con puré de boniatos asados. <i>Slow cooked oxtail with roasted sweet potatoes puree.</i> | 19€ |
| LUBINA AHUMADA / SMOKED SEA BASS Lubina ligeramente ahumada con Vichyssoise trufada y tomate confitado. <i>Slightly smoked sea bass with truffled Vichyssoise and confit tomato.</i> | 20€ |



FINALICEMOS

/ LET'S FINISH

| | |
|---|-----------|
| COULANT CON HELADO DE COCO <i>COULANT WITH COCONUT ICE CREAM</i> | 7€ |
| TIRAMISÚ DE TÉ VERDE MATCHA <i>MATCHA GREEN TEA TIRAMISU</i> | 7€ |
| DÚO DE SORBETES <i>SORBETS DUO</i> | 5€ |
| PANNACOTTA CREMOSA DE CANELA <i>CREAMY CINNAMON PANNACOTTA</i> | 7€ |
| TRIO DE TRUFAS DE CHOCOLATE <i>CHOCOLATE TRUFFLES TRIO</i> | 5€ |
| ENSALADA DE FRUTAS CON ESPUMA DE JENGIBRE Y LYCHEES <i>FRUIT SALAD WITH GINGER FOAM AND LYCHEES</i> | 6€ |



MarChica

MARCHICAPALMA.COM



FOLLOW US:



WE'LL LOVE YOUR REVIEW!

