

# SUSHIBAR

## SASHIMI

**SALMÓN (5 CORTES)** 10€  
*SALMON (5 UNITS)*

**ATÚN BLUEFIN (5 CORTES)** 14€  
*BLUEFIN TUNA (5 UNITS)*

**PESCADO BLANCO (5 CORTES)** 11€  
*WHITE FISH (5 UNITS)*

**MORIAWASE (15 CORTES)** 26€  
*MORIAWASE (15 UNITS)*

---

## USUZUKURI

**FINOS CORTES DE PESCADO FRESCO**  
*THIN SLICES OF FRESH FISH*

**SALMÓN / SALMON** 13€  
Soasado con mantequilla de Miso  
*Flambee with Miso butter*

**HAMACHI (PEZ LIMÓN) / (LEMON FISH)** 15€  
Con aceite de oliva virgen extra, gel de la pasión y siete especias Japonesas picantes  
*With extra virgin olive oil, passion fruit jelly and seven spices Japanese*

**ATÚN BLUEFIN / BLUEFIN TUNA** 17€  
Con yema de huevo, soja y Kizami wasabi  
*With egg yolk, soya and Kizami wasabi*



## NIGIRIS

**SALMÓN** 6.5€  
*SALMON*

**ATÚN BLUEFIN** 9€  
*BLUEFIN TUNA*

**CARABINERO** 9€  
*RED PRAWN*

**PESCADO BLANCO** 7.5€  
*WHITE FISH*

**AGUACATE** 5€  
*AVOCADO*

**PEPINO** 5€  
*CUCUMBER*

**ESPÁRRAGOS** 5€  
*ASPARAGUS*



## ROLLS

<b>VEGANO / VEGAN</b>	<b>4P 8P</b>
Espárragos, aguacate, pepino, Shitake caramelizado, Goma wakame y salsa de sésamo <i>Asparagus, avocado, cucumber, caramelized Shitake, Wakame and sesame sauce.</i>	<b>8€ 13€</b>
<b>EBI ROLL</b>	<b>10€ 17€</b>
Langostino tempurizado, aguacate, sésamo, salmón soasado, Kimchee mayo y salsa de anguila <i>Tempura prawn, avocado, sesame, salmon flambee, Kimchee mayo and eel sauce</i>	
<b>SWEET SALMON ROLL</b>	<b>9€ 15€</b>
Aguacate, queso y membrillo, cubierto de salmón soasado, salsa de anguila y gel de fruta de la pasión <i>Avocado, fresh cheese and quince covered with flambee salmon, eel sauce and passion fruit jelly</i>	
<b>SPICY TUNA</b>	<b>11€ 18€</b>
Atún Bluefin, pepino, sésamo y tartar de atún picante <i>Bluefin tuna, cucumber, sesame and spicy tuna tartar</i>	
<b>TORO TA MAKI</b>	<b>12€ 19€</b>
Ventresca de atún Bluefin soasada, aguacate, cubierto con finas láminas de atún y salsa de sésamo <i>Bluefin tuna, avocado covered with thin tuna slices and sesame sauce</i>	
<b>HOT ROLL (6 PIEZAS) / 6 UNITS</b>	<b>6P: 14€</b>
Futomaki tempurizado del chef <i>Chef's Futomaki tempura</i>	

---

## TARTAR

<b>SALMÓN / SALMON</b>	<b>16€</b>
Con mango, crema de aguacate, Ponzu, Kimchee mayo <i>With mango, avocado cream, Ponzu, Kimchee mayo</i>	
<b>ATÚN BLUEFIN / BLUEFIN TUNA</b>	<b>17.5€</b>
Marinado con aliño de Kimchee, crema de aguacate y Kizami wasabi <i>Marinated with dressing of Kimchee, avocado cream and Kizami wasabi</i>	
<b>TARTAR AZUL / BLUE TARTAR</b>	<b>19€</b>
Atún bluefin con mantequilla "Noisette", piñones tostados, soja y queso Gorgonzola <i>Bluefin tuna with "Noisette" butter, toasted pine nut, soya and Gorgonzola Cheese</i>	



## / NIBBLES

# PARA PICAR

- EDAMAMES CON DOS SALSAS** / EDAMAMES WITH TWO SAUCES 6€  
Salsa sésamo y salsa Kimchee  
*Sesame sauce and Kimchee sauce*
- TABLA DE QUESOS** / CHEESE BOARD 11€  
4 tipos de quesos con mermeladas de la casa  
*4 different cheeses, with homemade jam*
- JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA** / IBERIAN HAM 17€  
Con tostadas de pan de cristal  
*With crispy bread*
- PATATAS BRAVAS MARCHICA** / FRIED POTATOES MARCHICA 10€  
Con alioli de jengibre y espuma brava  
*With ginger alioli and potato foam*

## / STARTER'S

# ENTRANTES

- TARTA FLAMBÉE** / TART FLAMBEE 15€  
Bacon, champiñones, puerros, crème fraîche y trufa  
*Bacon, mushrooms, leek, crème fraîche and truffles*
- CROQUETAS DE PULPO GALLEGO** / OCTOPUS CROQUETTES 10€  
Rellenas de fina bechamel con pulpo, rebozada en Panko, con salsa de anguila y Katsuobushi  
*Crunchy octopus dumplings, stuffed with bechamel, sweet hot sauce and Katsuobushi*
- CHIPIRONES FRITOS** / FRIED BABY SQUID 13€  
Con crema de lima Kaffir y cilantro  
*With cream of lima kaffir and coriander*
- TABULÉ CON SALMÓN MARINADO** / TABULE WITH SALMON MARINATED 13€  
Ensalada de Couscous con pepino, tomate encurtido, cebolla roja, cilantro, hierba buena y crema de aguacate  
*Couscous salad with cucumber, tomato, red onion, coriander, mint and avocado cream*
- Opción vegana con verduras en tempura** / Vegan option with tempura vegetables 11€
- ENSALADA DE LANGOSTINOS** / PRAWNS SALAD 15€  
Con vinagreta de mango, aguacate, tomate cherry, mozzarella y nueces  
*With dressing of mango, avocado, cherry tomato, mozzarella and nuts*



## / MAIN DISHES

# PRINCIPALES

<b>MERLUZA / BROCHETTE OF GALICIAN SEE HAKE</b> De pincho gallego a baja temperatura sobre crema de edamames con pil pil y Codium tempurizado <i>At low temperature on edamames cream with pil pil and tempura Codium</i>	23€
<b>LUBINA LIGERAMENTE AHUMADA / SLIGHTLY SMOKED SEA BASS</b> Con pure de hinojo y chirivía con emulsión de plancton <i>With fennel puree, parsnip and plankton emulsion</i>	21€
<b>BROCHETA DE RAPE Y LANGOSTINO / MONK FISH AND PRAWN BROCHETTE</b> Con Romesco acompañada de encurtidos <i>With Romesco served with pickles</i>	22€
<b>RISOTTO DE SETAS / MUSHROOM RISOTTO</b> Con atún bluefin soasado <i>With Bluefin flambee</i>	23€
<b>RISOTTO DE SETAS (OPCIÓN VEGANA) / MUSHROOM RISOTTO (VEGAN OPTION)</b>	20€
<b>POLLO AL AJÍ AMARILLO / YELLOW CHILI CHICKEN</b> Pollo campero en salsa Teriyaki cítrica con cremoso de patata al ají amarillo <i>Chicken in Teriyaki sause with cream potato and yellow pepper</i>	16€
<b>SOLOMILLO / TENDERLOIN</b> De Angus Argentino con verduras y Shimejis salteados y salsa agridulce <i>Argentinian beef wih vegetables and shimejis saltand eel sauce</i>	22.5€
<b>PLUMA IBÉRICA / IBERIAN FEATHER</b> Cocinada a 65 grados 2 hs, terminado en parrilla con verduras y manzanas glaseadas en reducción de Oporto <i>Cooked at 65 degrees, grilled with vegetables and Port wine reduction</i>	21.5€
<b>RIB EYE AUSTRALIANO / AUSTRALIAN RIB EYE</b> Con Chimichurri, Bearnesa y patatas asadas <i>With Chimichurri, Bearnaise and sauteed potatoes</i>	25€
<b>EXTRAS DE SALSAS / EXTRA SAUCE</b> Chimichurri / Bearnesa <i>Chimichurri / Bearnaise</i>	2.5€



PAN Y CUBIERTOS 2,50€ / IVA INCLUIDO

/ DESSERT'S

# POSTRES

**DUO DE SORBETES / DUO OF SORBETS**

6€

**COULANT DE CHOCOLATE (10 MINUTOS) / CHOCOLATE COULANT (10 MINUTES)**

8.5€

Con helado de coco

*With coconut ice cream*

**TIRAMISÚ / TIRAMISU**

8€

De té de Matcha

*Matcha green tea*

**ENSALADA DE FRUTAS / FRUIT SALAD**

7€

Con espuma de Lychees al jengibre

*With ginger foam and Lychees*

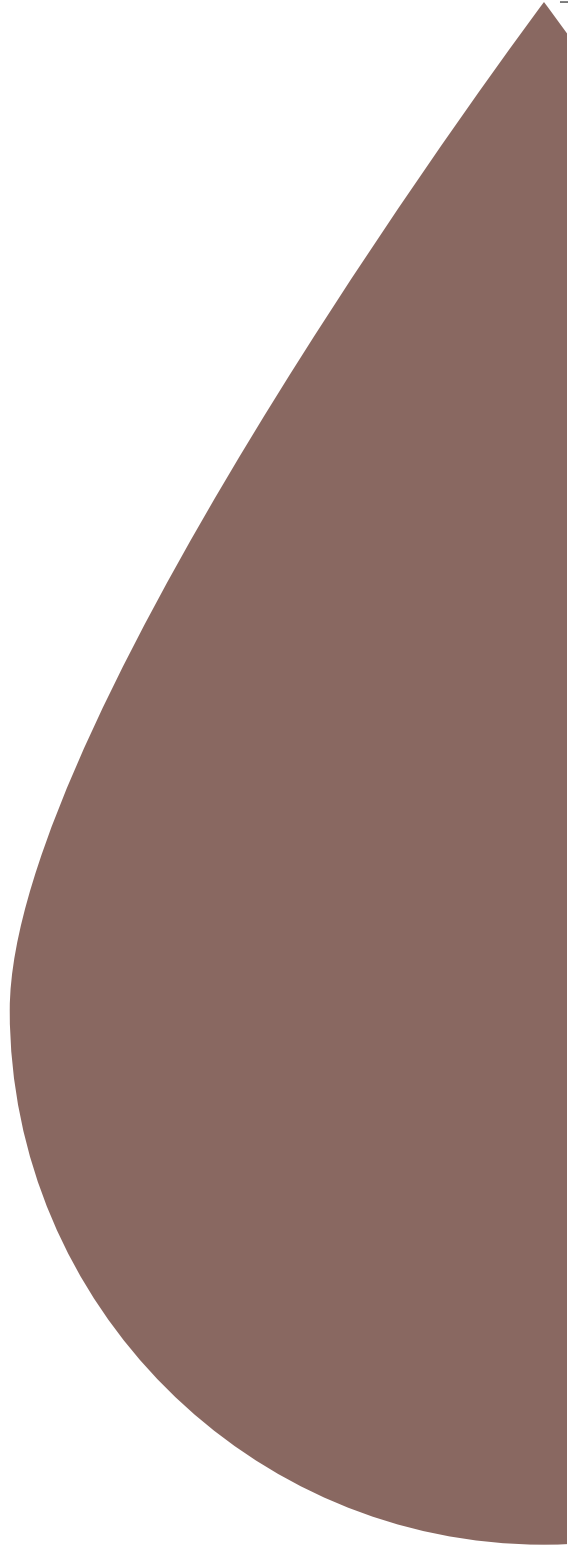
**SOPA DE CHOCOLATE BLANCO / WHITE CHOCOLATE SOUP**

8.5€

Con frutos rojos de temporada y sorbete de fruta de la pasión

*With red fruits of the season and passion fruit sorbet*





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

# MarChica

MARCHICAPALMA.COM



FOLLOW US:



WE'LL LOVE YOUR REVIEW!

