



MarChica

GASTROBAR . COCKTAILS . DANCE

BUEN PROVECHO



PARA PICAR

EDAMAMES CON DOS SALSAS (SÉSAMO & KIMCHEE)	6,50
ENSALADA DE BOGAVANTE CON COGOLLOS A LA BRASA, ALMENDRA KIMCHEE, HUEVAS DE SALMÓN, ROCAS DE TOMATE Y ALIÑO DE MISO	22,50
STEAK TARTAR TARTAR DE SOLOMILLO SOBRE NIDOS DE PATATA, HUEVO DE CODORNIZ MARINADO EN SOJA DE AJO Y EMULSIÓN DE TRUFA	19,50
FISH AND CHIPS (BY JR MACHADO) TORO A LA BRASA CON CILINDRO DE PATATAS TRUFADAS SALSA UNAGI Y AIRE DE YUZU	26,50
TARTAR DE GAMBA ROJA NORI CRUJIENTE, ALIÑO CÍTRICO, GEL DE YUZU, ENSALADA DE ALGAS Y HUEVAS DE SALMÓN	25,50
TARTAR DE SALMÓN CON CEBOLLA ROJA ENCURTIDA, CRUJIENTE DE FRAMBUESA, ALCAPARRONES, AGUACATE, SOJA CÍTRICA, YEMA DE HUEVO CURADA EN SOJA Y ESPUMA DE MANGO	19,50
TARTAR DE ATÚN CON PONZU DE HIBISCO AGUACATE, SHISO VERDE, KIMCHEE CRUJIENTE Y ESPUMA DE SOJA	22,50



PARA PICAR

TATAKI DE SALMÓN AHUMADO CON SALSA TENDASHI CÍTRICA REMOLACHA, ALBAHACA Y ALIÑO MEDITERRÁNEO	25,50
CRISPY TORO MAKI TEMPURIZADO, (sin arroz) HOJAS DE SHISO, KIZAMI WASABI Y SALSA TENDON	25,00
GUNKAN DE SALMÓN CON IKURA, TARTAR PICANTE DE SALMÓN GEL DE YUZU Y COINTREAU	24,00
CEVCHE DE PESCADO BLANCO MARINADO CON CEBOLLA ENCURTIDA PEPINO, PURE DE BONIATO, GEL DE JALAPEÑO Y CHIPS DE PLÁTANO	22,50
CRISPY SHARI CRUJIENTE DE ARROZ CON TARTAR DE SALMÓN Y DE ATÚN, PICANTE Y CON HUEVAS DE PESCADO (6 UNIDADES)	17,50
SHITAKE EN TEMPURA CON CHALOTA ENCURTIDA ESPUMA DE PIMIENTOS ASADO CON KIMCHEE	16,50
CROQUETAS DE PULPO GALLEGO RELLENAS DE FINA BECHAMEL CON PULPO, REBOZADAS EN PANKO CON SALSA DE ANGUILA MAYO-KIMCHEE Y KATSUOBUSHI	16,00



PARA PICAR

LANGOSTINOS CRUJIENTES	21,50
CON SALSA DE CURRY AL MANGO Y SALSA DE SÉSAMO	
TACO MARCHICA CON PLÁTANO MACHO	16,00
CARRILLERA IBÉRICA COCINADA A BAJA TEMPERATURA, SALSA DE YUZU PICO DE GALLO Y SEMILLAS DE MOSTAZA ENCURTIDAS	
GYOSAS MARCHICA	21,00
(CONSULTAR SABORES Y DISPONIBILIDAD)	
LINGOTE CRUJIENTE	28,00
DE RABO DE BUEY CONFITADO PURE DE BONIATO CON MISO Y SALSA YAKINIKU	



SASHIMI

SALMÓN NORUEGO (6 CORTES)	16,00
ATÚN BLUEFIN DEL MEDITERRÁNEO (6 CORTES)	19,00
HAMACHI (6 CORTES)	17,00
MORIAWASE (18 CORTES)	45,50
SALMÓN, ATÚN, HAMACHI, VIERA	

USUZUKURI

SALMÓN	17,00
CON GEL DE LIMA, REMOLACHA Y CÍLANTRO	
ATÚN DE PONZU TRUFADO	21,50
CON KIZAMI WASABI, Y GEL DE ALBAHACA	
HAMACHI	18,50
EL DE YUZU, TOBICO Y SALSA DE SOJA CÍTRICA	
TIRADITO DE DORADA	23,50
YUZU KOSHO, WASABI FRESCO Y SALSA UZAKU	
VENTRESCA DE ATÚN	23,50
YEMA CURADA Y SOJA DE AJO	



NIGIRIS

TODOS NUESTROS NIGIRIS LLEVAN WASABI FRESCO EN SU INTERIOR (2 UDS POR RACIÓN)

SALMON NORUEGO	8,00
SALMON SIGNATURE	11,00
ATÚN BLUEFIN	13,00
ATÚN SIGNATURE	14,50
HAMACHI	9,00
HAMACHI SIGNATURE	10,50
VENTRESCA DE ATÚN	12,00
VENTRESCA SIGNATURE	15,00
ANGUILA AHUMADA	9,00
VEGANO	5,00
VIEIRA	13,00
VIEIRA SIGNATURE	14,50
NIGIRIS OMAKASE	36,50
ESPECIAL DEL CHEF (8 UNIDADES)	



ROLLS

EBI ROLL	4P - 14,50
LANGOSTINO REBOZADO EN PANKO CON AGUACATE, SALMÓN, EMULSIÓN DE KIMCHEE Y SALSA ANGUILA	8P - 22,00
SPICY TUNA ROLL	4P - 14,50
TARTAR DE ATÚN PICANTE Y PEPINO ENCURTIDO	8P - 22,00
CRISPY DE SALMÓN	4P - 14,50
SALMÓN MARINADO, WANTON CRUJIENTE, AGUACATE, EMULSIÓN DE KIMCHEE Y CEBOLLA ROJA ENCURTIDA	8P - 22,00
UNAGI ROLL	4P - 14,50
ANGUILA AHUMADA TEMPURIZADA, GRANNY SMITH, AGUACATE CUBIERTO DE LÁMINAS, DE ATÚN, FOIE MI-CUIT Y SALSA DE ANGUILA	8P - 22,00
HOTATE ROLL	4P - 16,50
VIEIRA MARINADA HAMACHI, AGUACATE, GEL DE LIMA Y TOBIKO	8P - 24,50
FUTOMAKI DEL CHEF	23,50
SALMÓN, ATÚN, AGAUCATE CRUJIENTE, (6 UNIDAES) SALSA DE ANGUILA, MAYO- KIMCHEE Y TOBICO ROJO	



PRINCIPALES

BACALAO NEGRO A LA BRASA	36,00
MARINADO EN MISO, FREGOLA, MOSAICO DE ZANAHORIA Y ESPUMA DE VICHYSOISE	
SALMÓN A LA BRASA	33,00
CON ÑOQUIS DE CALABAZA Y HOLANDESA DE YUZU	
LUBINA	36,00
RELLENA DE MOUSSE DE PESCADO ESPARRAGOS, ZANAHORIA BABY Y GEL DE ALBAHACA (OPCIONAL CON SALSA DE CAVIAR, EXTRA DE PRECIO 12€)	
ENTRECOTE GALLEGO (350GR)	41,50
CON CHIMICHURRI, SALSA DE PIMIENTA VERDE Y PATATAS ASADAS	
SOLOMILLO BLACK ANGUS	38,50
MILHOJAS DE PATATAS, SALTEADO DE SETAS CON FOIE, KIMCHEE DE MANZANA ACÍDA Y SALSA DE SALVIA Y LIMÓN	
TATAKI DE WAGYU (5^a+), 100 GR	89,50
CREMA DE TUBÉRCULOS, MISO BLANCO, GEL DE MANZANA CHICHARRÓN PICANTE Y SALSA YAKINIKU	
EXTRA DE GUARNICIÓN	
VERDURAS SALTEADAS A LA BRASA	6,50
BONIATO FRITO	7,50
PATATAS ASADAS	6,50



POSTRES

COULANT DE CHOCOLATE (10 MIN) ESPUMA DE ALBAHACA Y LIMÓN, CRUMBLE DE AVELLANAS Y HELADO DE VAINILLA	12,00
CHOCO-COCO INTERPRETACIÓN DEL BOUNTY ESTILO MARCHICA	12,00
TARTA DE MANZANA (10 MIN) CRUJIENTE CON HELADO DE VAINILLA	14,00
SOUFFLE DE FRAMBUESA (10 MIN) CON FRUTOS ROJOS Y HELADO DE NATA	12,00
SWEET MATCHA CREMOSO DE MATCHA Y ESTRAGÓN, BIZCOCHO DORAYAKI HELADO DE SÉSAMO Y ESPUMA DE YUZU	12,00

„ DEFINO MI COCINA COMO ENRAIZADA EN ASIA, PERO ABIERTA A L MUNDO,
RESPETANDO SIEMPRE EL PRODUCTO CON DEDICACION Y CARIÑO"

CHEF JUNIOR MACHADO