

PARA COMPARTIR

Jamón Ibérico de Bellota con pan cristal y tomate *1, 4, 5	23,5 €
Anchoas del cantábrico 00 en salazón con tomate natural y pan de cristal *1, 4, 5	4 €/ud / 16 €
Tomates de la huerta, payoyo, olivas negras con vinagreta de almendra y piparras *2, 3, 7	7,5 / 12,5 €
Ensalada Mardelevas (mojama, mango, higos, tomate cherry y vinagreta de pistachos y piparras) *3, 6, 7, 8	7,5 / 12 €
Cogollos con granadas, queso fresco, cecina de Retinto y aliño de piriñaca de Cadiz *7	7,5 / 12,5 €
Gazpacho tradicional con tomates de la huerta, sal de jamón, huevo duro y verduras *2, 4	7,5 €
Ensaladilla Rusa con camarones crujientes y aceite de crustáceos *4, 5, 8, 9	8,5 / 13,5 €
Tartar de atún de la Almadraba con crema de ajo blanco y pipirrana *2, 5, 7, 8	12,5 / 20,5 €
Carpaccio de Atún rojo de la Almadraba con mantequilla de soja, aguacate y mango picante *3, 5, 8	21,5 €
Steak tartar de Retinto con emulsión de bearnesa y encurtidos *2, 3, 4, 5	20,5 €
Las "Bravas Mar de Levas" *1, 4, 5, 6	5,5 / 8,5 €
Croqueta (de atún de Almadraba o de jamón ibérico) *1, 3, 4, 8/2	2,5 €/ud
Miniburger *1, 3, 12	4,5 €
Falso palo de nata de solomillo trufado "Ganador Ruta de Retinto 2017"	7,5 €

ARROCES Y PASTAS

Arroz meloso de Carabineros con emulsión cítrica *2, 4, 9	19,5 €
Arroz meloso de carrilleras de retinto con ali oli de ajos asados *2, 4, 5	18 €
Espagueti " Alle Vongole" rosso con tomate cherry y frutos del mar *8, 9, 10	16 €

PRINCIPALES

del mar

Tataki de Atún rojo de la almadraba macerado en salsa de cítricos y miel con mayonesa picante *4, 8	22,5 €
Espeto de pulpo a la brasa con puré de papas al pimentón y mojo verde *2, 3, 8	21,5 €
Fritura de Pescado del día con alioli negro y patatas *1, 4, 5, 8	17,5 €
Parpatana de atún de la Almadraba a la brasa *3, 8	24,5 €

de la tierra

Solomillo de retinto a la brasa	22 €
Secreto ibérico asado a baja temperatura en manteca colorá	18,5 €
Hamburguesa de Chuletón de Retinto a la brasa con mayonesa de trufa, foie y cebolla caramelizada *2, 5	15 €

POSTRES

Tarta de queso payoyo con confitura de higos y helado de avellana *1, 3, 4, 6	7,5 €
Coulant fluido de chocolate *3, 4, 6	7,5 €
Versión cremosa de tarta de manzana *3, 4	6,5 €
Fruta de Temporada	4 €

*Pan y aperitivo 1,5€/pax

ALÉRGENOS: 1. Gluten 2. Sulfitos 3. Lácteos 4. Huevo 5. Soja 6. Frutos de cáscara 7. Frutos secos 8. Pescado 9. Crustáceos 10. Moluscos 11. Apio 12. Sésamo 13. Mostaza

“En el mar, la vida es diferente; no está hecha de horas, sino de momentos”

Coinciden, tanto pescadores como pescadoras, en que existe un fenómeno meteorológico sin igual frente a las costas del sur, tan bello como desgarrador. Tan armónico como estridente.

Un fenómeno que captura recuerdos, memorias, sonrisas y lágrimas.

Un fenómeno de la naturaleza que nos enseña a amar la mar y respetarla a partes iguales.

Bienvenid@s a Mar de Levas.

Un concepto gastronómico basado en acercarles al plato lo mejor de Cádiz y de su costa.

Un concepto familiar centrado en el cariño, la dedicación y tu sonrisa.



MARDELEVAS

R E S T A U R A N T E



 @mardelevas

 @restaurantemardelevas

www.mardelevas.com