

TAPAS

Jamón Ibérico de Bellota con pan cristal y tomate *1, 4, 5	14,5 / 22,5 €
Tomates de la huerta, payoyo y olivas negras *2, 3	7,5 / 12,5 €
Ensalada Mar de Levas (Mojama, mango, fruta de temporada, cherry, mozzarella y pistachos) *2, 3, 6, 8	7,5 / 12 €
Cogollos rellenos de crema de aguacate con verduras y garbanzos crujientes	7,5 / 12,5 €
Gazpacho de fresas de huelva con espuma de mozzarella fresca y albahaca *2, 3	8,5 €
Ensaladilla Rusa con camarones crujientes y aceite de crustáceos *1, 4, 5, 8, 9	8,5 / 13,5 €
Tartar de atún de la Almadraba con crema de ajo blanco y Granny smith *2, 3, 5, 7, 8	10,5 / 18,5 €
Las "Bravas Mar de Levas" *1, 4, 5, 6	5,5 / 8,5 €
Croqueta (de guiso de atún de Almadraba o de carrilleras de retinto) *1, 3, 4, 8/2	2,5 €/ud
Mejillones con emulsión marina de algas y chips de patatas *2, 3, 10	7,5 / 12,5 €
Callos con morrillo de atún de la Almadraba *2, 8	8,5 / 13,5 €
Miniburger de Retinto *1, 2, 3, 4, 6, 12	4,5 €
Falso palo de nata de solomillo trufado "Ganador Ruta de Retinto 2017" *1, 2, 4, 6, 7	7,5 €/ud

ARROCES Y PASTAS

Arroz meloso de carabineros con alioli de ajos asados *2, 4, 5, 9	18 €
Paella de verduras con chips de coliflor *4, 11	14,5 €
Arroz meloso de carrilleras de retinto *2, 3	16,5 €
Pasta integral con pesto de calabacín y lombarda *1, 2, 3, 6, 7	14,5 €

PRINCIPALES

del mar

Tartar de atún de la Almadraba con crema de ajo blanco y Granny smith *2, 3, 5, 7, 8	18,5 €
Espeto de Salmonetes a la brasa *1, 3, 8	22 €
Fritura andaluza de pescado del día con alioli negro y patatas *1, 2, 4, 8, 10	17,5 €
Parpatana de atún de la Almadraba a la brasa *1, 3, 5, 8	24,5 €
Pescado del día *8	S.P.M

de la granja

Solomillo de retinto a la brasa *2, 3	22 €
Secreto ibérico asado a baja temperatura en manteca colorá *2, 3, 5, 13	18,5 €
Chuletillas de cordero a la parrilla con su mojo	22,5 €

POSTRES

Tarta de queso payoyo con confitura de higos y helado de avellana *1, 3, 4, 6	7,5 €
Tartar de sandía con yema de mango *5	6,5 €
Naranja en texturas *1, 3, 4, 6	7 €
Coulant fluido de chocolate *3, 4, 6	7,5 €

*Todos nuestros platos a la brasa van acompañados de patatas fritas, pimiento del piquillo y ensalada de lechuga

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