

The background is a light blue color with a repeating pattern of dark blue line art. The illustrations include two crabs, several shrimp, and several leaves. The crabs are shown from a top-down perspective, with their legs and claws visible. The shrimp are shown from a side profile, with their antennae and tails visible. The leaves are simple, elongated shapes with veins. The text is centered in the middle of the page.

XEITOMAR

marisquería

MENÚ DE GRUPOS

*En **Xeitomar**, cada menú es una historia que comienza en el mar y se saborea en la mesa.*

Nos inspiramos en la tradición marinera y en la riqueza de la costa malagueña para ofrecer una experiencia única, donde cada plato refleja el respeto por el producto y la pasión por la gastronomía.

Hemos creado tres propuestas pensadas para disfrutar en grupo, cada una con su carácter propio:

- *Menú Costería: Un guiño a la pesca artesanal, fresco y auténtico.*
- *Menú Lonja: La celebración del producto escogido con mimo, lleno de sabor y tradición.*
- *Menú Xeito: Un banquete junto al mar, para compartir y disfrutar sin prisas.*

Les invitamos a dejarse llevar por este viaje gastronómico, maridado con los mejores vinos y la calidez de nuestra casa.

LOS MENÚS DE GRUPO SON PARA UN MÍNIMO DE 8 PERSONAS.

Si el grupo es inferior en número de personas, contáctennos de igual manera y buscamos una alternativa.



MENÚ COSTERÍA

ENTRANTES A COMPARTIR

Caldito de pintarroja
Ensaladilla rusa con gambas cristal
Pastel de pescado con alioli piquillo
Croquetas de choco en su tinta
Mejillones al vapor
Gambas cocidas

PLATO PRINCIPAL (A elegir)

Lomo de salmón a la naranja
Calamar con salsa de tamarindo
Rulo de cordero y setas al vino moscatel
Presa marinada con miso a baja temperatura

POSTRE

Piña colada

BODEGA INCLUIDA

Refrescos, cerveza Estrella Galicia,
Ramón Bilbao (Verdejo), Rivendel (Ribera del Duero)

45€/PERSONA

MENÚ LONJA

ENTRANTES A COMPARTIR

Tartar de gamba roja con sriracha y naranja

Conchas finas al pil-pil

Tataki de atún marinado en ponzu de pomelo

Berberechos con sidra y lima

Ensalada del chef

Vierias con bechamel de marisco gratinadas a la persillé

Sorbete de la casa

PLATO PRINCIPAL (A elegir)

Corvina al cava con puré de coliflor

Pata de pulpo con patatas revolconas

Entrecot de vaca madurada

Taco de Presa ibérica en su jugo

POSTRE

Tarta Red Velvet con helado de violeta

BODEGA INCLUIDA

Refrescos, cerveza Estrella Galicia,
Ramón Bilbao (Verdejo), Rivendel (Ribera del Duero)

70€/PERSONA



MENÚ XEITO

ENTRANTES A COMPARTIR

Ostras gratinadas con sabayón y kimchi
Tiradito de corvina soasada y caldo de sus espinas tostadas
Gambones crujientes con salsa de chili-mango
Carabineros XL a la sal
Coulant de pulpo a la gallega
Vierias con crema de marisco
Tartar de tomate con burrata y pesto de pistachos
Sorbete de la casa

PLATO PRINCIPAL (A elegir)

Rodaballo con muselina de patata trufada y espárragos
Popieta de lenguado y gambas con crema de azafrán
Solomillo Wellington con salsa vino tinto
Carré de cordero lechal en su jugo con puré de boniato

POSTRE

Lágrima de chocolate y naranja

BODEGA INCLUIDA

Refrescos, cerveza Estrella Galicia,
Rivendel (Verdejo), Ramón Bilbao (Rioja)

90€/PERSONA

MÁS INFORMACIÓN Y CONTACTO

hola@marisqueriaxeitomar.com
628 90 53 14

