

MAURO

PLACE TO BE ■ ■ ■

EST.2019

MAURO

PLACE TO BE ■ ■ ■

EST.2019

RESTAURANT COCKTAIL BAR

Le informamos que nuestro establecimiento está distinguido con los sellos de Alicante Segura y Sicted Buenas Prácticas Avanzadas Covid19 que certifican que tenemos los manuales y protocolos para la reducción del riesgo de contagio por coronavirus y por tanto somos un espacio seguro y con todas las medidas de seguridad vigentes para su seguridad y la de nuestro personal.



www.maurorestaurant.com
Avda. Historiador Vicente Ramos s/n 03540
C.C. Torre Golf Playa San Juan Alicante.
T. 965 164 560 - 615 983 546 - eventos@maurorestaurant.com

SNACKS

<p>OSTRA LA BELLE HUITRE n°2 AL NATURAL 🍷</p> <p>La Belle huitre n°2 natural</p>	3,90€/ud
<p>OSTRA LA BELLE HUITRE n°2 CON CAVIAR 🍷</p> <p>La Belle Huitre n°2 oysters with caviar</p>	6,90€/ud
<p>CAVIAR OSCIETRA 10gr 🍷</p>	25,00€
<p>CAVIAR OSCIETRA 20gr 🍷</p>	40,00€
<p>ANCHOA Y MANTEQUILLA ÉCHIRÉ 🍷 🍷 🍷</p> <p>Filete de anchoa del Cantábrico, mantequilla Échiré y pan de cristal Anchovy fillet , Échiré butter on a crystal bread toast</p>	3,00€/ud
<p>ZAMBURIÑA AL JOSPER 🍷</p> <p>Variegated Josper</p>	3,20€/ud
<p>HUEVA DE MÚJOL EN SEMISALAZÓN CURADA ARTESANALMENTE 🍷</p> <p>Semi-cured grey mullet roe artisanally cured</p>	3,90€/ud
<p>TABLA DE SALAZONES 🍷 🍷</p> <p>Mojama, hueva de maruca y hueva de mújol Cured red tuna loin, common ling fish's cured eggs, mugil fish's cured eggs</p>	19,50€
<p>QUISQUILLA DE SANTA POLA HERVIDA 100 gr 🍷</p> <p>Santa Pola´s boiled shrimp 100gr</p>	12,90€



ENSALADAS

- TOMATE CON SALAZONES** 🌱🌱 14,90€
 Tomate de temporada, lamas de salazones (huevo de mújol, huevo de maruca y mojama) y piparra.
 Tomatoes with cured fishes: seasonal tomato on ling fish's cured eggs, mugil fish's cured eggs and pickled Piparra beans.
- TOMATE CON VENTRESCA** 🌱 12,90€
 Tomate de temporada, ventresca de atún y cebolleta tierna.
 Seasonal tomato with tuna belly and spring onion.
- TOMATE CON BURRATA** 🌱🌱 12,90€
 Tomate de temporada, burrata, hinojo y pesto.
 Seasonal tomato, burrata, fennel and pesto.

EL HUERTO

- TOMATE ALIÑADO** 10,90€
 Tomate de temporada, encurtidos variados y aceite virgen extra.
 Seasonal tomato with pickles and extra virgin olive oil.
- PARRILLADA DE VERDURAS** 🌱🌱 14,90€
 Parrillada de verduras con salsa romesco.
 Grilled vegetables with Romesco sauce.
- BERENJENA A LA BRASA** 11,50€
 Berenjena a la brasa, tofu y aderezo de tomate seco.
 Grilled eggplant, with tofu and dried tomatoes dressing.
- ALCACHOFAS AL JOSPER** 🌱 14,50€
 Alcachofas al Jospes con vinagreta trufada y frutos secos.
 Jospes artichokes, truffled tomato vinaigrette and nuts.
- CANELÓN DE SETAS** 🌱🌱 12,90€
 Canelón de setas y bechamel trufada.
 Mushrooms cannelloni with truffled bechamel.
- ARROZ DE VERDURAS** 14,50€
 Vegetables dry rice.



ENTRANTES

<p>MARINERA 🍷 🍴 🌱 🌿 🇪🇸</p> <p>Marinera de ensaladilla rusa con anchoa. Russian salad on a crispy toast with an anchovy fillet.</p>	<p>4,00€</p>
<p>ENSALADILLA RUSA 🍷 🍴 🌱 🌿 🇪🇸</p> <p>Ensaladilla Rusa Tradicional y polvo de aceitunas negras. Traditional Russian salad and black olive powder.</p>	<p>7,90€</p>
<p>FOIE MICUIT 🍷 🍴 🌱 🌿 🇪🇸</p> <p>Foie, gel de manzana, yogur y pan especiado. Foie, apple gel, yogurt and spiced bread.</p>	<p>14,90€</p>
<p>CARPACCIO DE TERNERA 🍷 🍴 🌱 🌿 🇪🇸</p> <p>Carpaccio de solomillo, emulsión de jamón, parmesano y brotes tiernos. Beef carpaccio, ham emulsion, parmesan cheese and lettuce.</p>	<p>15,90€</p>
<p>TABLA DE QUESOS 🍷 🍴 🌱 🌿 🇪🇸</p> <p>Tabla de quesos nacionales, membrillo y confitura casera. Table of national cheeses, quince and homemade jam.</p>	<p>15,90€</p>
<p>TABLA DE IBÉRICOS 🍷</p> <p>Tabla Ibericos de bellota (lomo, salchichón y chorizo) con pan cristal y tomate. Iberian acorn-fed table (tenderloin, salami and chorizo) with glass bread and tomato.</p>	<p>15,90€</p>
<p>JAMÓN IBÉRICO PURO DE BELLOTA</p> <p>Plato de jamón ibérico puro de bellota cortado a cuchillo. Pure acorn-fed Iberian ham by knife.</p>	<p>25,00€</p>
<p>CROQUETÓN DE JAMÓN IBÉRICO 🍷 🍴 🌱 🌿 🇪🇸</p> <p>Croqueta de jamón ibérico con mayonesa kimchi. Iberian ham croquette with kimchi mayonnaise.</p>	<p>3,20€/ud</p>
<p>PATATAS BRAVAS 🍷</p> <p>Patata en dos cocciones, salsa brava estilo Mauro y alioli. Two-way potato, Mauro-style brava sauce and alioli.</p>	<p>7,90€</p>
<p>ALCACHOFAS A LA BRASA Y VINAGRETA TRUFADA CON FRUTOS SECOS 🍷 🍴 🌱 🌿 🇪🇸</p> <p>Alcachofas al Josper, vinagreta trufada de tomate, frutos secos y velo de panceta ibérica. Josper artichokes, truffled tomato vinaigrette, veil of Iberian bacon and nuts.</p>	<p>14,90€</p>
<p>BIKINI TRUFADO 🍷 🍴 🌱 🌿 🇪🇸</p> <p>Bikini de queso brie y trufa negra. Grilled sandwich of brie and black truffle.</p>	<p>8,90€</p>



PESCADOS

<p>TATAKI DE ATÚN 🍷 🍴</p> <p>Atún rojo, kumquat confitada, almendra frita y miel de cítricos. Red tuna tataki, candied kumquat, fried almonds and citric fruits honey.</p>	18,90€
<p>TARTAR DE ATÚN 🍷 🍴 🍷</p> <p>Tartar de atún rojo con aliño de soja, kimchi y encurtidos. Red tuna tartare with soy dressing, kimchi and pickled vegetables.</p>	18,90€
<p>TIRADITO DE SALMÓN 🍷 🍴</p> <p>Salmón curado aliñado con aderezo de naranja amarga y alcaparras. Cured salmon, bitter orange and capers dressing.</p>	16,90€
<p>CALAMAR PLANCHA 🍷</p> <p>Calamar nacional a la plancha con salsa verde. Grilled national squid with green sauce.</p>	14,50€
<p>BOQUERONES RELLENOS 🍷 🍴 🍷 🍴</p> <p>Boquerones rebozados, rellenos de pan rallado, parmesano y perejil. Boquerones-anchovies filled with breadcrumb, parmesan cheese and parsley.</p>	11,90€
<p>PULPO AL JOSPER 🍷 🍴 🍷</p> <p>Pulpo asado, parmentier de patata y crumble de pimentón de La Vera. Josper octopus with potato parmentier and La Vera paprika.</p>	17,50€
<p>PEPITO DE MAR 🍷 🍴 🍷 🍴</p> <p>Mini mollete con taco de atún rojo a la plancha con pimientos de piquillo y mahonesa de lima. Mollete bread with griddled red tuna, piquillo peppers and lime mayonnaise</p>	8,90€
<p>CORVINA CON SUQUET 🍷 🍴 🍷 🍴</p> <p>Corvina asada, suquet y panaché de verduras. Seabass suquet soupe and vegetables panaché.</p>	18,90€
<p>BACALAO ASADO 🍷 🍴</p> <p>Bacalao a baja temperatura, crema de guisantes y parrillada de verduras. Low temperature cooked cod, with peas cream and grilled vegetables.</p>	18,90€
<p>LUBINA A LA SAL (Recomendable 2 pax)</p> <p>Lubina del Mediterráneo cocinada a la sal con panaché de verduras de temporada. Mediterranean sea bass cooked in salt with seasonal vegetables panaché.</p>	50,00€
<p>ATÚN A LA BRASA</p> <p>Atún a la brasa y verduras pisadas. Grilled tuna belly & mashed vegetables</p>	23,90€



CARNES

STEAK TARTAR 🍖🌿🥑🥒🍷	18,90€
Steak tartar de solomillo, foie, emulsión de yema curada y encurtidos. Sirloin tartar, foie grass, cured egg yolk emulsion and pickled vegetables.	
MINI BURGER ENTRAÑA 🍖🌿🥑🥒🍷	9,90€
Mini Burger de entraña, mayonesa de demi-glace, cebolla caramelizada y parmesano. Mini beef burger with its own demi-glace mayonnaise, caramelized onion and parmesano cheese.	
PEPITO DE SOLOMILLO 🍖🥑🍷	11,50€
Pepito de solomillo de vaca con mantequilla trufada. Sirloin sandwich with truffled butter.	
ALBÓNDIGAS DE CORDERO 🍖🌿🥑🥒🍷	14,90€
Albóndigas de cordero estofadas, dátiles, yogur y patatas. Braised Lamb meatballs with dates, crispy potatoes and yogurt.	
PICANTÓN A LA BRASA	16,90€
Picantón a la brasa, patatas de río confitadas y chimichurri. Grilled chicken picantón, candied new potatoes and chimichurri sauce.	
PRESA AL JOSPER 🍖🌿🍷	18,90€
Presa ibérica, parmentier de patata, setas y demi-glace. Presa ibérica pork cut, potato parmentier, mushrooms and meat demi-glace.	
SOLOMILLO AL JOSPER 🍖🌿🍷	22,90€
Solomillo de vaca, boniato en texturas y demi-glace. Beef tenderloin, sweet potato in textures and demi-glace.	
TXULETON DE FRISONA	60,00€
Chuletón de Frisona acompañado de patatas fritas y pimientos de Padrón. Frisona meat steak with fries and bell peppers.	

ARROZ

ARROZ NEGRO CON TALLARINES DE CALAMAR Y ALIOLI DE LIMA 🍷🌿🥑🥒🍷	15,50€
Black rice with squid noodles and alioli of lime.	
ARROZ DE PRESA IBÉRICA Y VERDURAS 🌿🍷	15,50€
Iberian pork rice with vegetables.	
FIDEUÁ ESTILO ROSSEJAT CON RAPE Y GAMBAS 🍷🌿🥑🥒🍷	14,90€
"Fideguá" with monkfish and prawns.	
ARROZ DEL SENYORET 🍷🌿🥑🥒🍷	15,50€
Seafood dry rice.	

Disponibles solo al mediodía y mínimo para 2 personas.



POSTRES

<p>BROWNIE DE CHOCOLATE 🍫🍌🥜🥚🌾</p> <p>Brownie de chocolate al 70%, helado de cacahuete con flor de sal y crumble de nueces. 70% chocolate brownie, peanut salted ice cream & nuts crumble.</p>	<p>6,50€</p>
<p>TORRIJA DE BRIOCHE 🍞🍌🥚</p> <p>Torrija tradicional de pan brioche con helado de turrón. Fried brioche torrija with turrón ice cream.</p>	<p>6,50€</p>
<p>MILHOJAS DE TURRÓN 🍞🍌🥚🌾</p> <p>Milhojas con crema pastelera de turrón bourbón y salsa de caramelo salado. Millefeuille with turrón pastry cream and salted caramel sauce.</p>	<p>6,50€</p>
<p>TARTA DE QUESO 🍞🍌🥚🌾</p> <p>Tarta de queso, crumble de mantequilla y coulis de fresa. Cheesecake, butter crumble and strawberries coulis.</p>	<p>6,50€</p>
<p>COPA DE HELADO 🍌🥚</p> <p>Ice Cream.</p>	<p>6,50€</p>

*En este establecimiento se manipulan todos estos alérgenos por lo que no podemos garantizar la presencia de trazas de estos en los productos que se ofrecen.

*Todos los pescados que se ofrecen crudos o poco cocinados se han congelado previamente.

*All these allergens are handled in this establishment so we cannot guarantee the presence of traces of these allergens in the products offered.

*All fish offered raw or undercooked have been previously frozen.



-  Gluten
-  Crustáceos
-  Huevos
-  Pescado
-  Cacahuetes
-  Soja
-  Lácteos
-  Frutos secos
-  Apio
-  Mostaza
-  Sésamo
-  Sulfitos
-  Altramuz
-  Moluscos



◆ Experiencia Maridaje ◆



◆ A COMPARTIR ◆

Pan artesano y AOVE

Lama de hueva de mujol en semi salazón
Semi-salted mullet roe slat

Tomate de temporada con burrata, hinojo y pesto con albahaca
Seasonal tomato with burrata, fennel and basil pesto

Alcachofas a la brasa, velo de panceta ibérica, vinagreta de tomate y trufa de verano
Grilled artichokes, veil of Iberian bacon, tomato vinaigrette and summer truffle

Tataki de atún rojo, kumquat confitado, almendra frita y miel de cítricos negra
Red tuna tataki, candied kumquat, fried almond and black citrus honey

◆ PLATO INDIVIDUAL ◆

Solomillo de vaca al Jospet con boniato en texturas y demi-glace
Beef at Jospet with textured sweet potato and demi-glace

Corvina asada con suquet de pescado de roca
Roasted sea bass with fish suquet

◆ POSTRE ◆

Tarta de queso
Cheesecake

Tarta de chocolate
Chocolate cake



80,00€

(por persona IVA incluido)

Maridaje de vinos y champagne elección de nuestro Sumiller.

www.maurorestaurant.com

Avda. Historiador Vicente Ramos - 03540 Playa San Juan Alicante

T. 965 164 560 - 615 983 546 // eventos@maurorestaurant.com

EVENTO Booking office: 638 800 400

MAURO

PLACE TO BE ■ ■ ■

EST. 2019

SUSCRÍBETE
A TODAS NUESTRAS
NOVEDADES

[HAZ CLICK AQUÍ](#)

www.maurorestaurant.com
Avda. Historiador Vicente Ramos s/n 03540
C.C. Torre Golf Playa San Juan Alicante.
T. 965 164 560 - 615 983 546 - eventos@maurorestaurant.com