

ABRIENDO BOCA

STARTERS



- Pan y aceitunas / Bread and olives 2,6 p.p.
- "ZAMBURIÑAS" a la plancha rollo Mar y Paz. 20
● Volandeiras con ajo, jengibre, cacahuets tostados y nuestro aliño secreto de la casa.
Grilled scallops "ZAMBURIÑAS" Mar y Paz Style. With garlic, ginger, toasted peanuts and our secret house dressing.
- CAMARONCITOS - crujientes en harina de garbanzo, con pimientos, huevo frito y aceite trufado. 18,5
Crispy baby shrimp fried in chickpea flour, served with peppers, fried egg and truffle oil.
- NUESTRO BRIOCHE DE FOIE - Escalope de foie sobre brioche de mantequilla, crema de foie, trufa y reducción de Pedro Ximénez. Ud / 9,8
● OUR FOIE BRIOCHE - Foie escalope on butter brioche, with foie cream, truffle and Pedro Ximénez reduction.
- CALAMAR NACIONAL - frito a la andaluza con mayonesa de lima. / Spanish squid fried Andalusian style with lime mayonnaise. 19
- YUKHOE - Tártaro coreano de solomillo de ternera marinado con kimchi, sellado al soplete, con shiitake encurtido y yema de huevo a baja temperatura. 24,5
Korean beef tenderloin tartare marinated with kimchi, lightly seared with a blowtorch, served with pickled shiitake and a low-temperature egg yolk.
- Pulpo mallorquín con base de crema de patata, escabeche casero y nuestro toque argentino de chimichurri. 24
● Mallorcan octopus served on a potato cream base, with homemade escabeche and our Argentine touch of chimichurri.
- Nuestras croquetas - 8 unidades 17
● Our croquettes - 8 units
- HUEVOS A BAJA TEMPERATURA - Con foie, crema de patata, crujiente de patata y aceite trufado. 22
● Low-temperature eggs with foie potato cream, crispy potatoes and truffle oil.
- JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 24
● Con pan mallorquín y tomate de ramillete restregado.
Acorn-fed Iberian ham with Mallorcan bread and rubbed ramallet tomato.

LONJA

FISH

- LOMO DE ATÚN vuelta y vuelta en mix de sésamo. 24,5
● Con risotto de trigo en tinta de calamar, wok de verduras y mayonesa de wasabi.
Tuna loin, lightly seared in mixed sesame with wheat risotto in squid ink, wok vegetables and wasabi mayonnaise.
- CEVICHE MAR Y PAZ 23
● Ceviche de corvina salvaje, marinado al estilo norteño del Perú.
Ceviche of wild sea bass, marinated in the northern Peruvian style.
- BACALAO 65° / 15' - Confitado a baja temperatura, con crema de patata, salsa de kimchi, verduras asadas y boniato paja. 26
● COD 65° / 15' - Low-temperature confit cod, with potato cream, kimchi sauce, roasted vegetables and crispy sweet potato.



PASTA Y JARDÍN

PASTA & GARDEN

- ESPAGUETIS ALLE VONGOLE 23
● Almejas, tomate cherry salteado, fondo de pescado y vino blanco, con un toque de ajo y perejil.
● SPAGHETTI ALLE VONGOLE
Clams, sautéed cherry tomatoes, fish stock and white wine, with a hint of garlic and parsley.
- RAVIOLI DE ESPINACAS 19
● Con boletus salteados y ligera crema trufada.
● SPINACH RAVIOLI
With sautéed porcini mushrooms and a light truffle cream.
- BURRATA CON TOMATE 17
● Tomate rosa y cherry, burrata cremosa, rúcula y brotes, AOVE, sal en escamas y ligero toque trufado.
● BURRATA WITH TOMATOES
Pink and cherry tomatoes, creamy burrata, rocket and baby leaves, extra virgin olive oil, sea salt flakes and a light truffle touch.

● MAR Y PAZ - COMIDA SIN ATAJS. NO SHORTCUTS, JUST GOOD FOOD

MATADERO

MEAT

- PICANHA DE ANGUS - Corte noble brasileño a la plancha, con patatas fritas y pimientos salteados. 28,5
● ANGUS PICANHA - Brazilian Angus cut served with fried potatoes and sautéed peppers.
Recomendamos extra de foie y reducción de Pedro Ximénez. + 5,8
- PLUMA IBÉRICA 26
● Con crema de patata, chimichurri de cilantro y wok de verduras.
● IBERIAN PORK PLUMA
With potato cream, cilantro chimichurri and wok vegetables.
- BISTI BURGER - Doble Black Angus, doble queso fundido, guanciale, huevo, cebolla caramelizada y salsa de trufa. 14
● Double Black Angus beef, double melted cheese, guanciale, fried egg, caramelized onion and truffle sauce.
- SURF & TURF BURGER - Doble Black Angus irlandés, doble queso fundido, guanciale, gamba a la plancha y su salsa de cabezas de gamba roja. 15,5
● Double Irish Black Angus beef, double melted cheese, guanciale, grilled prawn and red prawn head sauce.



● Patatas fritas de las buenas o bol de ensalada para los de sacarina en el café. 3,8
● Proper fries or a bowl of salad for those who take sweetener in their coffee.

COSAS SERIAS (SOLO POR ENCARGO)

A veces suena la flauta... Pregunta si hay suerte.
Steak tartar cortado a cuchillo · Langosta o bogavante con huevos y patatas
Pescado del día o marisco fresco · Bullit de peix i arròs a banda (rollo Ibiza)

THE SERIOUS STUFF (PRE-ORDER ONLY)

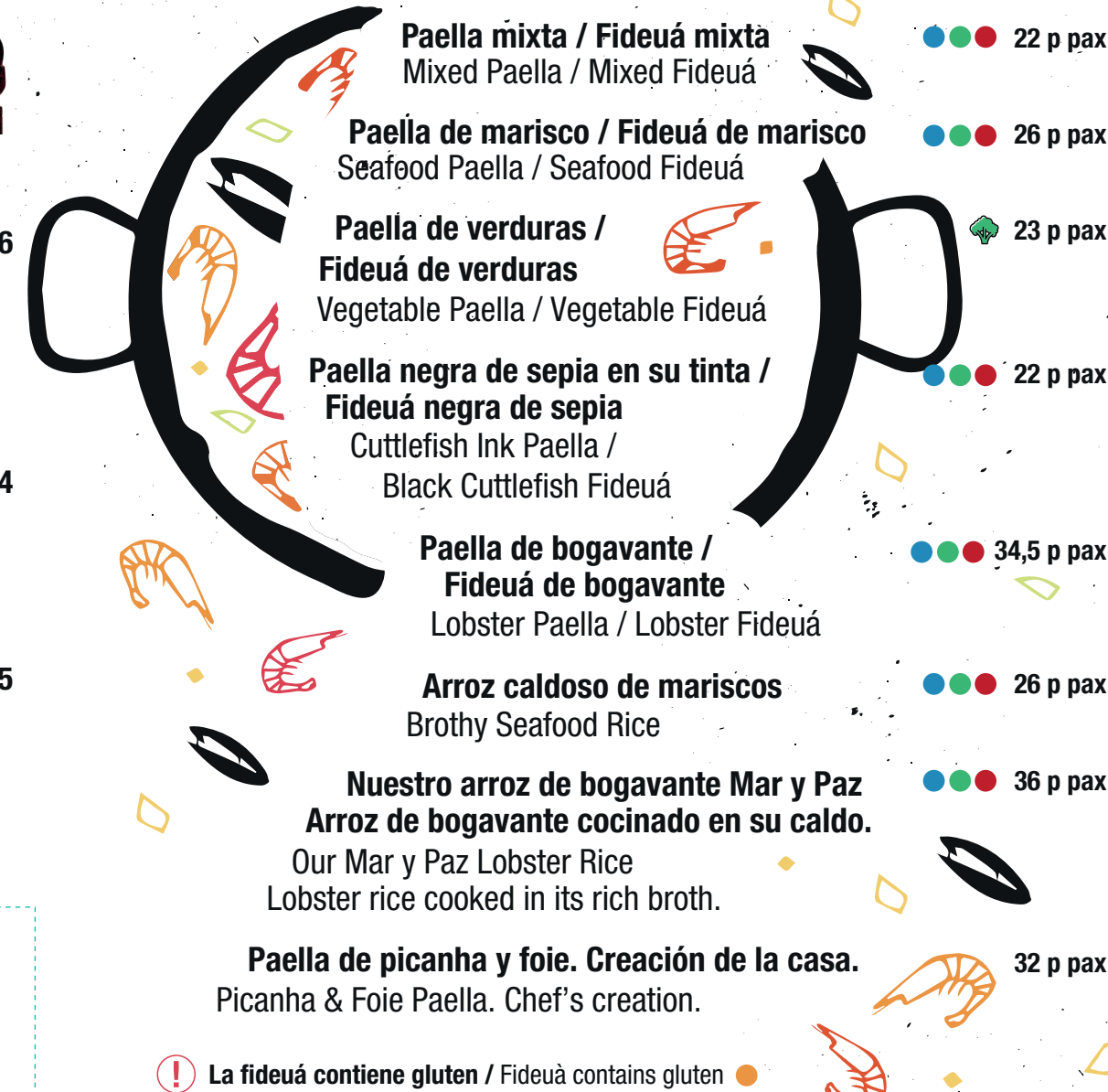
Sometimes we get lucky... Just ask if it's available.
Knife-cut steak tartare · Spiny lobster or lobster with eggs and fries
Catch of the day or fresh seafood · Bullit de peix & arròs a banda (Ibiza style)

ARROCES

RICES

! * PAELLAS MÍNIMO 2 PERSONAS
En temporada alta, sujetas a disponibilidad.
* PAELLAS MINIMUM FOR 2 PEOPLE.
In high season, subject to availability.

- Paella mixta / Fideuá mixta 22 p pax
● Mixed Paella / Mixed Fideuá
 - Paella de marisco / Fideuá de marisco 26 p pax
● Seafood Paella / Seafood Fideuá
 - Paella de verduras / Fideuá de verduras 23 p pax
● Vegetable Paella / Vegetable Fideuá
 - Paella negra de sepia en su tinta / Fideuá negra de sepia 22 p pax
● Cuttlefish Ink Paella / Black Cuttlefish Fideuá
 - Paella de bogavante / Fideuá de bogavante 34,5 p pax
● Lobster Paella / Lobster Fideuá
 - Arroz caldoso de mariscos 26 p pax
● Brothy Seafood Rice
 - Nuestro arroz de bogavante Mar y Paz
● Arroz de bogavante cocinado en su caldo. 36 p pax
● Our Mar y Paz Lobster Rice
● Lobster rice cooked in its rich broth.
 - Paella de picanha y foie. Creación de la casa. 32 p pax
● Picanha & Foie Paella. Chef's creation.
- ! La fideuá contiene gluten / Fideuá contains gluten



¡ELLA ES PATO, LA JEFA! Vendrá a saludarte, por favor no le des comida. Ella nunca lo haría.

THIS IS PATO, THE BOSS! She will come to greet you, please don't feed her. She would never do it.



- LECHE
- GLUTÉN
- MOSTAZA
- CACAHUETES
- SÉSAMO
- SOJA
- FRUTOS DE CÁSCARA
- HUEVO
- PESCADO
- MOLUSCOS
- CRUSTÁCEOS
- SULFITOS
- APIO
- ALTRAMUZ

Precios en € - IVA incluido / Price in €, VAT included