



Bienvenidos a Mareas

Liebe Gäste,

Mareas ist das spanische Wort für das Steigen und Fallen des Wassers im Ablauf der Gezeiten. Wir finden es einen sehr passenden Namen für ein Restaurant in unserer schönen Hafenstadt Hamburg.

Auf Sie warten ein gemütliches Ambiente und eine erholsame Zeit. Tauchen Sie ein in unsere mediterrane Welt und spüren die wahre Energie von Mareas!

Ihr Mareas Team

- | | | |
|-----|--|---------|
| 1. | Plato de ... | |
| | Serrano Schinken | 7,90 € |
| | Manchego mit Feigenmarmelade | 7,90 € |
| | Mixto (Käse, Schinken, Paprikawurst) | 12,70 € |
| | Tapas Überraschung für 2 Personen (kalt & warm) | 18,50 € |
| 2. | Croquetas ^(A D N G) | |
| | <i>Pastete mit Champions & Käse</i> | 7,90 € |
| | <i>Hähnchen</i> | 8,90 € |
| | <i>Pulpo</i> | 9,90 € |
| 3. | Ensalada mixto ^(K P) | 7,20 € |
| | <i>gemischter Salat mit Hausdressing</i> | |
| 4. | Remolacha Carpaccio, queso de cabra gratinado ^(G K P) | 10,50 € |
| | <i>Rote Beete Carpaccio mit gratiniertem Ziegenkäse auf Salat</i> | |
| 5. | Ensalada con Queso de Cabra ^(G K P H) | 9,50 € |
| | <i>Ziegenkäse auf Salat mit Cherrytomaten, Apfel, gerösteten Sonnenblumenkernen und Hausdressing</i> | |
| 6. | Patatas bravas ^(U P) | 6,90 € |
| | <i>gebratene regionale Kartoffeln mit scharfer Tomatensoße</i> | |
| 7. | Papas arrugadas | 6,60 € |
| | <i>Regionale Runzelkartoffeln mit roter & grüner Mojo</i> | |
| 8. | Pimientos del Padron | 8,20 € |
| | <i>kleine gebratene Paprikaschoten</i> | |
| 9. | Mareas Spezial ^(U P) | 10,50 € |
| | <i>Patatas bravas und Pimientos del Padron mit Dip</i> | |
| 10. | Champinones al ajillo ^(P 10) | 6,60 € |
| | <i>frische Champignons in Knoblauch-Oregano</i> | |
| 11. | Verduras mixtas ^(P) | 7,10 € |
| | <i>gebratenes Gemüse (Paprika-Mix, Zucchini, Champions)</i> | |

12.	Garbanzos con espinaca en salsa de Tomate ^(I 10) <i>Kichererbsen mit Spinat in Tomatensoße</i>	7,10 €
13.	Berenjena en salsa de tomate y parmesano ^(A D G J P) <i>Auberginebällchen mit tomatensauce und Parmesan</i>	9,50 €
14.	Queso gratinado ^(G J) <i>Gegrillter Feta in Tomatensoße</i>	7,40 €
15.	Queso miminho ^(A D G) <i>Ziegenkäse paniert mit Himbeersoße</i>	6,60 €
16.	Pincho-Queso de cabra gratinado con miel y Romero ^(D G) <i>Ziegenkäse gratiniert mit Rosmarin-Honig</i>	7,60 €
17.	Dátiles con bacon y almendras tostadas ^(H) <i>Datteln mit geröstetem Mandelkern im Speckmantel</i>	8,80 €
18.	Albondigas en salsa de Tomate con Vino de Jerez ^(D J) <i>Hackbällchen in Tomatensoße und Sherry</i>	8,50 €
19.	Conchas de Pollo en Salsa de Chili <i>Hähnchenschenkel in Chilisauce</i>	8,50 €
20.	Pollo al limon ^(D P) <i>Hähnchenbrust in Thymian-Zitronen-Soße</i>	8,90 €
21.	Chuletas de cordero con romero <i>Lammkoteletts mit Rosmarin</i>	11,50 €
22.	Chorizo en vino tinto viejo ^(J P 4) <i>Portugiesische Paprikawurst in Rotwein</i>	8,20 €
23.	Chorizo de la casa ⁽³⁾ <i>Portugiesische Paprikawurst, gegrillt</i>	8,60 €
24.	Pulpo <i>Gegrillter Oktopus auf Linsensalat</i>	14,90 €

25.	Boquerones ^(C D) <i>Sardellen, gebraten</i>	8,90 €
26.	Almeja con vino blanco y cilantro ^(N) <i>Venus Muschel mit Weißwein und Koriander</i>	9,90 €
27.	Gambas al ajillo ^(E P) <i>Gambas in Öl und Knoblauch</i>	10,90 €
28.	Gambas a casa ^(E G P) <i>Gambas mit frischen Champignons in Sahnesauce</i>	12,50 €
29.	Gambas al Diablo ^(E G P) <i>Gambas in scharfer Tomaten-Sahne-Soße</i>	11,50 €
30.	Grüne, schwarze, gemischte Oliven	3,90 €
31.	Hausgebackenes Brot ^(D G)	2,10 €
32.	Aioli ^(A K)	1,90 €

DESSERTS

32.	Flan ^(A B G)	4,90 €
33.	Crema Catalana ^(A D G) <i>gebrannte Milchcreme</i>	5,90 €
34.	Crepe de la casa ^(A B D G) <i>mit Vanilleeis</i>	6,50 €
35.	Eis ^(G) <i>Diverse Sorten</i>	4,90 €
36.	Vanilleeis mit Baileys ^(G)	6,80 €

APERITIVOS & LONGDRINKS

Aperol Spritz	0,2 l	6,90 €
Hugo	0,2 l	6,90 €
Lillet Wild Berry	0,2 l	6,90 €
Espresso Martini	0,2 l	6,90 €
Tinto de Verano	0,2 l	7,20 €
Martini Spritz, <i>Blanco oder Rosso</i>	0,2 l	6,90 €
Porto Tonic (weißer Port mit Tonic)	0,2 l	7,50 €
<i>Noten von Karamell mit leichten Zitrusaromen</i>		
Prosecco	0,1 l	4,00 €
	Fl. 0,7 l	18,00 €
Cuba Libre	0,2 l	7,00 €
Portwein, rot	4 cl	3,80 €

KAFFEE

Espresso ⁽⁸⁾	2,50 €
Doppelter Espresso ⁽⁸⁾	4,10 €
Cortado, <i>Espresso mit Milchhaube</i> ^(8 9)	2,90 €
Karajillo, <i>Espresso mit einem Schuss Brandy</i>	5,10 €
Cappuccino ^(8 9)	3,50 €
Cafe con Leche, <i>Milchkaffee</i> ^(8 9)	3,90 €

TEE

Grüner Tee, Rooibos, Darjeeling	2,50 €
FrISChe Minze	3,90 €

RESERVA, FLASCHENWEINE

OMG (V.R. Lisboa, Portugal)	Fl. 0,7 l	29,90 €
<i>Syrah, Touriga Nacional, Alicante Bouschet</i>		
<i>sehr aromatischer Wein mit duftenden Noten von roten Früchten & Lakritze, reich & schmackhaft am Gaumen, mit Komplexität & weichen Tanninen</i>		

Porrais (Douro, Portugal)	Fl. 0,7 l	34,50 €
<i>Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca</i>		
<i>Aromen von Johannisbeeren, reifen roten Früchten & Vanille, am Gaumen feine Anklänge von Gewürzen, eine Balance zwischen Frucht, Säure & weichen Tanninen</i>		

TINTO, ROTWEIN

Vino de la casa (Navarra)	0,2 l	5,20 €
<i>Fruchtig und harmonisch, leicht am Gaumen</i>	0,5 l	12,50 €
	Fl. 0,7 l	18,10 €

Aradon tinto (Rioja D.O.)	0,2 l	6,20 €
<i>Kräftiges Aroma mit erdigen Nuancen und feiner Würze</i>	0,5 l	14,50 €
	Fl. 0,7 l	19,10 €

Palacio Quemado Crianza (Tempranillo)	0,2 l	7,20 €
<i>Körperreich, mit Tanninen der Eiche und reifer Frucht im Hintergrund</i>	0,5 l	16,50 €
	Fl. 0,7 l	22,10 €

Eximius (Portugal)	0,2 l	6,90 €
<i>delikate Aromen von Schwarzkirschen und Cassis, reife sanfte Tannine und ein fruchtiges Finale</i>	0,5 l	15,50 €
	Fl. 0,7 l	21,10 €

BLANCO, WEIßWEIN

Vino de la Casa (Navarra)	0,2 l	5,20 €
<i>fruchtig und frisch</i>	0,5 l	12,50 €
	Fl. 0,7 l	18,10 €

Weinschorle (Navarra)	0,2 l	4,50 €
	0,5 l	10,90 €

Palacio de Bornos Verdejo	0,2 l	7,70 €
<i>Vielschichtig mit kräftigem Aroma von exotischen Früchten und reifem Apfel, rund, geschmackvoll, fein</i>	0,5 l	17,20 €
	Fl. 0,7 l	24,00 €

Cigarra	0,2 l	6,90 €
<i>angenehm trocken, lebendige Zitrusfrüchte, leicht, frisch, spritzig mit einem langen Finale</i>	0,5 l	15,50 €
	Fl. 0,7 l	21,10 €

Vino Verde (Casal de Ventozela)	0,2 l	5,90 €
<i>frischer und fruchtiger Wein mit intensiven floralen Noten</i>	0,5 l	14,50 €
	Fl. 0,7 l	19,10 €

ROSADO, ROSE

Vino Rosado (Navarra)	0,2 l	5,20 €
<i>am Gaumen frisch, fruchtbetont gute knackigen Säure</i>	0,5 l	12,50 €
	Fl. 0,7 l	18,10 €

Vino Verde Rose (Casal de Ventozela)	0,2 l	6,50 €
<i>frisch und fruchtig mit einem Hauch von Himbeeren sowie Walderdbeeren, einfach betörend lecker!</i>	0,5 l	15,50 €
	Fl. 0,7 l	20,10 €

SOFTGETRÄNKE

Mineralwasser, <i>medium oder still</i>	Fl. 0,2 l	2,50 €
	Fl. 0,7 l	6,10 €
Coca-Cola, Cola Zero ^(1 5 8 11)	Fl. 0,2 l	2,90 €
Spezi ^(1 5 8 11)	Fl. 0,2 l	2,90 €
Sumol Orange ^(1 11)	Fl. 0,2 l	3,50 €
Schweppes, Tonic, Bitter Lemon ^(11 14)	Fl. 0,2 l	3,50 €

SÄFTE

Maracuja, Apfel, Banane, Kirsch, Rhabarber	0,2 l	2,90 €
Saftschorle ^(6 11)	0,2 l	3,10 €
Saftschorle ^(6 11)	0,4 l	4,90 €

FASSBIER

Pilsener Urquell	0,3 l	4,20 €
Pilsener Urquell	0,4 l	5,20 €
Alsterwasser ^(5 11)	0,3 l	3,50 €
Alsterwasser ^(5 11)	0,4 l	4,50 €

FLASCHENBIER

San Miguel	Fl. 0,33 l	3,70 €
Sagres	Fl. 0,33 l	3,70 €
Warsteiner, alkoholfrei	Fl. 0,33 l	3,60 €
Paulaner Hefeweizen	Fl. 0,50 l	5,20 €
Paulaner Hefeweizen, alkoholfrei	Fl. 0,50 l	5,20 €

LIKÖRE

Baileys	4 cl	4,20 €
Ramazotti ^{(1) (6)}	4 cl	4,20 €
Cuarenta y Tres ⁽⁶⁾	2 cl	3,20 €
Hierbas	2 cl	3,20 €
Sambuca ⁽⁶⁾	2 cl	3,20 €
Jägermeister ⁽¹⁾	2 cl	3,20 €
Amendoa Amarga, portugiesischer Mandellikör ⁽⁶⁾	2 cl	3,20 €

SHERRY

Fino Alvear C.B.	4 cl	4,90 €
------------------	------	--------

BRANDY & SCHNÄPSE

Macieira	4 cl	3,90 €
Osborne Veterano	4 cl	3,90 €
Torres 10 anos	4 cl	5,20 €
Carlos I	4 cl	6,20 €
Cardenal Mendoza	4 cl	7,20 €
Grappa	2 cl	3,20 €
Bagaco, portugiesischer Grappa	2 cl	3,20 €
Vodka	2 cl	3,20 €
Gin	2 cl	3,20 €

WHISKY

Ballantines	4 cl	4,10 €
Jim Beam	4 cl	4,10 €
Jack Daniel's	4 cl	5,10 €

RUM

Havanna Club 3 anos	4 cl	4,30 €
Havanna Club 7 anos	4 cl	5,90 €

LISTE DER ALLERGENE

A	Eier/-Erzeugnisse
B	Erdnüsse/-Erzeugnisse
C	Fisch/-Erzeugnisse
D	Glutenhaltiges Getreide/-Erzeugnisse
E	Krebstiere/-Erzeugnisse
F	Lupine/-Erzeugnisse
G	Milch/-Erzeugnisse
H	Schalenfrüchte (Nüsse)/-Erzeugnisse
I	Schwefeldioxid/Sulfite
J	Sellerie/-Erzeugnisse
K	Senf/-Erzeugnisse
L	Sesam/-Erzeugnisse
M	Soja/-Erzeugnisse
N	Weichtiere/-Erzeugnisse

LISTE DER ZUSATZSTOFFE

1	Farbstoff
2	Konservierungsmittel
3	Antioxidationsmittel
4	Geschmacksverstärker
5	Süßungsmittel Saccharin
6	Zucker/Süßungsmittel
7	Phenylalanin
8	Koffeinhaltig
9	Milch
10	Alkohol
11	Kohlensäure
12	Chlorid
13	Sulfat