



MARXA

chiringuito








Bienvenidos a nuestro colorido y sabroso Chiringuito Grill Bar; un lugar amigable donde poder disfrutar de momentos inolvidables. MarXa es el punto perfecto dónde saborear platos a la parrilla hechos en nuestra barbacoa de 5m. Deja que la buena vibra de MarXa alegre tu día y tatúe tu alma.



Welcome to our colorful and vibrant Chiringuito Grill Bar that brings you happiness and a friendly atmosphere to enjoy with your loved ones. MarXa is the perfect spot to savour our tasty grilled & smoked dishes made at our 5m Grill that will make your day and tatto your soul.

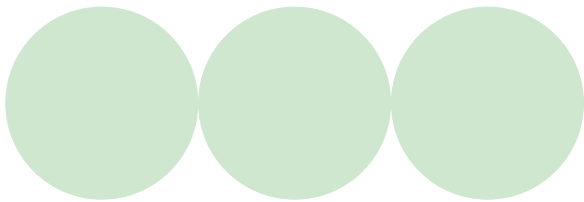
PARA COMENZAR

EN NUESTRO CHIRINGUITO SE COMIENZA COMPARTIENDO

- **PIMIENTOS ASADOS EN HORNO DE LEÑA CEBOLLETA Y PIPARRAS (V) 12**

- **ESPÁRRAGOS A LA PARRILLA Y ALIÑO DE AOVE Y LIMÓN (V) 15**
- **AGUACATE ASADO A LA PARRILLA, ALIÑO DE VINAGRETA DE CHILE Y AOVE CON MIEL (V) 14**
- **BURRATA AL NATURAL, AOVE Y RASPADURA DE LIMÓN 12**

- **COGOLLOS CON REFRITO DE AJOS AL FINO DE JEREZ (V) 11**

- **LÁMINAS DE ATÚN ROJO EN ACEITE DE ENELDO Y RABANITOS 18**

- **TARTAR DE ATÚN 25**


EL REY DE CONIL

- **CAPRESE CON BURRATA, ALBAHACA Y TOMATES LOCALES 17**

- **TOMATE DE LA COMARCA CON AJETES, CEBOLLETA Y ACEITUNAS GORDALES (V) 13**
- **GAZPACHO CON TOMATES DE LA COMARCA ASADOS AL HORNO DE NUESTRAS BRASAS (V) 13**




- **SERVICIO DE PAN CASERO CON CABEZA DE AJO CONFITADOS ACOMPAÑADO DE CHIMICHURRI Y PIPARRANA POR PERSONA 5 PAN EXTRA 3**


- **CARPACCIO DE ANGUS, CRUJIENTE DE PARMESANO Y REDUCCIÓN DE JEREZ 22**

- **CARPACCIO DE LANGOSTINOS DE SANLÚCAR AL AJILLO Y GUINDILLA 23**

- **LANGOSTINOS COCIDOS Y SALSA ROSA 19**

- **SALCHICHA IBÉRICA, MORCILLA Y CHORIZO 15**

- **MELÓN Y VINO MISTELA 14**
- **ALMEJAS AL AJILLO CON FINO EN RAMA (300GR) 19**

- **NAVAJAS DIRECTAMENTE AL FUEGO (300GR) 18**

- **MEJILLONES AL HORNO 'JÓNICO' (500GR) 15**

- **BIMI A LA PARRILLA CON EMULSIÓN DE ROMERO, TOMILLO Y LIMÓN 15**



DEL HUERTO

- **COLIFLOR A LA PARRILLA CON ADEREZO DE PIPARRANA (V) 17**
- **BERENJENA A LA PARRILLA Y CHIMICHURRI (V) 18**
- **SETA DE CARDO A LA PARRILLA Y CHIMICHURRI (V) 19**



● SEMI INCLUSIVE ● ALL INCLUSIVE

DE NUESTRA BRASAS DE NARANJO Y LIMONERO

DEL CAMPO A LAS BRASAS



- PLUMA IBÉRICA DE LA DEHESA DEL VALLE DE LOS PEDROCHES 31
- JAMONCITO DE POLLO DE CORRAL 22
- COSTILLAR DE CORDERO LECHAL (PARA 2) 75
- COSTILLAR DE CORDERO LECHAL (PARA 1) 39
- T-BONE DE CORDERO 42
- CHULETA DE CERDO 32
- TOMAHAWK DE SIMMENTAL (1KG - PARA 2) 85 (EXTRA +100GR 9)

ANGUS ARGENTINO

- BAVETTE DE VACIO (PARA 2) 59
- ONGLET DE TERNERA (CORTE FRANCÉS) 29
- SOLOMILLO BABY 180GR 29
- SOLOMILLO 300GR 39
- RIB EYE 'LOMO ALTO' 300GR 45
EXTRA RIB EYE 'LOMO ALTO' + 100 GR 15
- ENTRECOTE 'LOMO BAJO' 300GR 36
EXTRA RIB EYE 'LOMO ALTO' + 100 GR 12



CONVIERTE TU PLATO EN SURF & TURF
(3 LANGOSTINOS) +21

LOS PINXOS



- ESPETO DE TERNERA Y VERDURAS 33
- ESPETO DE POLLO DE CAMPO Y VERDURAS 25
- ESPETO DE VERDURAS Y CHIMICHRRY 19

DEL MAR AL FUEGO

- DORADA DE ESTERO 25
- LUBINA A LA ESPALDA
CON REFRITO DE AJOS Y GUINDILLA 32
- LOMO ATÚN DE ALMADRABA 39
- RODABALLO CON REFRITO DE AJOS,
GUINDILLA Y VINAGRE DE JEREZ (APROX 1KG - 2 PAX) 79
EXTRA RODABALLO + 100 GR 8
- LANGOSTINOS (350GR) 35
- CALAMAR DE PINCHO
A LAS BRASAS CON ACEITE, AJO Y PEREJIL 36
- CARABINERO AL HORNO DE BRASAS (180GR) 39



LOS SECRETOS DE NUESTRAS COSTAS

(PRECIO DE MERCADO)

(BAJO PEDIDO 48H ANTES)

BOGAVANTE GALLEGO

LANGOSTA BLANCA

LUBINA DE ESTERO GADITANO (1.5KG)



EL ACOMPAÑAMIENTO IDEAL

- PATATAS FRITAS 7
- PIMIENTOS DEL PIQUILLO CARAMELIZADOS 8
- ENSALADA DE MEZCLUM CON CEBOLLA ROJA 6
- PATATAS CREMA CON QUESO DE CABRA 7
- CREMA DE ESPINACAS GRATINADA 9

TURN TO ENGLISH VERSION



TO START WITH

IN OUR CHIRINGUITO WE START SHARING

- ● **ROASTED PEPPERS IN WOOD OVEN, SPRING ONIONS AND PEPPERS (V) 12**



- ● **GRILLED ASPARAGUS WITH EVOO AND LEMON DRESSING (V) 15**

- ● **GRILLED AVOCADO, CHILI VINAIGRETTE DRESSING, EVOO AND HONEY (V) 14**

- ● **BURRATA WITH EVOO, LEMON ZEST AND TOAST (V) 12**



- ● **LETTUCE HEARTS AND FRIED GARLIC WITH 'FINO DE JEREZ' (V) 11**



- ● **BLUEFIN TUNA SASHIMI IN DILL OIL 18**



- **TUNA TARTAR 25**



- ● **ANGUS BEEF CARPACCIO, CRISPY PARMESAN AND SHERRY REDUCTION 22**



- ● **SHRIMP CARPACCIO WITH GARLIC AND CHILLI PEPPER 23**



- ● **COCKTAIL PRAWNS & COCKTAIL SAUCE 19**



- ● **GRILLED SAUSAGE PLATTER - IBERIAN, BLACK PUDDING AND CHORIZO 15**



- ● **HONEY MELON & MISTELA WINE 14**

- ● **CLAMS WITH GARLIC AND 'FINO EN RAMA' (300GR) 19**



- ● **GRILLED RAZOR CLAMS (300GR) 18**



- ● **'JONICO' BAKED MUSSELS (500GR) 15**



- ● **GRILLED BIMBI WITH ROSEMARY, THYME AND LEMON EMULSION 15**

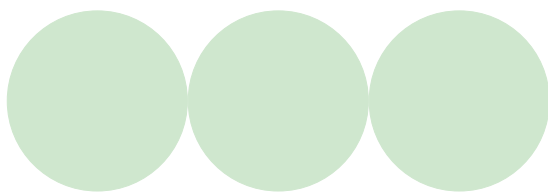
THE KING OF CONIL

- ● **CAPRESE WITH BURRATA, LOCAL TOMATOES & BASIL 17**



- ● **ANDALUSIAN TOMATO WITH GARLIC, CHIVES AND GORDAL OLIVES (V) 13**

- ● **OVEN ROASTED ANDALUSIAN TOMATO GAZPACHO (V) 13**



- ● **HOME MADE BREAD WITH BAKED GARLIC ACCOMPANIED BY CHIMICHURRI & PIPIRRANA PER PERSON 5 EXTRA BREAD 3**



FROM THE LAND

- ● **GRILLED CAULIFLOWER WITH PIPIRRANA DRESSING (V) 17**

- ● **GRILLED EGGPLANT AND CHIMICHURRI (V) 18**

- ● **GRILLED CARDOON MUSHROOM AND CHIMICHURRI (V) 19**



● SEMI INCLUSIVE ● ALL INCLUSIVE

FROM OUR GRILL - ORANGE AND LEMON TREE EMBERS

FROM THE FARM TO THE FLAMES



- ● **IBERIAN PLUMA FROM VALLE DE LOS PEDROCHES (CORDOBA) 31**

- ● **FREE RANGE CHICKEN LEG 22**
- RACK OF SUCKLING LAMB (FOR 2) 75**
- RACK OF SUCKLING LAMB (FOR 1) 39**
- ● **LAMB T-BONE 42**
- ● **PORK CHOP 32**
- TOMAHAWK OF SIMMENTAL (1KG - FOR 2) 85**
(EXTRA +100GR 9)

ANGUS ARGENTINO

- ● **BAVETTE FLANK STEAK (PARA 2) 59**
- ● **BEEF ONGLET (CORTE FRANCÉS) 29**
- ● **BABY SIRLOIN 180GR. 29**
- SIRLOIN 300GR. 39**
- ● **RIBEYE 300GR. 45**
EXTRA RIB EYE + 100GR 15
- ● **ENTRECOTE 300GR. 36**
EXTRA ENTRECOTE + 100GR 12



MAKE IT SURF & TURF
(3 KING PRAWNS) + 21 

SKEWERS



- ● **ANGUS BEEF WITH VEGETABLES 33**
- ● **FREE RANGE CHICKEN WITH VEGETABLES 25**
- ● **VEGETABLES AND CHIMICHURRY 19**

FROM THE SEA TO THE FLAMES

- ● **WHOLE SEA BREAM 25**
- ● **SEA BASS OPEN BACK WITH FRIED GARLIC AND CHILI PEPPER 32**
- ● **ALMADRABA TUNA LOIN 39**
- TURBOT, CHILLI AND SHERRY VINEGAR (APROX 1KG - FOR 2) 79** (EXTRA +100GR 8)
- GRILLED PRAWNS (350GR) 35**
- GRILLED SQUID WITH OLIVE OIL, GARLIC & PARSLEY 36**
- GRILLED CARABINERO (180GR - PER PIECE) 39**



SECRETS FROM OUR SHORES

(MARKET PRICE)
(ADVANCE REQUEST 48H BEFORE)
LOBSTER FROM GALICIA
WHITE LOBSTER
SEA BASS



THE PERFECT MATCH

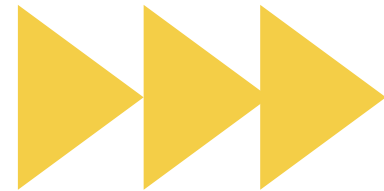
- ● **FRENCH FRIES 7**
- ● **CARAMELIZED PIQUILLO PEPPERS 8**
- ● **MIXED SALAD WITH RED ONION 6**
- ● **BAKED POTATOES WITH GRATINATED GOAT CHEESE 7**
 
- ● **GRATINATED CREAM OF SPINACH 9**
 



LO MÁS DULCE DE MARXA TE ESPERA...
THE SWEETEST OF OUR CHIRINGUITO...



POSTRES | DESSERTS



MANGO ASADO Y HELADO DE YOGURT 12

ROASTED MANGO AND YOGURT ICE CREAM



TARTA 'AFTER EIGHT' 9

AFTER EIGHT CAKE

PIÑA ASADA Y HELADO DE COCO 12

ROASTED PINEAPPLE AND COCONUT ICE CREAM



LIMÓN HELADO 9

LEMON ICE CREAM



COLONEL GAU GIN 11

COLONEL GAU GIN

MÁLAGA (RON Y PASAS CON BAILEYS) 11

MALAGA (RHUM & RAISIN WITH BAILEYS)

MARXA CRÈME BRÛLÉE (PARA 2) 15

CRÈME BRÛLÉE (FOR 2)



HELADO (POR BOLA); VAINILLA, CHOCOLATE & FRESA 4

ICE CREAM (PER SCOOP); VANILLA, STRAWBERRY, CHOCOLATE



VINOS | WINES

ESPUMOSOS | SPARKLING

JUVÉ & CAMPS CINTA PÚRPURA RESERVA

BODEGA JUVÉ & CAMPS, D.O. CAVA

LAURENT-PERRIER LA CUVEE BRUT

MAISON FONDEE, A.O.C. CHAMPAGNE

LAURENT-PERRIER ROSÉ

MAISON FONDEE, A.O.C. CHAMPAGNE

TINTOS | RED

MARQUES DE RISCAL RESERVA

HEREDEROS DEL MARQUES DE RISCAL, D.O. RIOJA

MONTEABELLÓN TEMPRANILLO

BODEGA Y VIÑEDOS MONTEABELLÓN, D.O. RIBERA DEL DUERO

SIERRA CANTABRIA CRIANZA

BODEGAS SIERRA CANTABRIA, D.O. CA RIOJA (TEMPRANILLO)

FINCA MONCLOA

BODEGAS GONZÁLEZ BYASS, V.T. CÁDIZ

FINCA DOFI

BODEGAS ÁLVARO PALACIOS, D.O.Q. PRIORAT

RODA I TEMPRANILLO

BODEGAS RODA, D.O. RIOJA

MAURO TEMPRANILLO

BODEGAS MAURO, V.T. CASTILLA Y LEÓN

MARQUES DE MURRIETA RESERVA

BODEGAS MARQUÉS DE MURRIETA, D.O. RIOJA

MARQUES RISCAL 150 ANIVERSARIO

BODEGAS HEREDEROS DEL MARQUÉS DE RISCAL, D.O. RUEDA



BLANCOS | WHITE

LAUS

BODEGAS LAUS, D.O. SOMONTANO (CHARDONNAY)

MARQUÉS DE RISCAL SAUVIGNON BLANC

HEREDEROS DEL MARQUES DE RISCAL, D.O. RUEDA

MONTEABELLÓN

BODEGA Y VIÑEDOS MONTEABELLÓN, D.O. RUEDA (VERDEJO)

VALDESIL GODELLO

BODEGAS VALDESIL, D.O. VALDEORRAS

OSSIAN VERDEJO

BODEGAS OSSIAN, V.T. CASTILLA Y LEÓN

VOGA

VOGA, D.O.C. DELLE VENEZIE, ITALIA (PINOT GRIGIO)

MILMANDA TORRES CHARDONNAY

BODEGAS TORRES, D.O. PENEDÈS

ROSADOS | ROSÉ

LA BAILARINA

BODEGA CVUNE D.O. RIOJA

SOSPECHOSO

UVAS FELICES, D.O. DE LA TIERRA DE CASTILLA. MANCHUELA

XF SIERRA CANTABRIA

BODEGA SIERRA DE CANTABRIA, D.O. RIOJA

DOMAINE OTT

CHÂTEAU DE SELLE, DOMAINE OTT, A.O.C. CÔTES DE PROVENCE

URBAN PROVENCE GRENACHE

BODEGAS ULTIMATE PROVENCE, A.O.C. CÔTES DE PROVENCE





**ESTE
VERANO
TOCA**

MARXA
chiringuito

ILUSTRACIÓN POR @LUQUE_LAURA_
INSPIRADO POR @DDARKO1981



MARXA

chiringuito

