

mandarina
beach, fun & food



WHITE MENÚ Septiembre

*disponible a mediodía
de lunes a viernes

Entrante

a elegir

Potato sarada de surimi
y edamame

Brioche de costilla
deshilachada

Principal

a elegir

"All i pebre" de pez espada
Solomillo de ibérico glaseado
con miel

Postre

a elegir

Chocolate en texturas

Helado artesano
de leche merengada

Troceado de fruta
de temporada

25€
IVA INCL.



BLUE MENÚ Septiembre



Entrantes

Hummus de habitas baby
y encurtidos

Calamar y crema de piquillo

Brioche con costilla deshilachada

Principal

a elegir

Arroz meloso de pulpo
mínimo 2 personas

Fideuà de rabo de buey al vino tinto
mínimo 2 personas

"All i pebre" de pez espada

Solomillo de ibérico glaseado
con miel

Postre

a elegir

Chocolate en texturas

Helado artesano de leche merengada

Troceado de fruta de temporada

33€
IVA INCL.

*solo a mediodía



BLACK MENÚ

Septiembre

*disponible por las noches con reserva

Entrantes

Hummus de habitas baby
y encurtidos

Calamar y crema de piquillo

Brioche con costilla
deshilachada

Principal

degustación de los dos

"All i pebre" de pez espada

Solomillo de ibérico glaseado
con miel

Postre

a elegir

Chocolate en texturas

Helado artesano
de leche merengada

Troceado de fruta
de temporada

39€

IVA INCL.



RED MENÚ

Japan Food

Septiembre

Potato Sarada

de surimi y edamame

Dim Sum

de ibérico y teriyaki

Sushi

Nigiris de sushi ebi
Mandarina roll y wakame

Pan bao

de pollo hoisin

Postre

a elegir

Kasutera y ganache
de chocolate blanco

Helado artesano
de mandarina

Troceado de fruta
de temporada

35€

IVA INCL.

GOLD MENÚ
PRIVATE

Septiembre

*con reserva previa

Amuse Bouche

Foodie Cocktail &
Ostra del Delta del Ebro
Nigiris de sushi ebi
Mandarina roll y wakame

Entrantes

Hummus de habitas baby
y encurtidos
Calamar y crema de piquillo
Brioche con costilla deshilachada

Principales

Corvina con refrito de brócoli
Panceta ibérica en cocción lenta
y crema de zanahoria encurtida

Petit Fours

Artesanos de chocolate

Postre

Helado artesano
de leche merengada

49€

IVA INCL.

ÓSTRAS!

CULTIVADAS EN EL DELTA DEL EBRO

MUSCLARIUM

Ostra al natural c/u 4,10€

Ostra Mandarina style c/u 4,30€
con espuma de cava y matices cítricos

Bandeja 6 uds al natural 21,50€

Bandeja 12 uds al natural 40,55€

Fusión CRU de ostras y nigiris 39,00€
6 ostras & 6 nigiris a elegir de nuestra carta

 **mandarina**
beach, fun & food

fusión **CRU!** de la mer 6 ostras & 6 nigiris

Ostras recién cultivadas de nuestra cuerda en

MUSCLARIUM

39€
IVA INC





FOÓDIE COCKTAIL

Pepino Cream

Crema de pepino, melón, helado de yogur, cítricos y tequila José Cuervo

Ostra con pickle de pepino

9,75€





casual food

CASUAL FOOD

cuando quieras
y como quieras
take away

¿Lo quieres para llevar?, Llámanos.
+34 964 46 76 50

Gyozas artesanas

Crujientes o al vapor...

Gyozas de gambas adobadas en kimchee y col china (5 unidades) 13.40€
Shrimp gyoza marinated in kimchee and Chinese cabbage (5)
Gyoza de crevettes marinées au kimchee et chou chinois (5)

Gyozas de salmón marinado y ahumado con haya (5 unidades) 13.40€
Marinated salmon gyoza with beech smoke (5)
Gyoza de saumon mariné à la fumée de hêtre (5)

Gyozas de guiso tradicional de pollo de corral con curry de cacahuete (5 unidades) 13.25€
Traditional free-range chicken stew gyoza with peanut curry (5)
Gyoza traditionnel au ragoût de poulet fermier et curry de cacahuètes (5)

Comboyaki de gyozas variadas (9 unidades) 20.90€
Assorted gyoza (9)
Assortiment de gyozas (9)

*Añade gyozas a tu plato por 2,50€/ud



Tataakis

Tataki de salmón marinado con sésamo, aguacate y ajoblanco thai 19.95€

Marinated salmon tataki with sesame, avocado and Thai white garlic

Tataki de saumon mariné au sésame, avocat et ail blanc thai

Tataki de presa ibérica con guiso oriental de setas y raíz de loto 20.80€

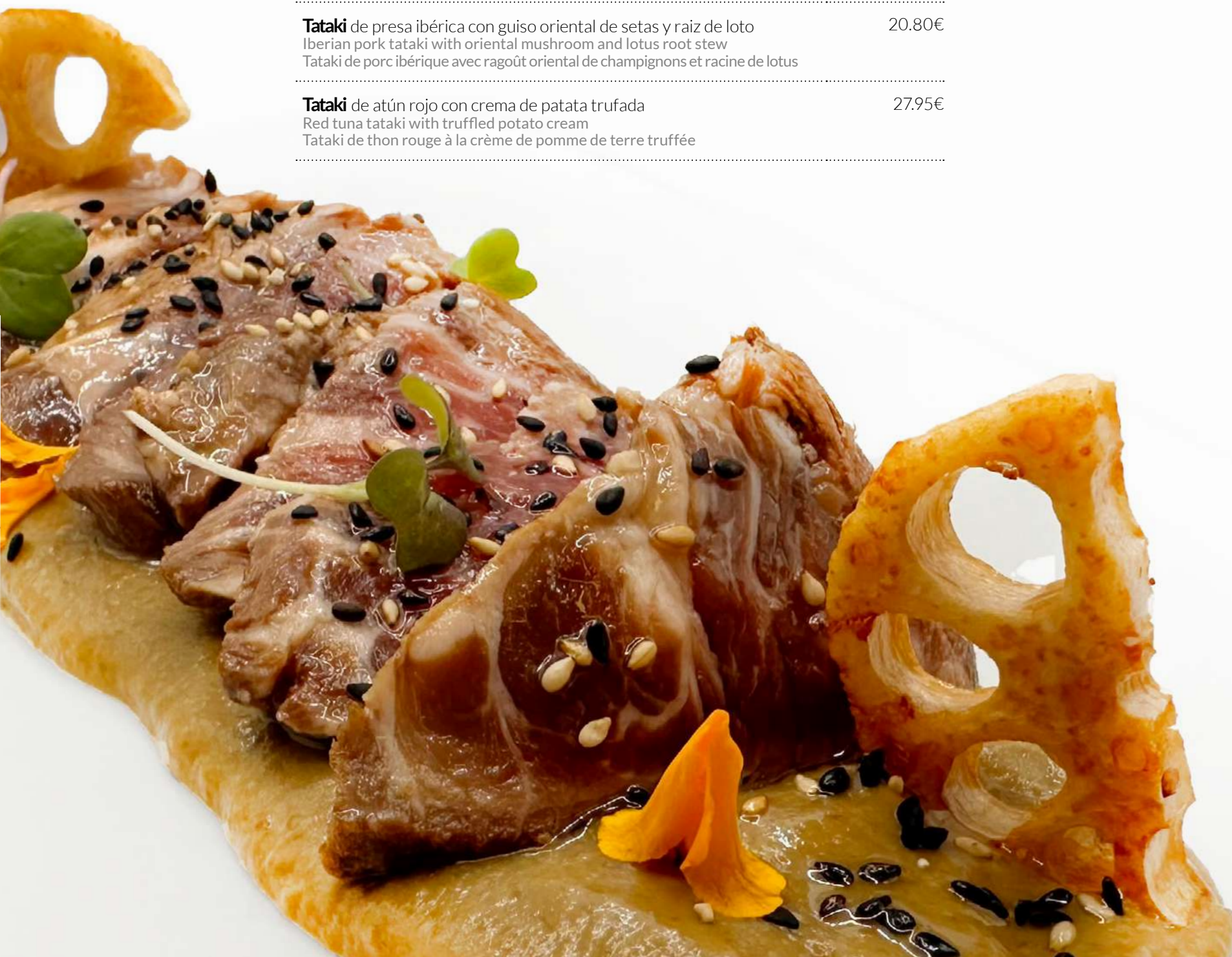
Iberian pork tataki with oriental mushroom and lotus root stew

Tataki de porc ibérique avec ragoût oriental de champignons et racine de lotus

Tataki de atún rojo con crema de patata trufada 27.95€

Red tuna tataki with truffled potato cream

Tataki de thon rouge à la crème de pomme de terre truffée





Tartares

TARTAR BOWL Tartar de atun con aguacate y crujiente de arroz

15.70€

Tuna tartar with avocado and crispy rice
Tartare de thon à l'avocat et riz croustillant

TARTAR BOWL Tartar de lubina con mango y remolacha

15.90€

Sea bass with mango and beets
Bar à la mangue et betteraves

TARTAR BOWL Tartar de salmón, con base de wakame, kampyo y marinado de kimchee

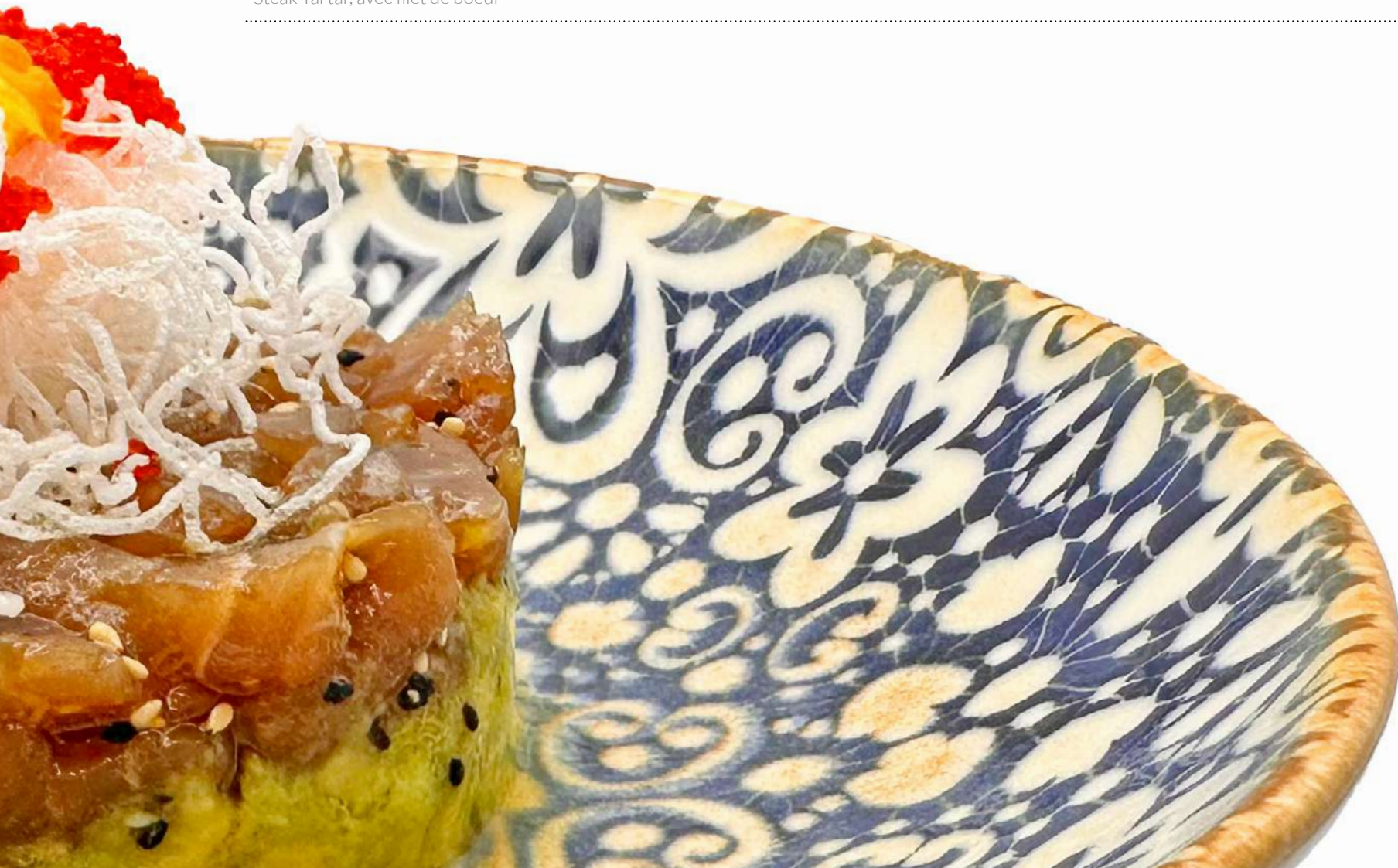
15.90€

Salmon tartare, based on wakame, kampyo and kimchee marinade
Tartare de saumon, à base de marinade wakame, kampyo et kimchee

STEAK TARTAR Con solomillo de buey

19.25€

Steak Tartar, with beef tenderloin
Steak Tartar, avec filet de boeuf



Sushi tradicional Japonés

Nigiris

Bolas de arroz con pescado (2 unidades)

Rice balls with fish (2 units)

Boulettes de riz avec du poisson (2 unités)

Atun	6.05€
Tuna	
Thon	

Salmón	5.40€
Salmon	
Saumón	

Langostino ebi	4.85€
Ebi shrimp	
Crevette ebi	

Anguila	7.05€
Eel	
Anguille	

Laminado de calamar y aceite trufado	6.40€
Laminated squid and truffled oil	
Encornets feuilletés et huile de truffe	

Caballa marinada con maíz molido	4.85€
Marinated mackerel with ground corn	
Maquereau mariné au maïs moulu	

Uramaki

Rollos especiales invertidos (8 piezas)

Special inverted rolls (8 pieces)

Rolls spéciaux invertis (8 pieces)

Roll de atún con salsa picante	17.10€
Tuna roll with spicy sauce	
Rouleau de thon à la sauce piquante	

Roll de langostino en tempura (langostino, aguacate)	13.90€
Shrimp tempura roll (shrimp, avocado)	
Rouleau de crevettes tempura (crevettes, avocat)	

California Roll (surimi, pepino, aguacate)	13.15€
California Roll (surimi, cucumber, avocado)	
California Roll (surimi, concombre, avocat)	

Mandarina Roll (Tataki de salmón, sichimi, esparrago verde)	14.90€
Mandarina Roll (salmon tataki, sichimi, green asparagus)	
Mandarina Roll (tataki de saumon, sichimi, asperges vertes)	

Mediterráneo Roll (Kampyo-tiras de calabaza, aguacate, pepino)	11.50€
Mediterranean Roll (kampyo-gourd strips, avocado, cucumber)	
Rouleau Méditerranée (bandes kampyo-gourde, avocat, concombre)	

Veggie (Nabo encurtido, aguacate, pepino con sésamo picante...)	
Veggie (Pickled turnip, avocado, cucumber with spicy sesame...)	10.90€
Veggie (Navet mariné, avocat, concombre au sésame épicé...)	

cuando quieras
y como quieras
take away



Hosomaki

Rollos envueltos con alga nori

Rolls wrapped with nori
Rouleaux emballés avec nori

Atún Tuna Thon	11.60€
Salmón Salmon Saumon	11.40€
Kampyo-tiras de calabaza Gourd-strips kampyo Kampyo-bandes de courge	10.75€
Pepino Cucumber Cocombre	10.75€
Sardina ahumada y mango Smoked sardine and mango Sardine fumée et mangue	10.75€
Crujiente de zanahoria con tartar de atún y crispy de lima Crispy carrot with tuna tartare and crispy lime Carotte croustillante au tartare de thon et citron vert croustillant	15.90€

Bandejas degustación

DE URAMAKIS California Roll, Mandarina Roll, Roll del Chef (24 uds) California Roll, Mandarina Roll, Roll del Chef (24 pieces) California Roll, Mandarina Roll, Roll del Chef (24 pieces)	36.75€
DE NIGIRIS Degustación de nigiris (6 uds) Nigiri tasting (6 pieces) Dégustation de nigiris (6 pieces)	17.00€
SUSHI MIXTO Niguri, Uramaki, Hosomaki, Gumkanmaki (24 uds) Nigiri, Uramaki, Hosomaki, Gumkanmaki (24 pieces) Nigiri, Uramaki, Hosomaki, Gumkanmaki (24 pieces)	45.10€

Sushi Fusión

Las propuestas del chef

Sliced raw fish
Tranches de poisson cru

Uramaki de salmón lacado y berenjena ahumada Uramaki with lacquered salmon and smoked aubergine Uramaki au saumon laqué et à l'aubergine fumée	17.90€
Futomaki en tempura de atún y aguacate con mahonesa de kimchee Futomaki in tuna and avocado tempura with kimchee mayonnaise Futomaki au thon et tempura d'avocat avec kimchee mayonnaise	15.80€
Hosomaki en tempura con salmón, foie micuit y kampyo Hosomaki in tempura with salmon, foie micuit and kampyo- Hosomaki au tempura avec saumon, foie micuit et kampyo	17.70€
Futomaki tricolor en tempura con surimi, pepino y aguacate con top de algas y lactonesa de sésamo Tricolor futomaki in tempura with surimi, cucumber and avocado with seaweed top and sesame lactonese Futomaki tricolore en tempura avec surimi, concombre et avocat avec dessus d'algues et lactonese de sésame	13.75€
Cinturón de alga nori, base de arroz y un "top" (2 piezas) Nori belt, rice-based and "topping" (2pieces) Ceinture d'alge nori, à base de riz et "top" (2pieces)	
Ikura Ikura Ikura	6.60€
Huevas Masago Huevas Masago Masago roe	6.60€
Erizo de mar Sea urchin Oursin	6.60€
Salmón marinado artesano y crispy de lima Artisan marinated salmon and lime crispy Saumon mariné artisanal et croustillant au citron vert	5.80€
Tartar de atún com marinado de ají asiático con kimchee y cayena Tuna tartare with Asian chili marinade with kimchee and cayenne Tartare de thon mariné au piment asiatique avec kimchee et cayenne	6.20€





Burger Gourmet con pan artesano

Tejana de ternera con bacon, aros de cebolla, quesos y salsa barbacoa Texan steak with bacon, onion rings, cheese and BBQ sauce. Bifteck Texan. Avec bacon, rondelles d'oignon, fromage et sauce barbecue	12.40€
Tejana XL doble de ternera (360gr.) con bacon, aros de cebolla, quesos y salsa barbacoa XL Texan steak with bacon, onion rings, cheese and BBQ sauce. XL Bifteck Texan. Avec bacon, rondelles d'oignon, fromage et sauce barbecue	19.65€
Asian Burger de carne de Angus, con panceta al teriyaki, cebolla caramelizada, hojas de roble y queso havarti Angus beef, with bacon, caramelized onion, oak leaves and havarti Bœuf de , avec du bacon , oignons caramélisés, feuilles de chêne et havarti	18.95€
Burger del chef, al plato 300gr. Black Angus madurado, queso provolone, cebolla caramelizada, bacon macerado con sake y ron-cola 300gr. of aged Black Angus, provolone cheese, caramelized onions, marinated bacon with sake and rum-cola 300gr. de Angus Noir vieilli, fromage provolone, oignon caramélisé, bacon mariné et cola au rhum	21.25€
Burger Veggie Con tofu y heura With tofu and heura Avec tofu et heura	14.15€





mandarina chef

Asian Bowls

NOODLES BOWL Yakisoba noodles con vegetales del terreno y langostino

14.60€

Yakisoba noodles with local vegetables and shrimp

Nouilles Yakisoba avec légumes locaux et crevettes

RICE BOWL Con salmón marinado, edamame, wakame y aguacate con aliño ...

15.70€

With marinated salmon, edamame, wakame and avocado with dressing

Avec saumon mariné, edamame, wakame et avocat avec vinaigrette

VEGGIE RICE BOWL Con legumbres marinadas fritas, calabacín dulce, tomate ecológico y wakame fresco

13.80€

With fried marinated vegetables, sweet zucchini, organic tomato and fresh wakame

Avec légumes mariné frit, courgettes sucrées, tomate biologique et wakame frais





Arroces con d.o. disponible a mediodía

De temporada mínimo 2 personas · **Tu decides** seco o meloso

Arroz de cangrejo azul y cebolleta Rice with blue crab and chives Riz au crabe bleu et à la ciboulette	18.40€
Arroz de rape y vegetales de temporada Sticky monkfish rice and seasonal vegetables Riz gluant de lotte et légumes de saison	17.10€
Arroz negro de sepia de la lonja y su tinta Sepia black rice and its ink Riz noir sépia du marché aux poissons et son encre	17.10€
Arroz de rape y langostinos Monkfish and prawn rice Lotte et riz aux crevettes	22.25€
Arroz de “salmorreta” y pulpo de Peñíscola “Salmorreta” rice and octopus from Peñíscola Riz «Salmorreta» et poulpe de Peñíscola	17.95€
Arroz de sepia y sobrasada mallorquina Dried cuttle rice and Mallorcan sobrasada Riz aux seiches séchées et sobrasada majorquine	16.50€
Arroz de ortigas de mar y alga wakame Sticky rice with sea nettles and wakame seaweed Riz gluant aux orties et algues wakame	20.35€
Arroz de secreto ibérico y anguila ahumada Rice of Iberian secret and smoked eel Riz de secret ibérique et anguille fumée	20.25€
Fideuà “setjada” con sepia, langostino y “all i oli” de tinta de calamar Fideuà “setjada” with cuttlefish, shrimp and squid ink “all i oli” Fideuà “setjada” avec seiche, crevette et encre de seiche “all i oli”	16.85€

*precio por ración

Arroces por encargo consúltanos*



¿Lo quieres para llevar?, Llámanos.
+34 964 46 76 50

Fusion food

23,65€

Pulpo del terreno salteado con crema de espárragos,
verduras encurtidas y salsa kimchee

Sauteed octopus with cream of asparagus, pickled vegetables and kimchee sauce
Octopus sautées avec le sol à la crème d'asperges, légumes marinés et sauce kimchi



Wok de sepia guisada, edamame y crema de guisantes

Stewed cuttlefish, edamame and pea cream wok
Mijoté de seiches, wok edamame et crème de petits pois

16,70€



21,85€

Salmón con fresas, lima y sus texturas

Salmon with strawberries, lime and its textures
Saumon aux fraises, citron vert et ses textures



Corvina con refrito de brócoli y emulsión de gamba al ajillo

"Corvina" with refried broccoli and garlic shrimp emulsion
"Corvina" avec émulsion de brocoli et beurre d'ail et crevette

23,70€



20,70€

Magret de pato del Delta del Ebro con papaya, salsa teriyaki y almendras

"Delta del Ebro" duck breast with papaya, teriyaki sauce and almonds

Magret de canard du Delta de l'Ebre avec papaye, à la sauce teriyaki et aux amandes



Panceta en cocción lenta, con crema encurtida de zanahoria

Bacon in slow cooking, with pickled carrot cream
Bacon à cuisson lente, avec crème de carottes au vinaigre

17,85€



27,35€

Solomillo de vaca madurada con foie fresco y “coulis” de frutos del bosque

Cow sirloin with fresh foie gras and “coulis” of berries
Aloyau de vache au foie gras frais et au coulis de baies



Secreto de ibérico con salsa suave de wasabi y pimienta

Iberian pig (special cut) with mild wasabi sauce and pepper
Porc ibérique avec sauce douce de wasabi et poivre

21,45€



¿Lo quieres para llevar?, Llámanos.
+34 964 46 76 50



postres

Postres desserts

Cremoso de chocolate y té matcha con caviar de AOVE

8.75€

Creamy chocolate and matcha tea with EVOO caviar
Chocolat crémeux et thé matcha au caviar EVOO

Arroz con leche de coco, mango y calamansi

7.40€

Rice with coconut milk, mango and calamansi
Riz au lait de coco, mangue et calamansi

Torrija con crema de naranja y helado artesano de café

9.05€

French toast with orange cream and artisan coffee ice cream
Pain doré à la crème d'orange et glace au café artisanal

Tarta de queso y jengibre con helado de frutos del bosque

7.65€

Cheese and ginger cake with berries ice cream
Gâteau au fromage et au gingembre avec glace aux baies

Piña marinada en lima y jengibre con helado artesano de coco

6.70€

Pineapple marinated in lime and ginger with artisan coconut ice cream
Ananas mariné au citron vert et au gingembre avec glace artisanale à la noix de coco



cuando quieras
y como quieras
take away

¿Lo quieres para llevar?, Llámanos.
+34 964 46 76 50

