

VINOS
WINES

24

MOBY DICK MARIN

TORREVIEJA





VINOS DE LA CASA

D.O. CALATAYUD

Dominio de María. Barbecho. (Macabeo)

Presenta un tenue color amarillo pajizo muy característico.
En nariz, destaca su intensidad y su gran finura.

It has a very characteristic pale straw yellow color. On the nose, its intensity and great finesse stands out.



COPA: 2,60€
BOTELLA: 12,00€

V.T. CASTILLA

Acantus (Merlot, Syrah)

Fresco y con tal variedad de matices que invita a repetir.

Fresh and with such a variety of nuances that it invites you to repeat.



COPA: 2,60€
BOTELLA: 12,00€

V.T. CASTILLA

Acantus (Tempranillo, Cabernet Sauvignon)

La combinación perfecta de los aromas frutales y los recuerdos de bodega.

The perfect combination of fruity aromas and barrel memories.



COPA: 2,60€
BOTELLA: 12,00€



VINOS BLANCOS

D.O. RUEDA

Lirum (Verdejo)

Aromas frescos y aromáticos a frutas exóticas maduras, en especial a melocotón.

Fresh and aromatic aromas of ripe exotic fruits, especially peaches.



COPA: 3,00€
BOTELLA: 15,00€

D.O. ALICANTE

Laudum blanco Ecológico (Chardonnay)

Vino blanco ecológico elaborado exclusivamente con uvas de la variedad chardonnay

Organic white wine made exclusively with Chardonnay grapes.



BOTELLA: 14,00€

D.O. ALICANTE

Marina Alta (Moscatel de Alejandría)

Excelente vino blanco de Alicante, seco pero suavísimo. Nace de una especial variedad de uva, la Moscatel de Alejandría.

Excellent white wine from Alicante, dry but very smooth. It is born from a special grape variety, the Muscat of Alexandria.



BOTELLA: 15,00€

VINOS BLANCOS

D.O. CA. RIOJA

Barón de Ley blanco

(Viura, Garnacha blanca y Tempranillo blanco)

Expresivo, con una atractiva gama de aromas exóticos, hierbas aromáticas y eneldo.

Expressive, with an attractive range of exotic aromas, aromatic herbs and dill.



BOTELLA: 16,00€

D.O. RÍAS BAIXAS

Fulget (Albariño)

Amarillo pajizo brillante. Intensidad media donde se perciben las características aromáticas de la uva con claridad.

Bright straw yellow. Medium intensity where the aromatic characteristics of the grape are clearly perceived.



BOTELLA: 19,00€

D.O. ALICANTE

Alcanta Blanco Semidulce (Sauvignon blanc)

Frutas tropicales y flores blancas (jazmín), con una entrada agradable y sabor persistente.

Tropical fruits and white flowers (jasmine), with a pleasant entry and persistent flavor.



COPA: 3,00€

BOTELLA: 15,00€



VINOS ROSADOS

D.O. CA. RIOJA

Barón de Ley Rosado de Lágrima (Garnacha).

Un rosado fresco, equilibrado y fácil de beber.

A fresh, balanced and easy-drinking rosé.



BOTELLA: 16,00€

PROVENCE

Kylie Minogue Signature (Garnacha, Cinsault)

De color melocotón pálido con aromas de pomelo rosado, sandía y flor de limón, crujiente, seco con frutas picantes

Pale peach in color with aromas of pink grapefruit, watermelon and lemon blossom, crisp, dry with spicy fruits



BOTELLA: 22,00€



VINOS TINTOS

D.O. ALICANTE

Laudum roble (Monastrell, Syrah)

Vino ecológico con 4 meses de crianza en barricas de roble francés, americano y húngaro.

Organic wine aged for 4 months in French, American and Hungarian oak barrels.



BOTELLA: 18,00€

D.O. CA. RIOJA

Marqués de Reinosa (Tempranillo)

Frutos rojos y negros (fresa y mora), notas de regaliz típicas de la uva de tempranillo.

Red and black fruits (strawberry and blackberry), licorice notes typical of the Tempranillo grape.



COPA: 3,00€

BOTELLA: 15,00€

D.O. CA RIOJA

Añares Crianza (Tempranillo). 12 meses crianza.

La historia moderna de Rioja en un vino de gran presencia.

Amable, suave y de paso fácil en boca. Largo y fresco.

The modern history of Rioja in a wine of great presence. Friendly, smooth and easy in the mouth. Long and fresh.



BOTELLA: 16,00€

D.O. CA. RIOJA

Barón de Ley Reserva. 20 meses en barrica (Tempranillo, Graciano, Maturana).

El Reserva del Siglo XXI. Este Reserva se elabora con uvas que aportan al vino un carácter concentrado y con un gran equilibrio.

The Reserve of the 21st Century. This Reserva is made with grapes that give the wine a concentrated character with great balance.



BOTELLA: 20,00€

D.O. CA RIOJA

Finca Valdepoleo (Tempranillo) 12 meses en barrica.

Finca Valdepoleo es uno de los viñedos más emblemáticos de Bodegas y Viñedos Pujanza.

Finca Valdepoleo is one of the most emblematic vineyards of Bodegas y Viñedos Pujanza.



BOTELLA: 32,00€

D.O. RIBERA DEL DUERO

Monteabellón. 5 Meses en barrica (Tinta fina)

Un vino que representa es su justa medida la fruta y su crianza, todo unido en un perfecto conjunto.

A wine that represents the right measure of fruit and its aging, all united in a perfect whole.



BOTELLA: 17,00€

VINOS TINTOS

D.O. RIBERA DEL DUERO

El Lagar de Isilla Crianza. 14 Meses en barrica (Tinta fina)

Un potente y sabroso crianza compuesto de un delicioso coupage dominado por la Tempranillo. Viñedos en altitud en plena Ribera del Duero.

A powerful and tasty aging composed of a delicious blend dominated by Tempranillo. Vineyards at altitude in the heart of Ribera del Duero.



BOTELLA: 26,00€

D.O. RIBERA DEL DUERO

Valduero 2 Maderas (Tinta fina). 12 Meses en barrica.

Por su cuidada elaboración y largo envejecimiento, este vino de Valduero ha sido siempre considerado "mucho más que un crianza".

Due to its careful production and long aging, this Valduero wine has always been considered "much more than a Crianza".



BOTELLA: 40,00€

VINOS ESPUMOSOS

D. CAVA

Cordón Negro Brut Mini (Macabeo, Xarello, Parellada).

Es un cava icónico a nivel mundial. Aromas finos y delicados, predominando los tonos de fruta verde.

It is an iconic cava worldwide. Fine and delicate aromas, predominating tones of green fruit.



BOTELLA: 7,50€

D.O.C. PROSECCO

Freixenet Prosecco Mini (Prosecco)

Elaborado con las mejores uvas de Glera de la región italiana de Véneto.

Made with the best Glera grapes from the Italian region of Veneto.



BOTELLA: 7,50€

A.O.C. CHAMPAGNE

Moët Chandon (Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay)

Vibrante intensidad de la manzana verde y los cítricos. Frescura de los matices minerales y las flores blancas.

Vibrant intensity of the green apple and citrus fruits. Surface of the mineral nuances and white flowers.



BOTELLA: 55,00€

ENTRANTES / STARTERS

Mussels in garlic and wine sauce with cream 12.50€
Mejillones con ajo y vino

Garlic bread 6.00€
Pan de ajo

Charcuterie mix (2 pers.) 13.00€
Charcuteria mix (2 pers.)

Prawns in garlic oil 13,90€
Gambas al ajillo

Grilled shrimp in seafood sauce (6 ud.) 15.00€
Gambón a la plancha en salsa de marisco (6ud.)

Deep fried squid rings with alioli 13,50€
Calamares a la romana con alioli

Delicious hot bread toasted in olive oil. Served with three sauces 6.00€
Pan caliente con tres salsas

Grilled octopus with fried sweet potato and red onion 17.50€
Pulpo con patata dulce frita y cebolla roja

Soup of the day 11,00€
Sopa del Día



SALADS / ENSALADAS

Salad «Moby Dick» 15.00€

Fresh arugula with tomatoes, buratta cheese, basil. It is seasoned with olive oil.
Ensalada Mobidick, Rúcula, tomate, albahaca, queso burrata.

Pokebowl with salmon, rice, salmon, peas, apple, seagrass 14,00€

Pokebowl de salmón, arroz, salmon, guisantes, manzana, algas

Beef tenderloin Pokebowl 16,00€

Rice, beef tenderloin, peas, pineapple, sesame, carrot, corn, soy sauce
Pokebowl de solmillo de ternera

Arroz, solomillo de ternera, guisantes, piña, sésamo, zanahoria, maiz, soja

Vegan Pokebowl 11,00€

Rice, peas, pineapple, sesame, carrot, corn, soy sauce

Arroz, guisantes, piña, sésamo, zanahoria, maiz, soja

Cesar salad, bacon, grill chicken, cesar deasing, croutons, parmesan 11,50€

Ensalada César, bacon, pollo a la plancha, salsa César, picatostes y parmesano

King prawns salad, apple, red onion, lettuce, prawns, cucumber 14,90€

Ensalada de gambas, lechuga, pepino, manzana, gambas, cebolla roja

Ovenbaked goat cheese salad. 13,00€

With caramelized onion, salad leaves, bell pepper, walnuts, tomato

Ensalada de queso de cabra.

Con cebolla caramelizada, ensalada, pimiento, nuez, tomate

Greek salad. 13,00€

Onion, tomato, cucumber, feta cheese, black olives, lettuce, yogurt sauce

Ensalada Griega

Cebolla, tomate, pepino, queso feta, olivas negras, lechuga, salsa de yogur



CARNES / MEATS

Plank stake (RECOMENDED) 29.00€

The tenderest beef tenderloin on a plank, with mashed potatoes, asparagus, garlic butter and bearnaise sauce

Solomillo ternera en tablon, con pure, verduras y bearnesa

Pork Fillet, seared pork tenderloin with red wine sauce and raisins. 17.00€

Served with hasselback potato

Filete de cerdo con salsa de vino tinto

Grilled huge beef steak (1 kg. aprox.). Special for share 50.00€

Chuleton a la plancha (1 kg. aprox.). Especial para compartir

Classic Snitzel, with salad and chips 15.00€

Snitzel clásico, con ensalada y patatas fritas

Osso Buco. A classic Italian dish made with slow-cooked veal shank, wine and herbs topped with a gremolata. 31.00€

Osobuco de ternera al vino tinto

Mobi Dick mix grill (2 pers) RECOMENDED 47.00€

Pork fillet, beef fillet, bbq ribs and chorizo

Moby Dick grill mixto (2 pers)

Filete de cerdo, filete de ternera, costilla barbacoa y chorizo

BBQ ribs, with salad and chips 19.00€

Costillas BBQ, con ensalada y patatas fritas

Seared chicken breast with mushroom sauce 16.00€

Pechuga de pollo con salsa de champinones

Crispy baked chicken wings 12.90€

Alitas de pollo



PESCADOS / FISH

Plank salmon, a moist, flavorful, and flaky salmon baked on a plank. 21.00€

Served with puree, asparagus and hollandaise sauce

Salmón plancha con salsa holandesa

Atlantic cod (RECOMENDED) 19.00€

With prawns, mash potato and vegetables

Bacalao, con salsa de gambas, pure y verduras

Sea bass fillet, with vegetables, potato in white wine sauce and clams 16.50€

Filete de lubina, con verduras, patatas, salsa de vino blanco con almejas

Hake fillet, in fish sauce with shrimp and clams 15.00€

Merluza en salsa marinera

Grilled salmon loin, in curry sauce with mussels and cooked potatoes 15.00€

Lomo de salmón a la plancha, en salsa de curry con mejillones y patatas cocidas

Prawns risotto with guacamole 17.50€

Risotto de gambas con guacamole



BURGERS

Burger XXL 19.00€
Hamburguesa XXL

Vegan soy 13,90€
Vegana de soja

Classic, bacon, cheese, salad, onion and tomato 13,90€
Clásica bacon, queso, ensalada, cebolla y tomate

Goat, caramelized onion, salad, tomato 14,90€
Cabra, cebolla caramelizada, ensalada, tomate

Chillie, cheese, jalapeños, salad, tomato, onion, hot sauce, bbq sauce 14,90€
Chile, queso, jalapeños, ensalada, tomate, cebolla, salsa picante, salsa barbacoa

SANDWICHES

Smoked salmon toast, cheese cream, egg, dill 14.00€
Tostada de salmón ahumado, crema de queso, huevo, eneldo

Swedish Shrimp Salad Toast 15,00€
Amazing crispy bread with garlic butter and mozzarella cheese baked in the oven
Tostada de Ensalada sueca de camarones. Increíble pan crujiente con mantequilla de ajo y queso mozzarella horneado en el horno

Club Baguette 12.00€
Chicken, bacon, cheese, lettuce, onion, mayonaise, chips
Pollo, bacon, queso, lechuga, cebolla, mayonesa, patatas fritas



PASTAS

Spaguetti bolognese

Spaguetti a la bolognesa

13,00€

Spaguetti carbonara with cream

Spaguetti carbonara con nata

13,00€

Chefs tagliatelle with prawns and scallops

Tagliatelle del chef con gambas y vieira

20,00€

Tagliatelle Indiana, curry, prawns, vegetables and cream

Pasta indiana, curry, gambas, verduras y nata

16.00€

Seafood pasta, mix of seagood in the creamy sauce

Pasta frutti del mare, mix de mariscos con nata

16.00€

Creamy tagliatelle, with chicken and mushrooms

Tagliatelle cremoso, con pollo y champiñones

15.00€

Gluten free pasta, in olive oil with vegetables or chicken

Pasta sin gluten con aceite de oliva, verduras o pollo

13,00€



PIZZAS

Margarita, tomato and mozzarella 12.00€
Tomate y mozzarella

Hawai, york ham, tomato, mozzarella and pineapple 15.00€
Jamón york, tomate, mozzarella y piña

Caprichosa, jamón york y champiñones 15.00€
ham and mushrooms

Linkan special, jamón york, pollo kebab, cebolla, salsa de yogur 16.00€
York ham, chicken kebab, onion, yogurt sauce

Mobidick special, york ham, pepperoni, pineapple 17.00€
Jamón york, pepperoni y piña

Gambereti, prawns, smoked salmon and arugula 19.00€
Langostinos, salmón ahumado y rúcula



KIDS / NIÑOS

Ice cream included / Helado incluido

Hamburger (meat or chicken) with chips 9,00€
hamburguesa (carne o pollo) con patatas

Spaguetti bolognese 9,00€
Espaguetti boloñesa

Home made chicken nuggets with chips 9,00€
Nuggets de pollo caseros con patatas fritas



DESSERTS / POSTRES

Apple pie with ice cream / Tarta de manzana con helado 8,00€

Cheese cake / Tarta queso 7,00€

Lemon cake / Tarta de limón 7,00€

Carrot cake / Tarta de zanahoria 7,00€

Coulant with ice cream / Coulant con helado 8,00€

Brownie with ice cream / Brownie con helado 8,00€

Tiramisú 7,00€

Frape coffee / Café frapé 8,00€

Irish coffee / Café irlandés 8,00€

Baileys coffee / Café Baileys 5,00€

Asiatic coffee / Café asiático 7,00€

Cup of ice cream / Copa de helado 8,00€

Affogato coffee / Café Affogato 6,00€

Crepès with chocolate / Crepès with chocolate (3 uds.) 7,00€



COCKTAILS / CÓCTELES

MOJITO Rum, mint leaves, lime wedges, sugar, soda Ron, hojas de menta, gajos de lima, azúcar, soda	9,00€
AMARETO SOUER Angostura, egg, egg white, amaretto, fresh lemon juice, sugar Angostura, huevo, clara, amareto, jugo de limón fresco, azúcar	11,00€
WHISKY SOUER Angostura, egg, egg white, bourbon, fresh lemon juice, sugar Angostura, huevo, clara, burbon, jugo de limón fresco, azúcar	11,00€
ESPRESSO MARTINI Vodka, kahlua, espresso, sugar Vodka, kahlua, espresso, azúcar	9,00€
PIÑA COLADA Rum, pineapple, coconut cream Ron, piña, crema de coco	9,00€
LUNCHBURG Jack Daniels, cointreau, fresh lemon juice, sugar, sprite Jack Daniels, cointreau, jugo de limón fresco, azúcar, sprite	11,00€
SEX ON THE BEACH Vodka, peachtree, cranberry juice Vodka, durazno, jugo de arándanos	9,00€
TEQUILA SUNRISE Tequila, orange juice, grenadine Tequila, zumo de naranja, granadina	9,00€
APEROL SPRITZ , Aperol, cava, soda	8,50€
CAIPIRINHA Lime wedges, sugar, cachaça Gajos de lima, azúcar, cachaça	9,00€
MOSCOW MULE Vodka, ginger beer, fresh lime juice Vodka, cerveza de jengibre, zumo de lima	10,00€
STRAWBERRY DAIKIRI Rum, strawberry, fresh lemon juice, sugar Ron, fresas, zumo de limón, azúcar	10,00€
NEGRONI Gin, campari, sweet vermouth Gin, campari, vermú rojo	10,00€





24

MOBY DICK MARIN
TORREVIEJA