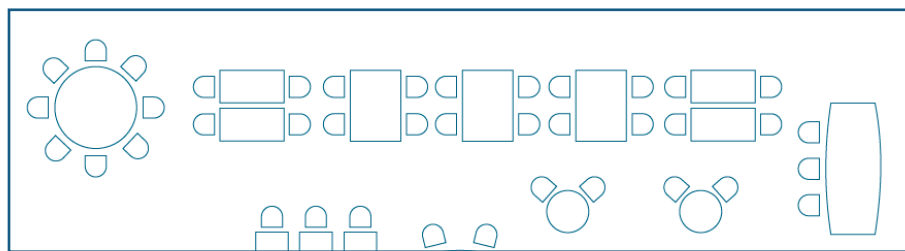


la
mar | gastón
acurio

Plano de Planta

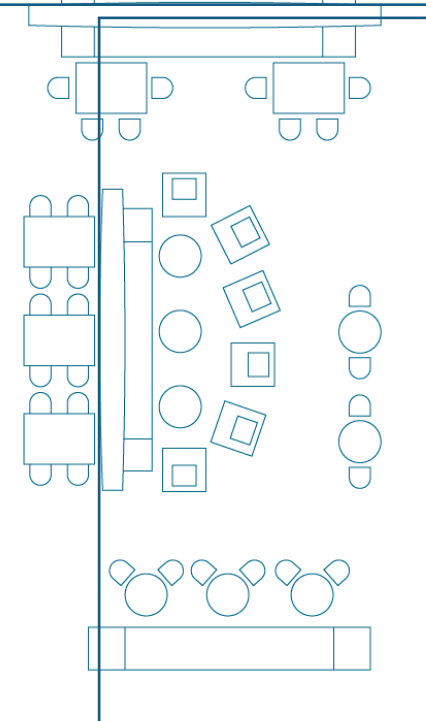
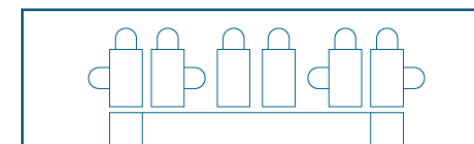
Capacidad máxima:
50 personas sentadas
100 personas en cocktail

ZONA ELEVADA



MESA IMPERIAL

Capacidad máxima:
20 personas sentadas

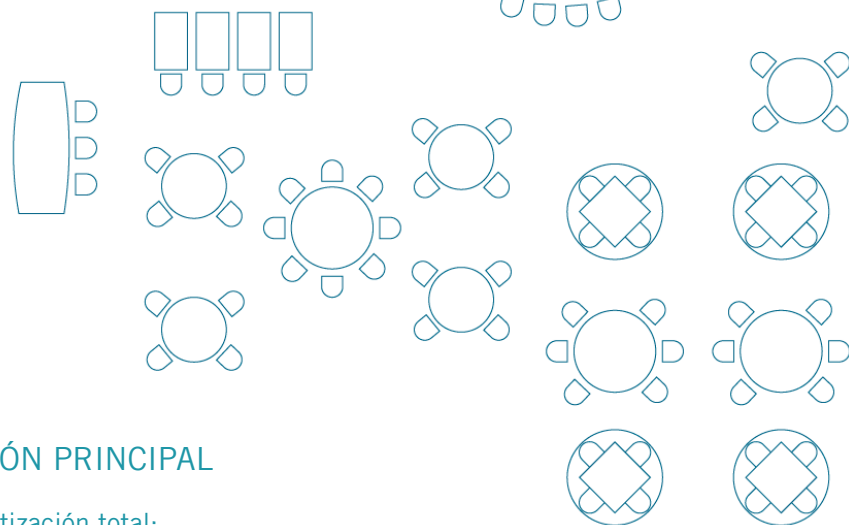


LOUNGE

Capacidad máxima:
40 personas sentadas
100 personas en cocktail

SALÓN PRINCIPAL

Privatización total:
200 personas sentadas
400 personas en cocktail





Salón Principal

El Salón Principal de La Mar Madrid es un espacio luminoso y elegante que fusiona la esencia marina con la vitalidad del Perú. Su diseño en dos niveles, con vistas privilegiadas y una cocina abierta, crea un ambiente auténtico y energético, ideal para reuniones y celebraciones. Cada detalle, desde el entorno hasta el servicio, se cuida para ofrecer una experiencia gastronómica inolvidable.





Barra de cócteles

Déjate seducir por el arte de la mixología en nuestra Barra de Cócteles. Aquí, los clásicos peruanos y las creaciones contemporáneas se encuentran en una carta vibrante y sofisticada. Cada cóctel es una invitación a descubrir nuevos matices, en un ambiente relajado y cosmopolita que inspira brindar y disfrutar.



The Lounge

Relájate y déjate llevar en nuestro Lounge, un espacio acogedor ideal para compartir, desconectar y disfrutar de un cóctel en buena compañía. Contamos con mesas altas y bajas para adaptarnos a tu plan y a tu estilo. Con cenas hasta tarde, DJ en vivo los fines de semana y un ambiente lleno de energía, es el lugar donde estar y dejarse ver en Madrid. En La Mar, cada momento celebra la vida, el sabor y la conexión.



Zona Elevada

Descubre la frescura del mar en nuestro Cebiche Bar, ubicado en el salón principal. Al ingresar, te recibirá una impresionante exhibición de pescados del día sobre hielo, que luego se transforman en platos llenos de sabor, color y tradición peruana. Desde la barra, podrás observar a nuestros chefs en plena acción, preparando cebiches fresquíssimos en un ambiente dinámico y auténtico que celebra la esencia del Perú en cada bocado.

Capacidad máxima:
50 personas sentadas
100 personas en cocktail



Menús de Eventos

[Menú Cocktail](#)

[Menú Lima](#)

[Menú Madrid](#)

[Menu La Mar](#)



Menú Cocktail

MENÚ // A ELEGIR

(Recomendamos 8 bocados por persona)

Cebiches

Cebiche Limeño (9€)

pesca del día, choclo, boniato, leche de tigre al ají limo

Rodrigo (8 €)

Trucha del Pirineo, ají amarillo nikkei, aguacate asado, nori crujiente.

Nikkei (9 €)

Atún rojo, aguacate, leche de tigre nikkei.

Tiraditos

Tiradito Sureño (8€)

atún rojo y pesca del día, quinua crujiente, chips de platano, salsa de rocoto ahumada

Criollo (8 €)

Pesca del día en salsa de ají amarillo y chips de boniato.

Bocados

Ostra nikkei (8 €)

Con ponzu de rocoto y chalaquita amazónica.

Conchita bachiche (8 €)

Con leche de tigre cremosa y albahaca.

Wantacos (10 €)

De atún rojo, aguacate y salsa nikkei de ají amarillo.

Chupe dumplings (5 €)

Rellenos de langostinos en salsa de chupe nikkei.

Wagyu anticuchero (13 €)

Lomo bajo japonés A5, huevo de codorniz y salsa ocopa.

Empanada de lomo saltado (8 €)

solomillo de vaca, ají amarillo y rocoto carretillero

Croquetas limeñas (3 €)

txangurro, gambas al ají amarillo

Tortitas de choclo (10 €)

Con tartar de ventresca.

De la cocina

Chaufa Aeropuerto (6€)

Chanchito asado, verduras orientales, tortilla, salsa nikkei

Anticucho de pollo (5 €)

Con papas y salsas peruanas.

Arroz con mariscos (9 €)

Al wok con todo el sabor criollo de cebichería.
ok

Postre

Mousse de cacao peruano, lúcuma, quinua acaramelada (4 €)

Chocoteja (4 €)

/// HAZ CLIC AQUÍ PARA CONTACTARNOS

Menú Lima

MENÚ // 65€ POR PERSONA

Entrantes

Cebiche Limeño

pesca del día, choclo, boniato,
leche de tigre al ají limo

Tiradito Criollo

pesca del día, navajas, chips de
boniato, salsa al ají amarillo

Croquetas Limeñas

txangurro y gambas al
ají amarillo

Wantacos

con tartar nikkei de atún rojo
y aguacate al wasabi

Principales

Arroz con Pato

pechuga de pato asada, arroz al
estilo del norte peruano, criolla
al ají amarillo

Pesca al Tausí

filete de pesca del día, vegetales
asiáticos y salsa tausí chifera

Postre

Tres Leches La Mar

coco, helado de manjar

/// HAZ CLIC AQUÍ PARA CONTACTARNOS

Menú Madrid

MENÚ // 95€ POR PERSONA

Entrantes

Nigiri Pirineo

trucha, chalaquita y masago arare

Cebiche Mixto

pulpo, corvina, gambas, chicharrón
de calamar, leche de tigre al rocoto

Pulpo al Olivo

el clásico limeño en crema de
aceitunas negras

Causa Nikkei

tartar de atún rojo, huevo y
aguacate

Conchitas La Mar

crema de parmesano, ajo frito, lima

Chupe Dumplings

rellenos de gamba y cerdo, bañados
en salsa chupe nikkei

Principales

Lomo Saltado Criollo

solomillo de vaca, papitas amarillas
peruanas, arroz con choclo

Pescado a la Brasa

con salsa al ajillo limeño

Postres

Tres Leches La Mar

coco, helado de manjar

Mousse de Cacao Peruano

lúcuma, quinua acaramelada

/// HAZ CLIC AQUÍ PARA CONTACTARNOS

Menú La Mar

MENÚ // 120€ POR PERSONA

/// Pisco Sour de Bienvenida

Entrantes

Nigiri Limeño

medregal, salsa de ají amarillo,
chalaquita, gambita cristal

Cebiche Mixto

pulpo, corvina, gambas, chicharrón
de calamar, leche de tigre al rocoto

Tiradito Criollo

pesca del día, navajas, chips de
boniato, salsa al ají amarillo

Conchita Bachiche

vierias peruanas, aguacate y erizo

Anticuchos de Corazón

papas amarillas, choclo y salsitas
peruanas

Gamba Roja Achupada

tamalito verde, queso fresco y salsa
de chupe

Principales

Pescado Entero al Estilo Nikkei

frito y laqueado con salsa nikkei,
pak choi, chaufa blanco

Calamar a la Brasa

aderezado en su tinta, salsa
anticuchera y chimichurri

Postres

La Morocha

sablé de cacao, ganache de
chocolate, peruano al 70%, praliné
de pecanas, nibs de cacao

Cachanga La Mar

masa crujiente al anís, frutas de
temporada, maracuyá y sorbete de
guanábana

/// HAZ CLIC AQUÍ PARA CONTACTARNOS

Adicionales

SELECCIÓN DE VINOS

Propuesta de nuestros sommeliers adaptada a cada menu para realzar la experiencia gastronomica

Opción A /// 25€

Selección de los vinos mas atractivos del año

Opción B /// 35€

El equilibrio perfecto entre tradición y frescura

Opción C /// 55€

Vinos que han hecho y hacen historia

*Todos los paquetes incluyen agua, refrescos y cerveza

*1 botella de vino cada 3 personas

EXTRAS

// Pregunta por nuestros servicios adicionales

Barra Libre

DJ

Exclusividad de espacio

Otros

///

Si ves que nuestra oferta no se ajusta a lo que quieres, cuéntanos y seguro que encontramos el evento a tu medida.





La Mar Madrid x Romualda

Cena privada con influencers de Romualda, marca de sombreros, prendas y accesorios atemporales, con estampados pintados a mano y La Mar Madrid

[/// CLICK PARA VER EVENTO](#)

la
mar | gastón
acurio