

ENTRANTES FRÍOS

Ración

Anchoas de Santoña con aceite de oliva virgen extra	18,50
Cecina de León con AOVE	11,50
Ensalada de queso de cabra con cecina y cebolla caramelizada	8,50
Pastel de cabracho con mayonesa de oricios	7,50
Tronco de bonito del norte con pimientos asados y cebolla roja	8,50

ENTRANTES CALIENTES

Ración

Croquetas de jamón ibérico (12 unidades)	7,50
Croquetas de queso picón (12 unidades)	7,50
Entremeses fríos y calientes	14,50
Gyoza de verdura (6 unidades)	9,50
Langostinos al ajillo	12,00
Mejillones en salsa picante	8,50
Patatas 3 salsas (mojo picón, salsa barbacoa y alioli)	6,50
Plato de cuchara del día (consultar)	7,50
Pulpo a la brasa con cremoso de patata	21,00
Rabas al aceite de oliva	8,50
Revuelto de setas y langostinos	8,80
Huevos revueltos con jamón al estilo de la Marquesa	9,50
Verduras a la plancha	10,50
Zamburiñas a la plancha (10 unidades)	13,50

PESCADOS

Ración

Albóndigas de merluza y langostinos	12,50
Bacalao gratinado con muselina de ajo	15,50
Chipirones a la plancha rellenos de jamón y foie	12,00
Pimientos rellenos de marisco	9,00
Pescado del día (consultar)	s/m

CARNES

Ración

Calabacín relleno de rabo estofado	12,80
Saquito de carrillera de ibérico con manzana con salsa de Pedro Ximénez	12,50
Entrecot de lomo alto de vaca con guarnición	18,50
Paletilla de lechazo a baja temperatura con patata panadera	25,50
Tronco de solomillo a la plancha con salsa de queso picón	21,00

POSTRES

Elaboramos nuestros postres a diario. Consulte a nuestro personal.

Especialidad: Torrija de sobao caramelizada	5,00
---	------

Servicio de pan 1,40€/persona

Precios 10% IVA incluido

0922

HOTEL RESTAURANTE CASÓN DE LA MARQUESA

Barrio Collantes, 65 (Las Fraguas) - 39450 Arenas de Iguña - Tlf. 942 82 60 01

informacion@casondelamarquesa.com