













## ENTRANTES FRÍOS

	<i>Ración</i>
Anchoas de Cantabria aceite de oliva virgen extra 	21,00
Cecina de León con AOVE ** 	14,50
Pastel de cabracho con mayonesa       	10,50
Laminado de bonito del norte con pimientos asados y cebolla roja  	15,50
Ensalada de queso de cabra con cecina y cebolla caramelizada    	14,50

## ENTRANTES CALIENTES

	<i>Ración</i>
Croquetas de jamón ibérico (10 unidades) **   	12,50
Croquetas de queso picón (10 unidades)   	12,50
Huevos revueltos con paleta ibérica al estilo de la Marquesa   	14,50
Patatas con salsa brava y ali-oli  	8,50
Plato de cuchara del día (consultar)	12,50
Rabas de calamar **  	12,50

*Servicio de pan: 1,50.-€/pers. \*\**



**\*\* Opción sin gluten**



CONTIENE  
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS  
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS  
DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE  
Y SULFITOS



MOLUSCOS















ALTRAMUCES

## PESCADOS

	<i>Ración</i>
Albóndigas de merluza y langostinos         	15,50
Bacalao a la montañesa o gratinado con muselina de ajo     	16,50
Lomo de merluza fresca al horno con panaderas **   	18,50
Chipirones a la plancha con ali-oli     	15,50

## CARNES

	<i>Ración</i>
Costilla de ternera asada y deshuesada con parmentier **      	18,50
Entrecot de vaca tudanca con patatas y pimientos (aprox. 500grs) **  	24,50
Callos de vaca tudanca con patatas fritas ** 	14,50
Tronco de solomillo a la plancha con patatas fritas y salsa de queso picón **   	24,50

## POSTRES

	<i>Ración</i>
Helado artesano de queso de Cantabria 	5,50
Tarta de queso horneada con helado  	6,50
Torrija de sobao caramelizada con helado de avellana      	6,50
Coulant de chocolate con helado de vainilla     	5,50

**\*\* Opción sin gluten**

*Precios 10% IVA incluido*



CONTIENE  
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS  
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS  
DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE  
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

**HOTEL RESTAURANTE CASÓN DE LA MARQUESA**

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

[informacion@casondelamarquesa.com](http://informacion@casondelamarquesa.com)