



Menús de grupo

La Mary

Menú 1

Entrantes a compartir

- Ensalada de bacalao confitado, atún, anchoas, tomate cherry y salsa romesco
- Cecina de León IGP con lascas de parmesano
- Tiras crujientes de pollo con salsa ranchera y tikka masala
- Patatas bravas de La Mary con chorizo de León

Plato principal a elegir

- Lechazo a baja temperatura con patatas y pimientos
- Entrecote de vacuno madurado a la plancha con patatas y pimientos
- Tataki de atún con crema de aguacate, chutney de mango, salsa teriyaki y sésamo
- Merluza a la plancha con risotto de setas y su toque trufado

Postre a elegir

- Copa carrot cake by La Mary
- Cheesecake con coulis de frutos rojos y helado de frambuesa
- Tarta de manzana bañada con PX y helado de vainilla
- Copa de helados artesanos

Bodega incluida

Pan, agua, refrescos, cerveza y café
Rioja Crianza y blanco de la casa

35,00 € IVA Incluido

Precio por persona, mínimo 8 personas



Menús de grupo

La Mary

Menú 2

Entrantes a compartir

- Zamburiñas gratinadas con bearnesa sobre alga wakame y sésamo garrapiñado
- Cecina de León IGP con lascas de parmesano
- Foie micuit con mermelada de higos y sus tostaditas
- Croquetas cremosas de gambas, velo de paleta Ibérica y mayonesa de kimchee

Plato principal a elegir

- Solomillo de vacuno madurado, crema de foie y vermouth rojo
- Lomo de bacalao seleccionado sobre pilpil de boletus
- Chuletón de vaca con 45 días de maduración de 1,1 Kg aprox. *(para 2 personas)*
- Rodaballo a la parrilla, cremita de oricios y polvo de jamón Ibérico

Postre a elegir

- Copa Carrot Cake, espuma de yogur y crumble de canela
- Coulant de chocolate con crema inglesa
- Cheesecake con coulis de frutos rojos y helado de frambuesa
- Copa de helados artesanos

Bodega incluida

Pan, agua, refrescos, cerveza y café
Ramón Bilbao Crianza DOCa Rioja y blanco Yllera Vendimia Nocturna Verdejo
Copa de cava o chupito (mesa completa)

45,00 € IVA Incluido

Precio por persona, mínimo 8 personas