La Mary

LEÓN

Menu

Todos los precios llevan el IVA incluido

ENTRANTES

GILDA *con lomo de atún fresco en AOVE (1 ud)*	3,55€
LENGUA DE VACA CURADA, *aceite arbequina y pimentón de La Vera con escamas de sal Maldón*	14,95€
CECINA DE LEÓN "Nieto" I.G.P., *(Indicación Geográfica Protegida)*	18,15€
ENSALADILLA RUSA *con piparras, ventresca de atún y mostaza*	14,95€
ENSALADA DE TRUCHA ESCABECHADA, *brotes de espinacas y vinagreta de mango, miel y mostaza*	13,95€
ENSALADA DE VIRUTAS DE QUESO DE CABRA *con mango, granola y vinagreta de miel*	12,10€
PATATAS BRAVAS DE LA MARY *con chorizo de Babia y salsa romesco*	12,10€
SURTIDO DE MINICROQUETAS *(9 unidades)*	12,90€
MORCILLA TRADICIONAL DE LEÓN *con tostas*	12,15€
CARPACCIO DE MANITAS DE CERDO, *pistachos, cebolleta, cebollino y vinagreta*	16,90€
FOIE MI-CUIT *con mermelada de higos y sus tostaditas*	19,95€
CALAMARES A LA ANDALUZA *con alioli y limón*	14,90€
BUÑUELOS DE PICADILLO *con queso viejo de oveja "Marsan" de Valencia de Don Juan*	16,25€
MEJILLONES FRESCOS AL CAVA *acompañados de una suave vinagreta tradicional*	13,90€
VIEIRAS *a la plancha con ajo y perejil*	18,00€
EL TORREZNO I.G.P. DE SORIA 3.0 *horneado y a la plancha. Crujiente exterior, jugosidad extrema en interior. 200 gr arpox.*	12,50€

DE CUCHARA Legumbre del año de Santa María del Páramo

LENTEJAS *estofadas con verduras y escalope de foie fresco a la plancha*	14,95€
GARBANZOS *guisados con callos, patas y morro*	15,10€
VERDINAS *guisadas con pulpo y gambones*	17,90€

ARROCES *(para 2 personas, **precio por persona**)*

NEGRO CON TINTA DE CALAMAR, *calamares, alcachofas y alioli*	18,90€
DE SECRETO IBÉRICO CON BOLETUS	20,15€
DE VERDURITAS DE LA HUERTA *con espárragos y alcachofas*	17,90€
DE PESCADO Y MARISCO DEL CANTÁBRICO *con zamburiñas, gambones y merluza*	20,75€
MELOSO DE POLLO Y PIMIENTOS *con escalope de foie fresco*	19,90€

Se pueden adaptar para celíacos

CARNES

LAGARTO IBÉRICO *con patatas y pimientos*	17,90€
ABANICO IBÉRICO *con patatas y pimientos*	21,85€
LECHAZO A BAJA TEMPERATURA *con patatas y pimientos asados*	24,90€
RABO DE TERNERA *estofado al estilo tradicional*	20,15€
COSTILLA DE BLACK ANGUS *asada a baja temperatura con cremoso de apio-nabo*	24,50€
ENTRECOT *de vacuno con patatas fritas y pimientos*	23,00€
SOLOMILLO *de vacuno con patatas y pimientos*	26,90€
CHULETÓN *de vacuno leonés (maduración mínima 30 días)*	56,00€/kg

PESCADOS

CALAMAR SALVAJE A LA PARRILLA, *verduras salteadas y alioli casero*	26,50€
CALDERETA DE BOGAVANTE, *rape y gambones (para 2 personas)*	50,90€
LOMO DE CORVINA FRESCA *con un toque de refrito y pisto de verduras*	22,15€
BACALAO A LA LEONESA *con ajo tostado*	22,60€
FRITOS DE RAPE *con mahonesa cítrica y pico de gallo*	19,90€

PLATOS INFANTILES

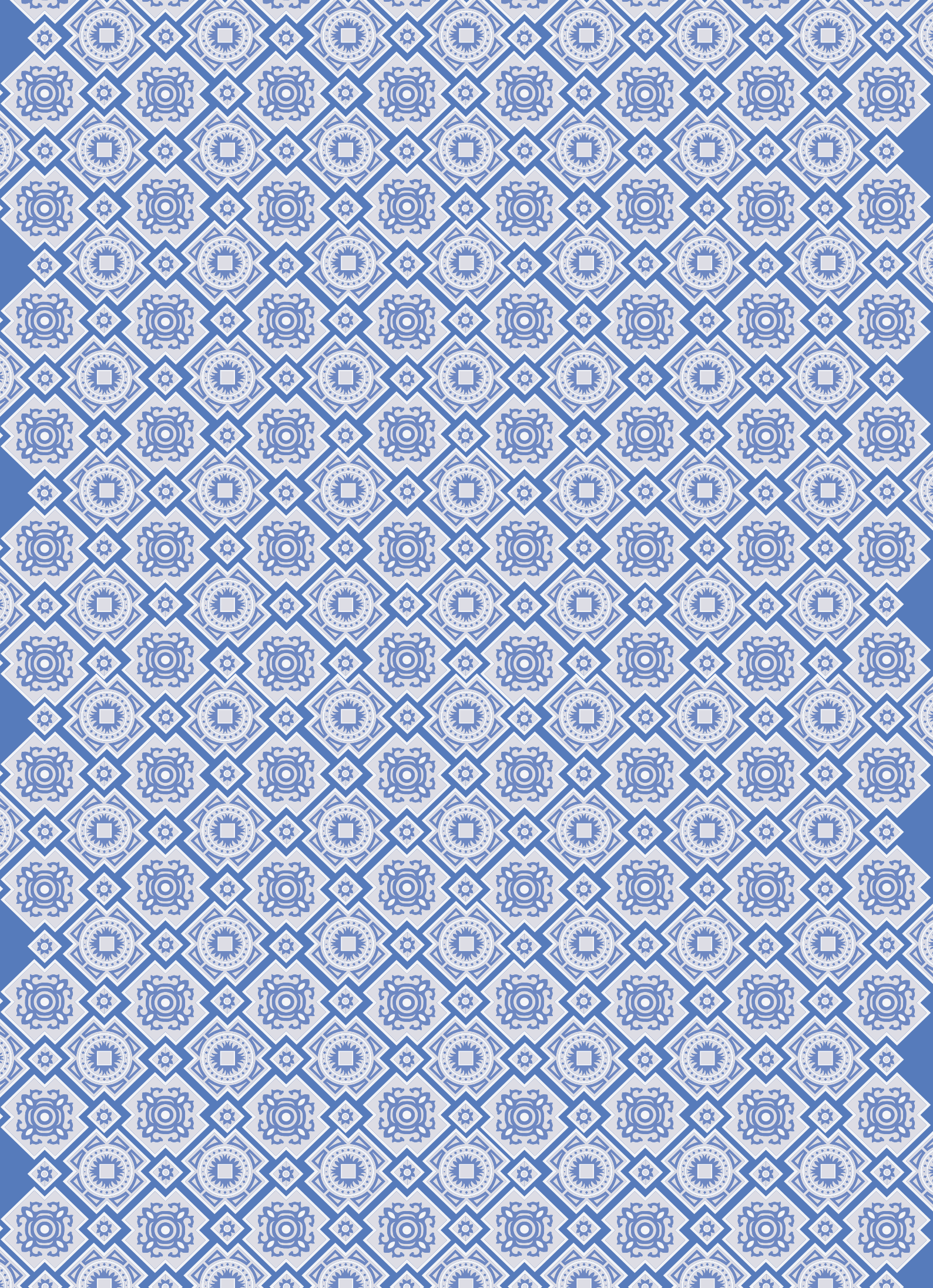
MILANESA DE POLLO *con patatas*	12,15€
ESCALOPINES DE TERNERA *a la plancha con patatas*	13,90€
MACARRONES CON TOMATE	10,25€

DULCE FINAL

COULANT DE CHOCOLATE	7,90€
COULANT DE CHOCOLATE BLANCO SIN GLUTEN	8,15€
FLAN DE NATA Y YEMA DE HUEVO	6,15€
TARTA DE QUESO CREMOSA "FACENDERA"	8,00€
TARTA DE LA ABUELA *con helado de vainilla*	6,90€
MANGO EN TEXTURAS	6,50€
OREO CASERA *rellena de mascarpone bañada en caramelo salado*	7,00€
NATILLAS CASERAS *con mantecadas de Astorga y vainilla de Madagascar*	6,50€

PAN

Pan de SEMILLAS	1,60€	**Pan sin GLUTEN**	1,90€



MENÚS
PARA GRUPOS

Se pueden adaptar para celíacos

MENÚ 1

(PARA 4 PERSONAS)

ENTRANTES A COMPARTIR

Ensalada de mango, granola y queso de cabra con vinagreta de miel

Morcilla de León con sus tostas

Patatas bravas con chorizo de babia y romesco

Surtido de croquetas cremosas

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Lomo de corvina fresca con un toque de refrito de ajos y pisto de verduras

Entrecot de vaca con patatas y pimientos

Lagarto de cerdo ibérico con patatas y pimientos

POSTRE A ELEGIR

Tarta de la abuela con helado de vainilla

Coulant de chocolate

Copa de helados

BODEGA A ELEGIR

1 consumición por persona (agua, cerveza o refresco)

+ a elegir 1 botella de:

Blanco "10 Siglos" verdejo DO Rueda o

Tinto Faustino Rivera Ulecia Crianza DOCa Rioja

45,00€

IVA incluido ◆ Precio por persona

Suplemento café: + 0,50 € / Suplemento licor de la casa + 1,00 €

Se pueden adaptar para celíacos

MENÚ 2

(PARA 4 PERSONAS)

ENTRANTES A COMPARTIR

Ensaladilla rusa, piparra y lomo de atún

Foie micuit, mermelada de higo y tostitas

Cecina de León Nieto I.G.P

Buñuelos de picadillo y queso curado de León

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Lechazo asado a baja temperatura com patatas y pimientos

Abanico de cerdo ibérico con patatas y pimientos

Lomo de bacalao a la leonesa y ajo tostado

POSTRE A ELEGIR

Natillas caseras con mantecadas de Astorga y vainilla de Madagascar

Coulant de chocolate blanco

Copa de helados

BODEGA A ELEGIR

1 consumición por persona (agua, cerveza o refresco)

+ a elegir 1 botella de:

Blanco Rippa Dorii verdejo DO Rueda o

Tinto Valdelana Crianza DOCa Rioja

52,00€

IVA incluido ◆ Precio por persona

Suplemento café: + 0,50 € / Suplemento licor de la casa + 1,00 €

Se pueden adaptar para celíacos

MENÚ PREMIUM

(PARA 2 PERSONAS)

ENTRANTES A COMPARTIR

Ensalada de trucha escabechada

Cecina de león "Nieto" I.G.P

Vieiras a la plancha con aceite de ajo y perejil

Buñuelos de picadillo y queso curado de León

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Chuletón de vaca de León con patatas y pimientos
(maduración min 30 días) 1kg aprox

Caldereta de bogavante, rape y gambón

Arroz de secreto ibérico y boletus edulis

POSTRE A ELEGIR

Tarta de queso cremoso Facendera (León)

Oreo casero rellena de mascarpone bañada en caramelo

Coulant de chocolate blanco

BODEGA A ELEGIR

1 consumición por persona (agua, cerveza o refresco)

+ a elegir 1 botella de:

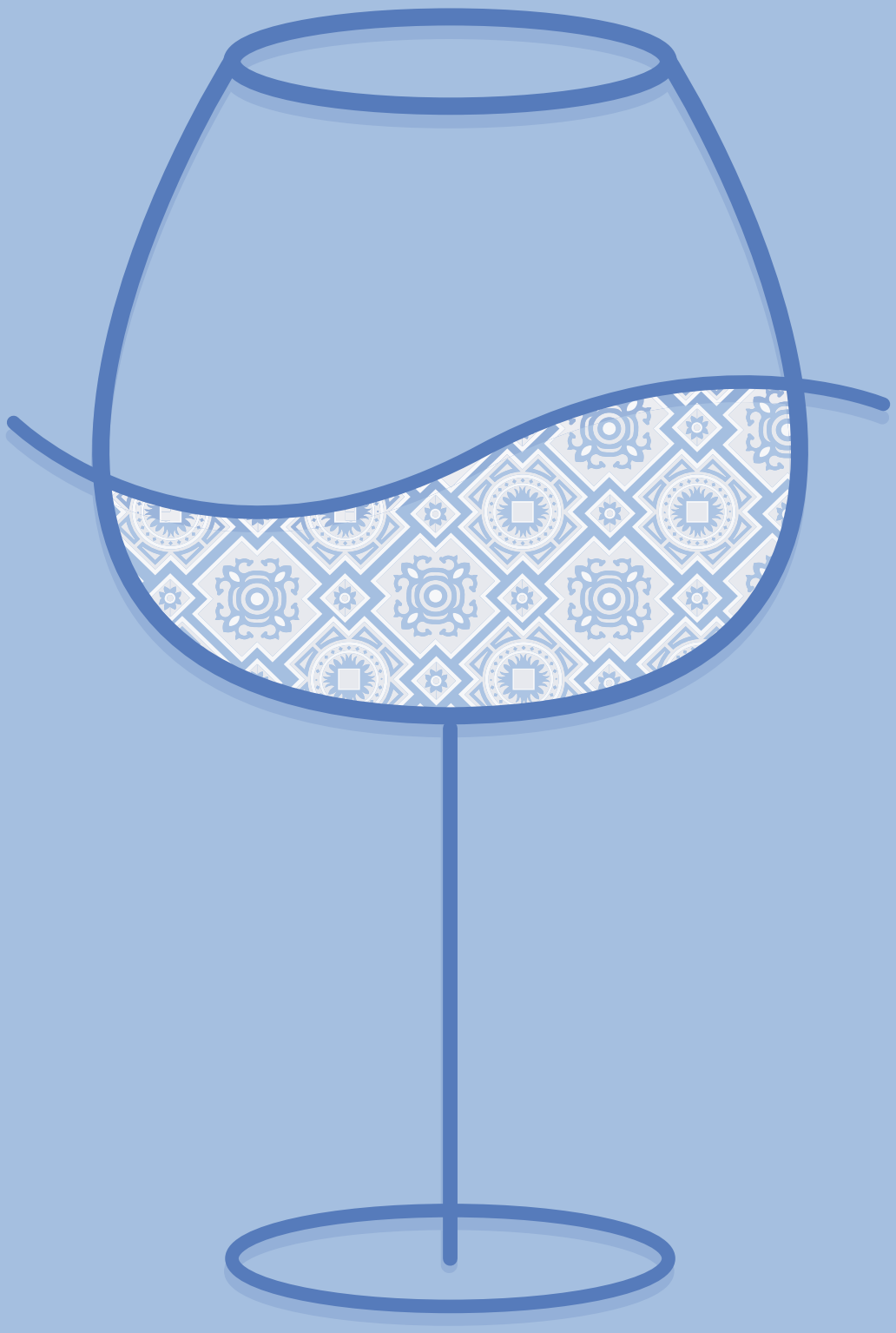
Blanco Xiradella DO Rías Baixas o

Tinto Valdelana Crianza DOCa Rioja

Café incluido

56,00€

IVA incluido ◆ Precio por persona



VINOS

VINS / WINES

BLANCOS

Blanc / White

BLANCO DE LA CASA *León*	**12,90€**
DIEZ SIGLOS *Rueda*	**13,20€**
PINCERNA ALBARÍN *León*	**14,60€**
MOSCATO BLANCO *Moscato*	**15,20€**
RIPPA DORII VERDEJO *Rueda*	**15,20€**
LÁGRIMA DE VITALIS B *León*	**16,40€**
LA LOCA *Rueda*	**16,50€**
OTERO SANTÍN *Bierzo*	**16,50€**
CIMBRÓN VERDEJO SELECCIÓN *Rueda*	**17,20€**
IMPRESIONES *León*	**17,90€**
GODELOLA *Bierzo*	**18,20€**
CAPRICHO *Bierzo*	**18,40€**
XIRADELLA *Rías Baixas*	**18,60€**
LA SONRISA DE TARES *Bierzo*	**19,60€**
TROUPE *Rías Baixas*	**20,40€**
MAR DE FRADES *Rías Baixas*	**26,90€**

ROSADOS

Rosé

ROSADO DE LA CASA *León*	**12,90€**
VALMADRIGAL *León*	**14,60€**
LAMBRUSCO ROSADO *Lambrusco*	**15,00€**
TOMBÚ *León*	**18,60€**

Todos los precios llevan el IVA incluido

TINTOS

Rouge / Red

TINTO DE LA CASA *León*	**12,90€**
LA PERRA GORDA *Bierzo*	**15,90€**
EL PEDAL MATURANA *Rioja*	**16,40€**
PINCERNA SUMILLER *León*	**16,80€**
YLLERA 9 MESES *Ribera del Duero*	**16,90€**
CASA AURORA LA NAVE DE GERMÁN R. BLANCO *Bierzo*	**17,60€**
MATSU "EL PÍCARO" *Toro*	**18,00€**
XESTAL *Bierzo*	**18,40€**
LOSADA *Bierzo*	**18,60€**
VALDELANA CRIANZA *Rioja*	**18,70€**
ENATE *Somontano*	**19,20€**
RIPPA DORII *Ribera del Duero*	**19,20€**
GAMONAL *León*	**19,20€**
LOS CANTOS DE TORREMILANOS *Ribera del Duero*	**21,50€**
PAGOS D'ANGUIX COSTALARA *Ribera del Duero*	**22,40€**
RIPPA DORII CRIANZA *Ribera del Duero*	**24,50€**
CEPAS VIEJAS *Bierzo*	**26,40€**
CUMAL *CyL*	**28,00€**
MUGA CRIANZA *Rioja*	**28,40€**
MARQUÉS DE RISCAL RESERVA *Rioja*	**31,90€**

VINO SIN ALCOHOL

Todo el sabor y los beneficios, con 0% alcohol

WIN BLANCO VERDEJO	€
WIN TINTO 100% TEMPRANILLO	€
WIN VERDEJO ESPUMOSO	€
WIN ROSADO ESPUMOSO	€

La Mary
LEÓN

Se pueden adaptar para celíacos

MENÚ PICOTEO

(PARA 8 PERSONAS)

A COMPARTIR

- **Ensaladilla rusa, piparras y lomo de atún**
- **Cecina de león "Nieto" I.G.P**
- **Lengua de vaca curada, aceite arbenquina y pimentón de la Vera**
- **Surtido de croquetas cremosas**
- **Calamares a la andaluza, ali oli y limón**
- **Patatas bravas de La Mary con romesco, chorizo de León y su toque picante**
- **Morcilla de León con sus tostaditas**

BODEGA A ELEGIR

1 consumición por persona

Agua
Cerveza
o Vino de la casa

36,00€

IVA incluido ◆ Precio por persona

Suplemento café: + 1,00 € / Suplemento licor de la casa + 2,00 € *(mesa completa)*