

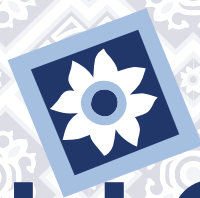
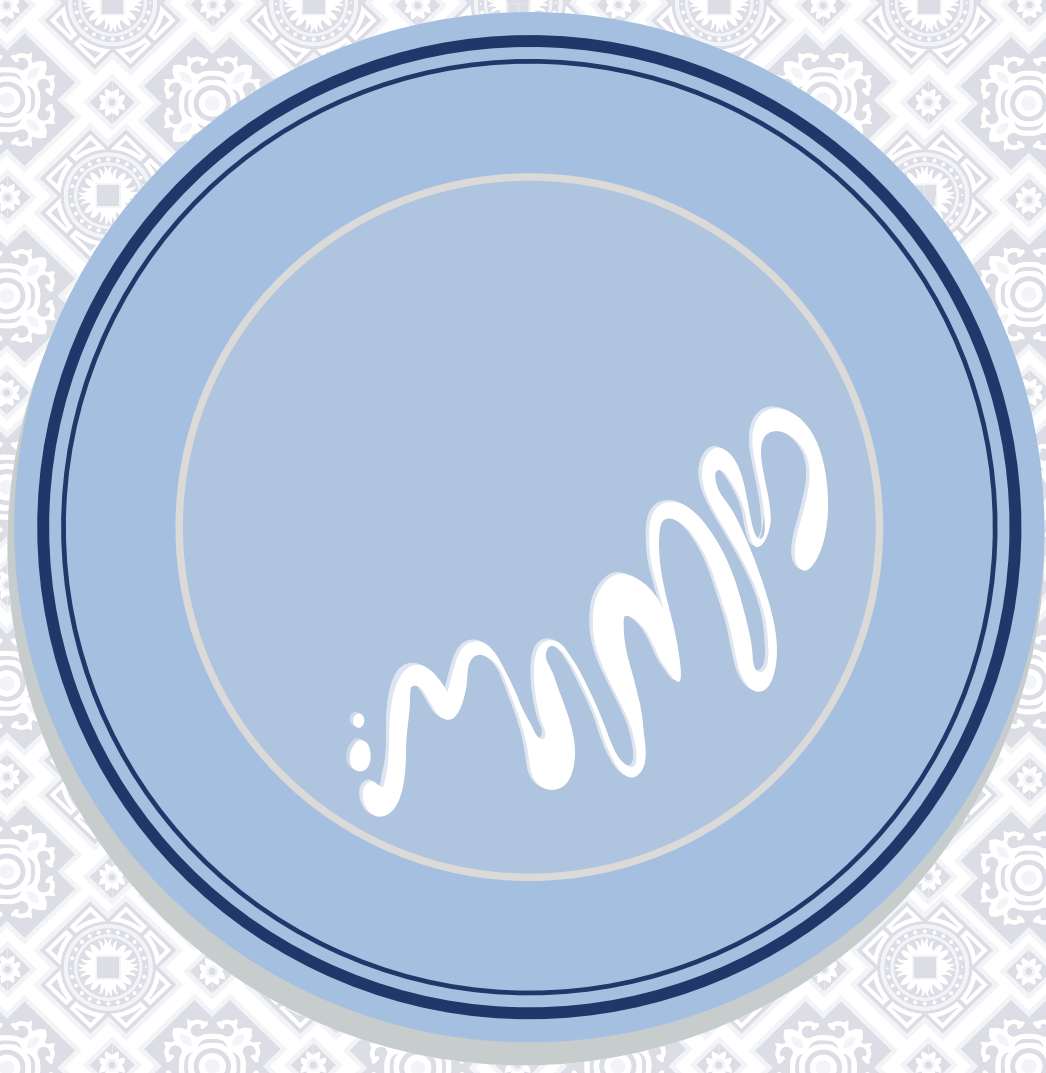


# La Mary

LEÓN



Menu



# MENUS PARA GRUPOS



# 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 €



# 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 €






# 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










# 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)