

MENÚS DE GRUPO

LA MARQUESITA

2026

INTRODUCCIÓN

En La Marquesita hemos preparado una selección de menús pensados para que cada celebración, ya sea una reunión familiar, una comida de empresa o un evento especial, se disfrute con una propuesta culinaria cuidada, equilibrada y fiel a nuestra identidad.

Nuestros cuatro menús representan diferentes estilos gastronómicos, cada uno con su propia personalidad y elaborado con productos seleccionados:

- Menú **Tradición**, que recoge sabores clásicos y reconocibles de nuestra cocina.
- Menú **Sabor**, que combina platos variados con toques actuales.
- Menú **Esencia**, con elaboraciones que destacan por su armonía y presentación.
- Menú **Selección**, una propuesta completa que reúne algunos de los platos más apreciados de la casa.

Todos han sido diseñados con el mismo cuidado y dedicación, pensando en ofrecer una experiencia agradable, coherente y adaptada a distintos gustos y preferencias.

CIERRE

Nuestra cocina está pensada para compartir, celebrar y disfrutar. Esperamos que cada plato os transmita el cariño y la tradición con la que trabajamos desde hace más de dos décadas.

Gracias por celebrar con nosotros.

IVA incluido.

MENÚ

TRADICIÓN

ENTRANTES A COMPARTIR

Croquetas variadas de La Marquesita (2ud)

Ensalada de Frutos Secos

Huevos estrellados con jamón ibérico

PLATOS PRINCIPALES A ELEGIR

Entrecot de ternera gallega

Carrillera de cerdo al vino tinto

Salmon con queso idiazabal

Bacalao con cebolla y piñones o cebolla caramelizada o tomate frito

Lubina a la plancha

Risotto

Caldero con mujol

POSTRE A ELEGIR

Corazon de mousse de chocolate negro o blanco

Arroz con leche

Leche frita con helado de turron o vainilla

Pan de calatrava

Hojaldre de vainilla y toffe / limón y chocolate

Sorbetes o helados

BEBIDAS LIMITADAS

Vino Blanco o Tinto de la casa

Cerveza de barril

Cerveza sin alcohol

Refrescos y agua con gas

Tinto de verano

BEBIDAS ILIMITADAS

Agua Mineral

POLÍTICA DEL MENÚ

El menú no se puede compartir entre comensales.

Incluye 1 botella de vino como máximo por cada 2 comensales.

Incluye 2 bebidas entre cerveza de barril, refrescos, tinto de verano o agua con gas por persona como máximo.

Las bebidas no nombradas quedan excluidas del menú y se abonarán aparte.

En caso de no consumir vino, no se podrá sustituir por más refrescos o cerveza ni viceversa.

Pan y café incluidos.

40€

MENÚ

SABOR

ENTRANTES A COMPARTIR

- Foie de canard al Armagnac
- Croquetas variadas de La Marquesita (2ud)
- Tartar Vegetal
- Berenjenas asadas con pesto

PLATOS PRINCIPALES A ELEGIR

- Entrecot de ternera gallega
- Carrillera de ternera al vino tinto
- Magret de pato
- Canelones de confit de pato y foie
- Bacalao con cebolla y piñones, cebolla caramelizada o tomate
- Lubina a la plancha
- Salmón con queso idiazabal
- Tartar de atún
- Risotto
- Caldero con mujol

POSTRES

- Corazon de mousse de chocolate negro o blanco
- Melosa de chocolate con almíbar de naranja
- Leche frita con helado de turron o vainilla
- Hojaldre de vainilla y toffe / limon y chocolate
- Milhoja de crema
- Sorbetes o helados

BEBIDAS LIMITADAS

- Vino Blanco o Tinto de la casa
- Cerveza de barril
- Cerveza sin alcohol
- Refrescos y agua con gas
- Tinto de verano

BEBIDAS ILIMITADAS

- Agua Mineral

POLÍTICA DEL MENÚ

- El menú no se puede compartir entre comensales.
- Incluye 1 botella de vino como máximo por cada 2 comensales.
- Incluye 2 bebidas entre cerveza de barril, refrescos, tinto de verano o agua con gas por persona como máximo.
- Las bebidas no nombradas quedan excluidas del menú y se abonarán aparte.
- En caso de no consumir vino, no se podrá sustituir por más refrescos o cerveza ni viceversa.
- Pan y café incluidos.

45€

MENÚ
ESENCIA

ENTRANTES A COMPARTIR

- Langostinos crujientes (2ud)
- Ensalada de pesto y burrata
- Tartar de salmón
- Revuelto de boletus y trufa

PLATOS PRINCIPALES A ELEGIR

- Entrecot de ternera gallega
- Carrillera de ternera al vino tinto
- Steak Tartar
- Bacalao con cebolla y piñones / cebolla caramelizada / tomate frito o queso idizabal
- Lubina a la plancha o a la espalda
- Rodaballo a la plancha
- Canelones de confit de pato y foie
- Risotto de verduras y setas con trufa
- Caldero con mujol

POSTRES

- Corazon de mousse de chocolate negro/blanco
- Arroz con leche
- Leche frita con helado de turron o vainilla
- Hojaldre de vainilla y toffe / limon y chocolate
- Tarta de queso
- Torrija
- Milhoja de crema
- Helados

BEBIDAS LIMITADAS

- Vino Blanco Rueda Ramón Bilbao
- Vino Tinto Ribera Vilano
- Cerveza de barril
- Cerveza sin alcohol
- Refrescos y agua con gas
- Tinto de verano

BEBIDAS ILIMITADAS

- Agua Mineral

POLÍTICA DEL MENÚ

El menú no se puede compartir entre comensales.
Incluye 1 botella de vino como máximo por cada 2 comensales.
Incluye 2 bebidas entre cerveza de barril, refrescos, tinto de verano o agua con gas por persona como máximo.
Las bebidas no nombradas quedan excluidas del menú y se abonarán aparte.
En caso de no consumir vino, no se podrá sustituir por más refrescos o cerveza ni viceversa.
Pan y café incluidos.

50€

MENÚ
SELECCIÓN

ENTRANTES A COMPARTIR

- Jamón ibérico con tomate y pan artesano
- Queso curado de oveja
- Ensalada Burrata con emulsión de mango
- Alcachofa con espinacas, crema de patata y piñones tostados
- Pulpo a la gallega

PLATOS PRINCIPALES A ELEGIR

- Entrecot irlandés madurado 30 días
- Carrillera de ternera al vino tinto
- Solomillo de ternera
- Steak Tartar
- Bacalao con cebolla y piñones / cebolla caramelizada / tomate frito o queso idizabal
- Rodaballo a la plancha
- Atún a la vizcaína
- Risotto de verduras y setas con trufa
- Caldero con mujol

POSTRES

- Corazon de mousse de chocolate negro/blanco
- Leche frita con helado de turron o vainilla
- Milhoja de crema
- Arroz con leche

BEBIDAS ILIMITADAS

- Vino Blanco Godello Abeledos
- Vino Tinto Rioja Ostatu Crianza
- Cerveza de barril
- Cerveza sin alcohol
- Refrescos y agua con gas
- Tinto de verano
- Agua Mineral

POLÍTICA DEL MENÚ

- El menú no se puede compartir entre comensales.
- Las bebidas no nombradas quedan excluidas del menú y se abonarán aparte.
- Pan y café incluidos.

60€