

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 turrón 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 almibar de naranja
Leche frita con helado de turrón 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 turrón 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 idiazabal
Rodaballo a la plancha
Atún a la vizcaína
Risotto de verduras y setas con trufa
Caldero con mujol

POSTRES

Corazón de mousse de chocolate
negro/blanco
Leche frita con helado de turrón 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.

Hojaldre de vainilla y toffe
/ limón y chocolate

Tarta de queso

Torrija de La Marquesita

Helados

60€