

LA MARQUESITA

MENUS DE

GRUPO

2026

**TODOS LOS MENUS SE ADAPTAN A CUALQUIER
ALERGIA O INTOLERANCIA ALIMENTARIA**

**LOS MENUS ESTAN DISPONIBLES PARA
DOS O MAS PERSONAS**

**WEB: WWW.LAMARQUESITA.NET
INSTAGRAM: @MARQUESITARESTaurante**

TELEFONO: 968507747

WHATSAPP: 669337869

PLAZA ALCOLEA 6, 30201, CARTAGENA

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 idizabal
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€