

# MENÚS

EN TIEMPOS DE

maricastaña

---

## MENÚS DEGUSTACIÓN DE TEMPORADA

Déjate llevar por nuestra cocina y te hacemos un menú sorpresa.

### MENÚ MARICASTAÑA 38 €

*Incluye agua, pan y café (bodega aparte)*

**6 PLATOS**

Aperitivo, dos entradas, pescado, carne y postre.

### MENÚ ISABEL 45 €

*Incluye agua, pan y café (bodega aparte)*

**8 PLATOS**

Aperitivo, 3 entradas, pescado, carne, prepostre y postre.

---

## MENÚS PARA GRUPOS

*(mínimo 8 personas)*

*Emplatado individual con media ración de pescado y carne, no se elige.*

*Todos los comensales toman el mismo menú, excepto particularidades como alérgenos.*

### MENÚ 37 €

*Incluye agua, pan y café (bodega aparte)*

Aperitivo Maricastaña.

Ensalada de queso cabra y Valdeón con vinagreta de tomate seco.

Ravioli crujiente de verduritas y langostinos con salsa agridulce.

Bacalao escarchado con alga wakame.

Carrilleras confitadas, patatas con cebolla caramelizada y salsa secreta.

Brownie casero, chantillí de chocolate blanco, helado y reducción de chocolate.

### MENÚ 42 €

*Incluye agua, pan y café (bodega aparte)*

Aperitivo Maricastaña.

Ensalada de sardina ahumada, escamas de cebolla con vinagreta de mango.

Nuestro rollito primavera con salsa agripicante.

Salmón a baja temperatura con mayonesa kimchi.

Albóndigas sefardí en salsa de azafrán con crujiente de arroz.

Coulant de turrón con helado de Vainilla y toffe.

---

*Los menús degustación Isabel y Maricastaña  
**serán con reserva previa.***