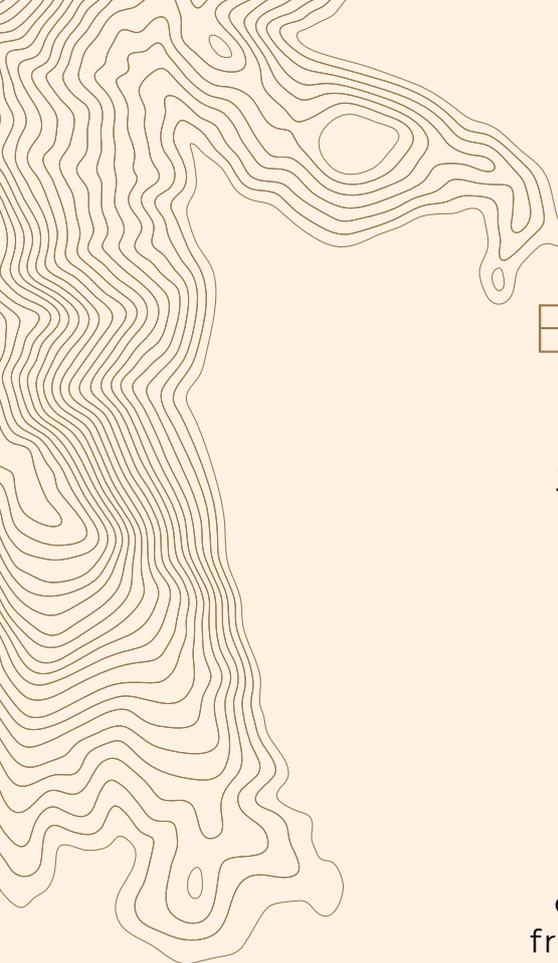




marbore'

RESTAURANTE



ENTRANTES

Jamón Ibérico 100% Bellota 5J

38,5€

Jamón de Teruel D.O.P

18€

Brotes tiernos de lechugas
con trucha imperial marinada,
frutos secos y vinagreta de miel y
mostaza

15,5€    

**Foie mi cuit con esturión Nacarii
ahumado Pirinea**

24€     

Migas al estilo de los pastores
con huevo de corral frito

12€  

Pochas estofadas al natural
con morro y foie

19€ 

**Crema de cebolla de Fuentes
con huevo de corral**

14€  

PESCADOS

Pulpo salteado al wok, patata,
pimentón de la Vera y AOVE

26€   

**Lomo de Atún rojo en tataki cítrico
de verduras y tubérculos**

25€       

Lomo de Bacalao con infusión de
guisantes trufada

23€ 

CARNES

**Jarrete de Cordero del valle estofado
al vino tinto**

22€  

**Solomillo de Vaca, foie y jugo de
carne**

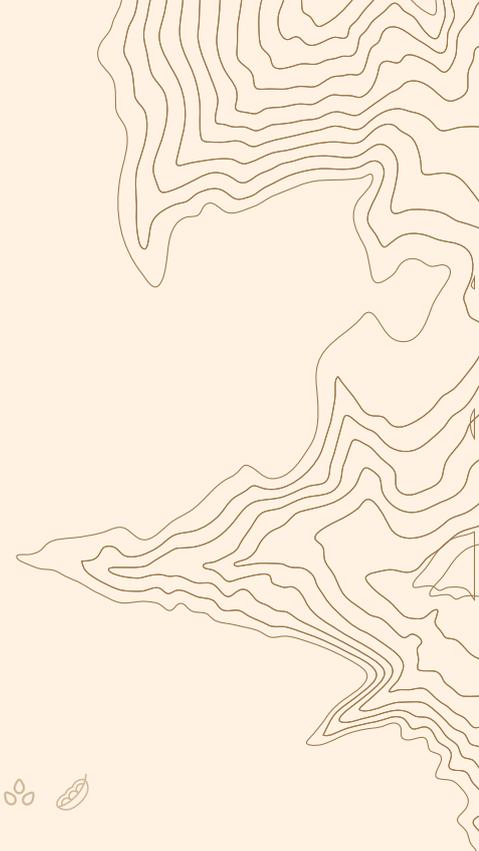
28€ 

Entrecot de Vaca con piquillos
confitados y patatas

25€ 

Chuletón de Vaca con piquillos
confitados y patatas

65€/Kg 



PAN

Pan rústico 60 g. (harina de trigo, fermento natural de trigo, harina de centeno y harina de malta)

1,5€ 

Pan sin gluten (harina de arroz, harina de lino, harina de algarroba y fermento natural de centeno)

3€

POSTRES

Tarta de quesos Oscenses

7€   

Torrija brioche caramelizada

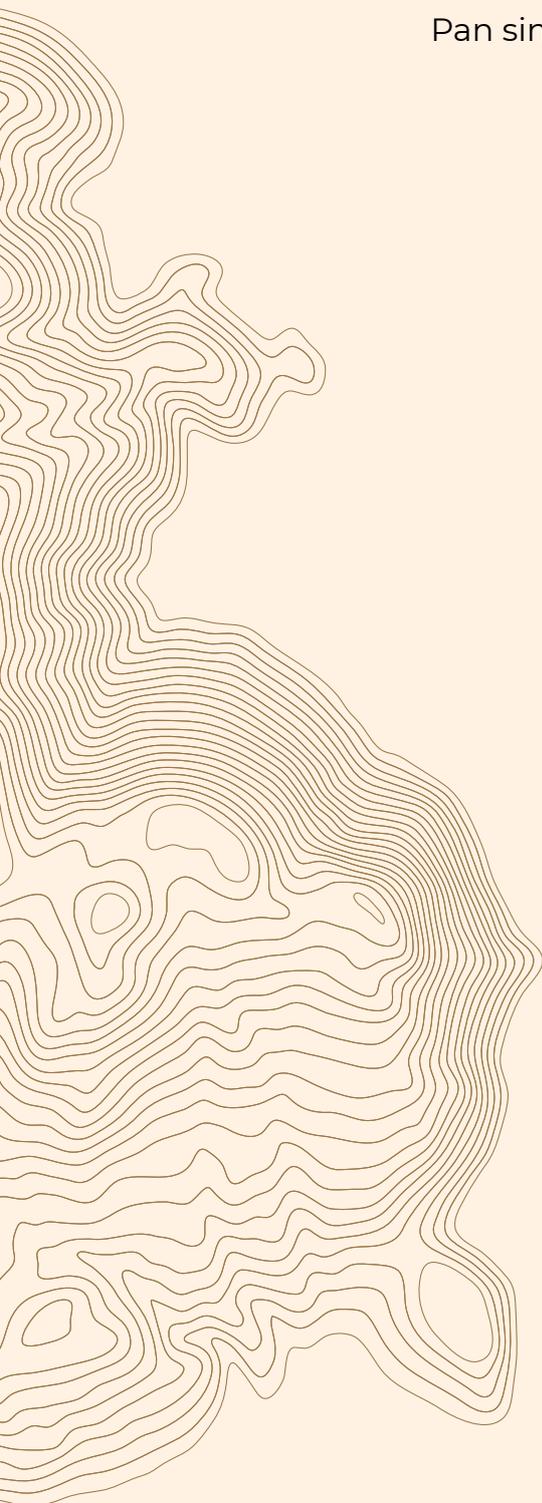
7€    

Nuestra tarta de chocolate con helado

7€   

Selección de quesos Oscenses, membrillo y frutos secos

8€   



PARA LOS MÁS PEQUEÑOS

Canelones de carne gratinados

11€    

Crema de calabaza con sus pipas

8,5€  

Hamburguesa de vaca a la parrilla con patatas fritas

13€ 

Pechugas a la Villaroy con patatas fritas

14€   

Pescado del día con patatas fritas

13€ 

Plato de fruta fresca preparada

6€

Helados artesanos

5,5€  

Yogures de sabores

4,5€ 



BUEN PROVECHO

ALÉRGENOS

-  PESCADO
-  TRIGO
-  HUEVO
-  LACTOSA
-  FRUTOS DE CÁSCARA
-  SOJA
-  MOSTAZA
-  SULFITOS
-  ALTRAMUCES
-  CACAHUETES
-  MOLUSCO

marboré'
RESTAURANTE

RP
Rubén Pertusa