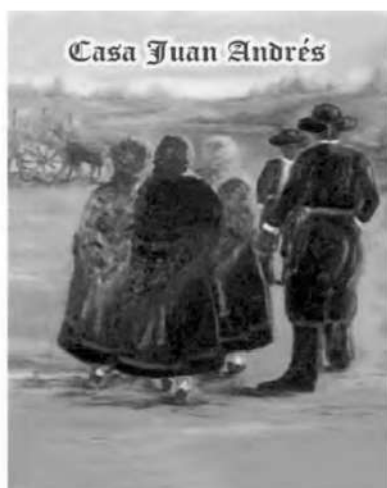


Restaurante

Casa Juan Andrés



LA CASA DEL COCIDO MARAGATO

CINCO ESTRELLAS

EN CASTRILLO DE LOS POLVAZARES

*La unión de distintos sabores
como protagonismo de nuestra cocina,
con productos naturales, dentro de
la calidad que nos caracteriza.*

MARAGATO
- gourmet -



Casa Juan Andrés

ESPECIALIDAD DE LA CASA NUESTRO COCIDO DE CASA JUAN ANDRÉS

COCIDO MARAGATO

PRIMER VUELCO

Chorizo de León, tocino ibérico de hoja, Gallina, Pata, Oreja y Morro de cerdo, Morcilla de Vaca, Codillo del Lacón y Relleno, acompañado de una ensalada de tomate, cebolla y aceitunas regada con aceite de oliva Virgen Extra. ■■■■

SEGUNDO VUELCO

Selectos garbanzo de León “Pedro Sillano” o “Pico Pardal” y Berza de la zona de temporada rehogada con ajo, pimentón y piparras. ■

TERCER VUELCO

Nuestra Sopa de Fideos de la sustancia de la cocción de todo el Cocido. ■

Restaurante
— — —
Casa Juan Andrés

I.V.A. incluido

PARA REMATAR... NUESTROS POSTRES.

A elegir entre:

- *Crema de natillas caseras de puro huevo, azúcar y leche con el típico roscón Maragato.* ■■■
- *Queso con membrillo hecho en casa.* ■
- *Flan de huevo casero.* ■■
- *Tocinillo de cielo con frutos.*
- *Yogurt natural con nueces y miel de brezo.*

Y PARA TERMINAR...

Café de puchero, orujo gallego de hiervas y el orujo de aguardiente o orujo de Px.

Acompañado con hojaldres de Astorga. ■■■■

Precio.....27€
(Bodega a parte)

Restaurante

Casa Juan Andrés

I.V.A. incluido

MARAGATO
- gourmet -



Casa Juan Andrés

PARA COMENZAR LOS ENTRANTES

- *Nuestros pimientos del bierzo caseros con anchoas del Cantábrico.* ■ 14,00 €
- *Pimientos del Bierzo con ventresca.* ■ 14,00 €
- *Garbanzos Pico Pardal con callos, morro y pata de ternera.* ■ 13,00 €
- *Garbanzos salteados con gambas.* ■ 14,00 €
- *Rica sopa de cocido de las sustancia de nuestras carnes.* ■ 7,00 €
- *Croquetas caseras de bacalao (6ud.)* ■■■■ 12,00 €
- *Croquetas caseras de morcilla de ternera (6ud.)* ■■■■ 12,00 €
- *Cecina IGP. de León, rehogada con Virgen Extra y granos de polen.* 17,00 €
- *Ensalada de canónigos, salmón frutos secos, cebolla frita, queso de cabra y bacón crijiante, rehogada con vinagre de módena.* ■■■■ 13,50 €
- *Ensalada mixta con lechuga de la huerta, cebolla dulce, tomate, huevo cocido, maíz, remolacha, bonito del norte, aceitunas y pimientos.* ■■■ 12,50 €
- *Lengua de Ternera ahumada ligeramente y curada, rehogada con Virgen Extra y pimientos asados caseras.* 12,00 €
- *Nuestros garbanzos con pulpo.* 19,00 €

Restaurante
Casa Juan Andrés

I.V.A. incluido

MARAGATO
- gourmet -



Casa Juan Andrés

- *Queso curado de oveja D.O Zamora* ■ 11,00 €
- *Chorizo ibérico de Guijuelo.* ■ 11,00 €
- *Caña de lomo ibérica de bellota D.O. Guijuelo* ■ 20,00 €
- *Nuestro salmorejo andaluz de Manuela, con guarnición de jamón ibérico y huevo cocido.* ■■■ 8,00 €
- *Ensaladilla rusa casera en temporada de verano.* ■■■■ 14,00 €

Seguimos con

PESCADOS

- *Lomo de bacalao noruego desalada al ajo arriero.* ■■ 20,00 €
- *Congrio al ajo arriero.* ■■ 20,00 €
- *Bacalao empiñonado a la crema.* ■■■ 21,00 €
- *Trucha escabechada con guarnición (en temporada).* ■■■■ 13,00 €

Restaurante
Casa Juan Andrés

I.V.A. incluido

CARNES

- *Chuletillas de cordero lechal con patatas y pimientos asados del Bierzo.* 20,00 €
- *Lomo de vaca madura de 30 días de maduración (500grs.)* 26,00 €
- *Morcillo guisado de ternera con su guarnición de ternera patata, pimiento, cebolla, ajo y guisantes. ■■* 15,00 €
- *Codillo de lacón cocido con verduritas de temporada rehogadas y pimientos.* 10,50 €

PARA LOS PEQUEÑOS DE LA CASA

- *Albóndigas caseras de cerdo y ternera con patatas fritas. ■■■* 11,00 €
- *Croquetas cremosas de bacalao o morcilla. ■■■■* 12,00 €
- *Sopa de cocido con garbanzos. ■* 6,50 €
- *Pechugas a la Villaroy (pollo y bechamel) rebozadas y acompañadas de patatas fritas. ■■■■* 11,00 €

FUERA DE CARTA Y POR ENCARGO

- *Paella de marisco, con almejas calamares, mejillones, gambas, langostinos, rape y congrio (mín. 2 pax).* ■■■■ 17,00 €
- *Paella mixta con calamares, gambas mejillones pollo y conejo (mín. 2 pax).* ■■■■ 17,00 €
- *Lechazo asado al horno con patatas panaderas y ensalada (mín 2 pax.).* ■ 24,00 €
- *Rape a la marinera con marisco, almejas, mejillones y langostinos (mín. 3 pax.).* ■■■■ 30,00 €
- *Patatas con bacalao, muy de nuestra tierra, como lo comían los segadores (mín. 2pax.)* ■■ 12,00 €
- *Sopa de bodas, tradicional de la zona con el cocido (3 pax.).* ■ 7,00 €
- *Plato de cuaresma, nuestros garbanzos con patatas, espinacas y bacalao (mín. 3pax).* ■■ 16,00 €
- *Bonito a la crema, en temporada con pimientos (mín. 2 pax.)* ■■ 13,00 €
- *Paletilla de lechazo asado al horno (mín. 2pax.).* 26,00 €

Precios por persona

Pan de hogaza: 1,5€ por persona

Y para terminar nuestros...

POSTRES

- *Crema de natilla con su merengue, hecho a la clara, con virutas de almendra y acompañado con roscón Maragato.* ■■■ 5,00 €
- *Flan de huevo casero con merengue.* ■■ 4,50 €
- *Arroz con leche casero.* ■ 4,50 €
- *Queso curado de oveja D.O. Zamora, con membrillo casero elaborado en nuestra casa.* ■ 6,00 €
- *Cremosa tarta de queso al horno con caramelo.* ■■■ 6,00 €
- *Fruta de temporada.* 4,00 €
- *Mus de limón con su ralladura.* ■■■ 6,00 €
- *Mus de chocolate con virutas.* ■■■ 6,00 €
- *Nuestro tocinillo de cielo tradicional con frutos rojos y morados.* ■■ 6,00 €

Y en temporada

- *Macedonia natural de frutas regadas con cointreau.* ■ 5,00 €
- *Copa de helado.* ■ 5,00 €

MARAGATO
- gourmet -



Casa Juan Andrés

NOTA IMPORTANTE.

- *Festivos, puentes y fines de semana de gran afluencia de clientes, el restaurante se reserva el derecho de suprimir total o parcialmente esta carta de platos.*
- *Solicitar información por teléfono antes de reservar.*

ALÉRGENOS

-  **Huevos**
-  **Lácteos**
-  **Gluten**
-  **Pescado**
-  **Sulfitos**
-  **Frutos secos**
-  **Mariscos y crustáceos.**

Restaurante
— — — — —
Casa Juan Andrés