



La Mary León Restaurant

PLAZA DON GUTIERRE 5, LEÓN (León)

Tel: 987043447

info@lamaryleon.com



NUESTRA CARTA



Impreso el 30/10/2025 10:14

ENTRANTES

Lengua de vaca curada aceite arbequina y pimentón de La Vera	14,20 €
Cecina de León "Nieto" IGP (Indicación Geográfica Protegida)	16,00 €
Ensaladilla rusa con piparras, lomos de atún y mostaza	14,50 €
Ensalada de trucha escabechada brotes de espinacas y vinagreta de mango, miel y mostaza	13,90 €
Ensalada de virutas de queso de cabra con mango, granola y vinagreta de miel	12,10 €
Patatas bravas de La Mary con chorizo de Babia y salsa romesco	11,20 €
Surtido de minicroquetas (9 unidades)	12,15 €
Morcilla de León con tostas	11,50 €
Carpaccio de manitas de cerdo pistachos, cebolleta, cebollino y vinagreta	16,80 €
Foie Mi-Cuit con mermelada de higos y sus tostaditas	19,95 €
Calamares a la andaluza con alioli y limón	14,50 €
Buñuelos de picadillo con queso viejo de oveja "Marsan" de Valencia de Don Juan	15,20 €
Mejillones frescos al cava acompañados de una suave vinagreta tradicional	12,02 €
Vieiras a la plancha con ajo y perejil	12,00 €

DE CUCHARA (LEGUMBRE DEL AÑO DE SANTA MARÍA DEL PÁRAMO)

Lentejas	13,80 €
estofadas con verduras y escalope de foie fresco a la plancha	
Garbanzos	15,20 €
guisados con boletus	
Verdinas	17,40 €
guisadas con pulpo y gambones	

ARROCES (PARA DOS PERSONAS, PRECIO POR PERSONA)

Negro con tinta de calamar	16,80 €
calamares, alcachofas y alioli	
De secreto ibérico con boletus	17,80 €
Con verduritas de la huerta	14,95 €
con espárragos y alcachofas	

CARNES

De pescado y marisco del Cantábrico	19,00 €
con zamburiñas, gambones, merluza y rape	
Lagarto ibérico	16,90 €
con patatas y pimientos	
Abanico ibérico	19,90 €
con patatas y pimientos	
Lechazo a baja temperatura	24,60 €
con patatas y pimientos asados	
Rabo de ternera	19,80 €
estofado al estilo tradicional	
Costilla de Black Angus	23,90 €
asada a baja temperatura con cremoso de apio-nabo	
Entrecot	22,50 €
de vacuno con patatas fritas y pimientos	
Solomillo	26,50 €
de vacuno con patatas y pimientos	
Chuletón	54,00 €
de vacuno leonés (maduración mínima 30 días). Precio por kilogramo.	

PESCADOS

Calamar salvaje a la parrilla verduras salteadas y alioli casero	24,90 €
Caldereta de bogavante rape y gambones (para 2 personas)	49,90 €
Merluza a la parrilla con almejas y verduras salteadas	19,80 €
Bacalao a la leonesa con ajo tostado	22,60 €
Cocochas de bacalao al pilpil	32,00 €

PLATOS INFANTILES

Milanesa de pollo con patatas	11,96 €
Merluza a la plancha con patatas	14,70 €
Macarrones con tomate	9,50 €

DULCE FINAL

Coulant de chocolate	7,00 €
Coulant de chocolate blanco	7,50 €
Flan de nata y yema de huevo	6,00 €
Tarta de queso cremoso de cabra "Facendera"	7,50 €
Tarta de la abuela con helado de vainilla	6,50 €
Mango en texturas	6,50 €
Oreo Casera rellena de mascarpone bañada en caramelo salado	7,00 €
Tarta de manzana con helado de vainilla y reducción de PX	6,50 €

PAN

Pan de semillas

1,50 €

Pan sin gluten

1,90 €

Todos los precios incluyen el IVA.

Información sobre Alérgenos

 Cereales con gluten	 Crustáceos	 Huevos	 Pescado
 Cacahuetes	 Soja	 Leche	 Frutos de cáscara
 Apio	 Mostaza	 Sésamo	 SO ₂ (sulfitos)
 Altramuces		 Moluscos	

La información de alérgenos se muestra conforme al **Reglamento (UE) nº 1169/2011** relativo a la información alimentaria facilitada al consumidor.

Dependiendo de cada carta y de la información aportada por el establecimiento, los alérgenos de los platos **pueden aparecer reflejados o no**. Cuando se indiquen, la información tiene carácter **meramente informativo** y puede contener **errores u omisiones**, pudiendo existir además **trazas por contaminación cruzada**. Si los alérgenos **no se muestran** en la carta, el cliente debe **consultarlo expresamente en el establecimiento** antes de pedir o consumir.

La responsabilidad del establecimiento se refiere exclusivamente a la información que facilite **directamente al cliente** en el momento del pedido y del servicio, **una vez que el cliente haya comunicado expresamente sus alergias o intolerancias y solicitado confirmación** sobre la composición del plato. El cliente debe **informar** siempre de sus alergias/intolerancias y **confirmar** la idoneidad del plato antes de realizar el pedido y consumirlo. Los datos mostrados en ConMenu son **orientativos** y pueden contener errores u omisiones; **ConMenu no garantiza su exactitud ni asume responsabilidad alguna** por su uso.