



La Única

PLAZA SANTA MARIA DEL CAMINO 9, LEÓN (León)

Tel: 608839944

restaurantelaunicaoceja@gmail.com



CARTA DE RESTAURANTE



Impreso el 02/11/2025 16:26

SUGERENCIAS

Gamba roja de Ayamonte

A la brasa. 6 unidades

21,00 €

Rodaballo salvaje a la brasa

Con su guarnición. Precio por kilogramo

90,00 €

Virrey a la brasa

Con su guarnición. Precio por kilogramo.

140,00 €

Pargo a la brasa

Con su guarnición. Precio por kilogramo.

70,00 €

Besugo a la brasa

Con sus patatatinas. Precio por kilogramo.

110,00 €

Carabinero de Ayamonte a la parrilla

2 unidades.

22,00 €

Macho rojo a la brasa

Con su guarnición. Precio por kilogramos

90,00 €

Urta a la brasa

Con su guarnición. Precio por kilogramo.

75,00 €

Puntillitas de la bahía

22,00 €

Espárragos IGP Navarra, con holandea ahumada, panceta de Beher y trufa de verano

18,00 €

ENTRANTES

Anchoas del Cantábrico 000	12,00 €
Pan cristal y tumaca a la brasa (4 unidades)	
Anchoas del Cantábrico 000	12,00 €
Pan cristal y tumaca a la brasa (4 unidades)	
Croquetas de cigala con alioli de pera asada	3,50 €
y tartar de cigala. Precio por unidad	
Mollejas a la brasa	17,00 €
con chimichurri ahumado	
Puerros de Sahagún a la brasa	16,00 €
con parmentier, queso de oveja y papada ahumada de León	
Ensalada de tomates aliñados	18,00 €
con burrata	
Tataki de atún rojo	23,00 €
con ajoblanco y escabeche japonés	
Gamba roja de ayamonte a la brasa	21,00 €
6 unidades.	
Carabinero de Ayamonte a la parrilla	22,00 €
2 unidades.	
Croqueta de Wagyu	2,50 €
Precio por unidad	
Alcachofas a la brasa	18,00 €
con crema de queso patamulo, cecina black angus y foie micuit	
Sashimi de vieira sobre tuétano a la brasa	18,00 €
Puntillitas de la bahía	22,00 €
Taco de hoja de sisho	16,00 €
con tartar de atún rojo. 4 unidades.	
Espárragos IGP Navarra, con holandea ahumada, panceta de Beher y trufa de verano	18,00 €

PESCADOS

Cochas de bacalao al pil pil	23,00 €
Lubina a la brasa con sus patatinas. Precio por kilogramo	66,00 €
Rodaballo salvaje a la brasa con su garnición. Precio por kilogramo	90,00 €
Virrey de Burela a la brasa con su guarnición, Precio por kilogramo.	140,00 €
Pargo a la brasa con su guarnición. Precio por kilogramo.	70,00 €
Besugo a la brasa con sus patatinas. Precio por kilogramo.	110,00 €
Macho rojo a la brasa con su guarnición. Precio por kilogramo.	90,00 €
Urta a la brasa con su guarnición. Precio por kilogramo.	75,00 €

ASADOS

Brisket de Wagyu Santa Rosalía con papa confitada y verduritas a la brasa	27,00 €
---	---------

CARNES

Pluma ibérica Bellota Beher a la brasa con falso rissoto de trigo tierno, trufa y boletus	30,00 €
Ojo de bife de la montaña Lomo alto de ternera a la brasa con chimichurri	25,00 €
Chuleta Premium madurada Precio pro kilogramo	75,00 €
Chuleta de vaca Precio por kilogramo	54,91 €

POSTRES















Pavlova de mango y guanábana

7,50 €

Merengue asado, coulis de maracuyá y puré de guanábana

Nuestros platos de carta de restaurante son servidos en nuestro comedor. Todos nuestros platos pueden contener alérgenos. En caso de alergias o intolerancia alimentaria, consulte a nuestro personal.

Información sobre Alérgenos

- | | | | |
|--|--|--|--|
|  Cereales con gluten |  Crustáceos |  Huevos |  Pescado |
|  Cacahuets |  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.