



**La Fragua**

CALLE GRAN VIA DE SAN MARCOS 34, LEÓN (León)

Tel: 636150136

info@parrillalafragua.es



## CARTA DE PLATOS

Impreso el 19/11/2025 17:51



## **ENSALADAS**

De pollo, picatostes, parmesano y salsa de yogurt	12,00 €
De la huerta con productos de proximidad	12,00 €
La Marina con atún, gambas, cangrejo y salsa rosa	12,00 €
De ventresca de atún, pimientos, tomate de Mansilla y espárragos	15,00 €
Salmorreta con jamón, atún y picatostes sobre salmorejo de la casa	12,00 €

## **SANDWICHES**

Mixto de doble jamón y queso	3,00 €
Mixto de doble jamón y queso con huevo	4,00 €
Vegetal completo	4,50 €
Prêt à manger de pechuga de pollo, queso, lechuga, tomate y alioli	6,00 €
Prêt à manger de cecina, queso de cabra y mermelada de pimientos	6,00 €

## **HAMBURGUESAS - PAN BRIOCHE O RÚSTICO**

La clásica: con bacon, mozzarella, queso Cheddar, bacon, huevo y pepinillo dulce	9,00 €
Montañesa: con queso Valdeón, queso Havarti, bacon, pepinillo, tomate y cebolla frita	9,00 €
Cazurra: con cecina, queso de cabra, cebolla caramelizada y pimientos	9,00 €
La Fragua: con queso Cheddar, mozzarella, pulled pork, salsa Tedy y bacon	9,00 €
Kopos: con lechuga, tomate, carne y queso	6,00 €
Picantona: con chimichurri, bacon, mozzarella y cebolla caramelizada	8,00 €

## **BOCADILLOS**

Jamón serrano y tomate rallado	6,00 €
Jamón serrano y queso	6,00 €
Pepito de ternera	6,00 €
Pepito de ternera de la abuela con pimientos y queso fundido	7,00 €
Cruceta ibérica: lomo y queso fundido	7,00 €
Pollo y queso	6,00 €
La Fragua: pollo, queso, cebolla pochada, lechuga y salsa del chef	8,00 €
Tortilla de patata casera	6,00 €

## **CARNES SELECTAS A LA PARRILLA**

Chuleta de ternera asturiana (300grs)	22,00 €
Entrecotte de vaca rubia gallega (300grs)	22,00 €
Chuleta de vaca madurada de Valles del Esla (500grs)	24,00 €
Solomillo de ternera (250grs)	22,00 €
Chuletillas de cordero	20,00 €
Steak tartar de vaca madurada El Capricho (250grs)	21,00 €
Rabo de ternera en salsa de oporto y verduras (en temporada)	22,00 €
Escalopines de ternera al cabrales con guarnición	16,00 €
Cachopo de ternera, jamón, queso de cabra y pimientos caramelizados	17,00 €
Cachopollo de jamón y queso fundido	14,00 €
Pechuga de pollo a la plancha con patatas y huevo frito	12,00 €
Lomo adobado con patata, pimientos y huevo frito	12,50 €

## CARNES SELECTAS POR ENCARGO

Lechazo asado	22,00 €
Paletilla de lechazo	22,00 €
Cochinillo	24,00 €
Pollo de corral con bogavante	20,00 €

## ARROCES - ESPECIALIDAD (ENCARGAR CON 24 H. DE ANTELACIÓN) 2 PERSONAS

Marinero: sepia, sofrito, langostinos y mejillones	15,00 €
Marinero con zamburiñas	19,00 €
Paella mixta: con pollo, sepia, mejillones, langostinos y sofrito	13,00 €
De manitas: con pulpo al ajo arriero	16,00 €
De setas de temporada: con foie, parmesano y trufa	14,00 €
Meloso: con carrillera de ternera confitadas	14,00 €
De bogavante y gambones	22,00 €

## POSTRES CASEROS

Tiramisú	5,50 €
Crema de limón	5,00 €
Mousse de chocolate	5,00 €
Tarta de manzana	5,00 €
Canelitas de crema con chocolate caliente	6,00 €
Tarta al whisky flambeado	6,00 €
Brazo relleno de chantilly y helado de vainilla	6,00 €
Tarta de queso con frutos rojos	6,00 €
Helado artesano de cerezas con crumble	7,00 €

## Información sobre Alérgenos

 Cereales con gluten	 Crustáceos	 Huevos	 Pescado
 Cacahuetes	 Soja	 Leche	 Frutos de cáscara

 Apio

 Mostaza

 Sésamo

 SO<sub>2</sub> (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.