Los pedidos para llevar tienen un 10% de descuento; El servicio de mesa se cobrará a 3,25€/persona; Precios con iva incluido

ENTRADAS
STARTERS

Ensaladilla rusa con gamba blanca *Russian salad with shrimp*	14 €
Laminado de verduras al horno con queso provolone (2 personas) *Sliced grilled vegetables with provolone*	16 €
Alcachofas con virutas de foie y piñones *Fried artichoke with foie and pine nuts*	19 €
Setas al horno con yema de huevo *Mushroom mixture with egg yolk*	15 €
Puerros braseados con salsa romesco *Leeks with romesco sauce*	16 €
Huevo benedictino con baicon y brioche *Brioche eggs benedict with baicon*	12 €
Huevo escalfado con espuma de patata y caviar de trufa *Poached egg with potato foam & truffle*	16 €
Mini focaccia de atún crudo con aguacate y huevo de codorniz *Mini focaccia of raw tuna with avocado and quail egg*	16 €
Focaccia ibérica o de parmesano fundido	14 €
Chistorra de Arbizu (Navarra)	14 €
Carpaccio	16 €
Foie de las Landas	21 €
Tabla de 5 quesos franceses (2 personas) *Cheese board*	19 €
Souflé de queso (gouda y parmesano) *Cheese soufle (gouda & parmesano)*	14 €
Burrata al pesto o tartufata (2 personas) *Pesto or truffle oil burrata*	22 €

PLATOS DE CUCHARA

Fabada asturiana *White beans from Asturias*	14 €
Lentejas con alcachofas y foie *Lentil stew with foie gras and artichokes*	15 €
Crema de cangrejo de río *River crab cream*	12 €
Sopa de cebolla *French onion soup*	12 €

ENSALADAS
SALADS

Ensalada de tomate *Tomato salad*	13 €
Ensalada de rúcula y parmesano *Rocket and parmesan salad*	13 €
Ensalada de rulo de cabra *Goat cheese salad*	14 €
Ensalada de espinacas *Spinach salad*	13 €
Aguacate con cangrejo de rio y vinagreta *Avocado and crayfish salad*	16 €
Ensalada verde con gambas y aliño sueco *Green Swedish salad with prawns*	16 €

ENTRADAS DEL MAR
SEAFOOD STARTERS

Patatitas con salmón marinado *Potatoes with gravlax salmon*	17 €
Calamares de potera rebozados *Fried calamari*	19 €
Ostras francesas Sorlut nº3 *French #3 Sorlut oyster*	3 €/Ud
Toast skagen (la tradicional tosta de gambas del mercado de Estocolmo) *Toast skagen (shrimp salad on toast)*	16 €
Salmón marinado con salsa de eneldo *Gravlax salmon with dill sauce*	19 €
Moules a la crème ou grillées avec frites (mejillones DOP de la bahía de Saint Michel; solo de julio a enero)	18 €
Anchoas de Santoña serie limitada *Santoña anchovies on melba toast*	21 €
Arenques suecos *Swedish herring*	15 €
Gambas a la plancha (200gr; 10-12 uds) *Grilled shrimp*	33 €

PASTAS

Bolognesa con pasta tagliatelle *Tagliatelle bolognese*	16 €
Raviolones al pesto *Pesto ravioli*	16 €
Raviolis Clarita (nata y parmesano) *Cream & parmesan ravioli*	14 €
Raviolis rellenos de foie con salsa de setas y reducción de oporto *Raviolis stuffed with foie*	19 €
Lasaña de confit de pato *Duck confit lasagna*	19 €

ESPECIAL CABAÑA
MOUNTAIN SPECIALITIES

Fondue de queso (mínimo 2 personas) *Cheese fondue*	15 €/Per.
Raclette (mínimo 2 personas)	15 €/Per.

PESCADOS
FISH

Calamares en su tinta con arroz *Squid in ink with rice*	22 €
Salmón al vapor con salsa escandinava *Steamed salmon with dill*	23 €
Salmón a la plancha *Grilled salmon*	23 €
Merluza a la plancha o rebozada con salsa holandesa *Grilled or breaded hake with Duch sauce*	25 €

cabaña Marconi

PLATOS PRINCIPALES
MAIN COURSES

Capas de berenjena con bolognesa, mozzarela y parmesano *Eggplant layers with bolognese, mozzarella and parmesan*	16 €
Huevo ecológico encapotado *Free range egg in bechamel fried in breadcrumbs*	14 €
Crêpes rellenos de espinacas *Spinach and bechamel crepes*	15 €
Albóndigas suecas con puré de patata *Swedish meatballs with mashed potato*	16 €
Brocheta de pollo con verduras aderezadas con soja y tomillo *Soy and thyme marinated chicken and vegetable skewers*	16 €
Tacos mejicanos de pollo *Chicken mexican tacos*	16 €
Stroganoff de solomillo con arroz *Beef strogonoff with rice*	26 €
Roast beef con puré de patata y cebolla caramelizada *Roast beef with mashed potato and caramelized onion*	23 €
Filete de ternera blanca a la plancha *Griddled escalope of veal*	19 €
Milanesa de ternera blanca *Wiena schnitzel*	23 €
Milanesa tres quesos *Wiena schnitzel with cheese*	21 €
Hamburguesa Marconi *Beef burger*	19 €
Butifarra del Valle de Arán *Sausage from the Pyrenees*	16 €
Solomillo a la plancha con salsa gorgonzola o de champiñón *Sirloin steak*	33 €
Steak tartare	28 €
Chateaubriand con salsa bearnesa *Chateaubriand with bearnese sauce*	33 €
Costillas de cerdo ibérico deshuesadas *Braised boneless iberian pork ribs*	21 €
Entrecot de vaca nacional con 45 días de maduración *Entrecot from Spanish old cow*	33 €

Versión 2601i

Nuestros pescados crudos son congelados a -18ºC durante 48 hrs. para eliminar el riesgo de anisakis