

Menú Cena



EL MARQUÉS
Restaurante

Menú cena

ENTRANTES



* Pan con mantequilla	1.80€	1 3 7
* Pan con ajo	2.30€	1 3 7
* Tosta de rulo de queso con mermelada de tomate	8.50€	1 3 7
* Sopa del día	4.90€	1 6 9 12
* Camembert frito con mermelada de arándanos	7.50€	1 3 7 12
* Gambas al ajillo	9.60€	4
* Piruletas de gambas con coco y curry	9.50€	1 2 3 7 12
* Carpaccio de salmón marinado	9.50€	4 10
* Melón con jamón	8.00€	
* Champiñones rellenos de paté	7.50€	1 3 7 10
* Abanico de melón con gambas y mahonesa de curry	8.25€	4 7 12
* Gambas rebozadas con panko y salsa de mango	9.10€	1 4 7 11 12
* Aguacate con gambas y esparrago blanco	9.10€	2 3 7
* Cóctel de gambas con piña y salsa rosa	9.00€	2 3 7

ENSALADAS



* Ensalada Marqués (gambas, aguacate, piña, salmón ahumado, cangrejo y salsa rosa)	10.70€	1 4 10 12
* Ensalada de endivias y espárragos con salsa de queso roquefort	8.70€	7
* Ensalada de crema de aguacate y tomate con nachos	8.25€	1 12

CARNES



* Solomillo de ternera (salsa a elegir: champiñones, pimienta o roquefort)	21.70€	1 10 12
* Solomillo "Marqués" (relleno de aguacate y gambas con salsa de champiñones)	21.90€	1 3 4 7 10
* Tournedó Rossini (pate, champiñones y salsa gravy)	19.80€	1 6 10
* Entrecot México con salsa de tomate, pimiento y cebolla	14.90€	1 12
* Entrecot de la casa con cebolla frita y huevos fritos	15.30€	1 3
* Cordero asado a baja temperatura	18.70€	1 6 12
* Pechuga de pollo rellena de espinacas y mozzarella	14.20€	1 7 10
* Suprema de pollo Hawaii con piña y queso	14.20€	1 7
* Cordon Bleu de pollo	13.80€	1 3 7
* Escalopines de pollo rebozados con salsas agria y dulce	13.80€	1 7 12
* Solomillo de cerdo al Oporto	14.20€	1 12
* Costillas asadas en salsa barbacoa	12.00€	1 6 12
* Chuleta de cerdo con manzana asada	12.50€	1 10
* Pollo al curry con arroz y verduras (*)	13.90€	1 3 8 7 12

Servido con verduras y papas fritas o arrugadas. // (*) sin papas, guarnición incluida en el plato

Menú cena

PESCADOS



* Solomillo de lenguado meuniere (filete de lenguado y salsa meuniere)	14.30€	1 4
* Lenguado del Chef (filete de lenguado, langostinos y salsa de langosta)	14.90€	1 4 9 12
* Tournedó de lenguado, salmón & espinacas	16.90€	1 4 9 12
* Filete de bacalao a la marinera con mejillones, gambas, pimiento y tomate	15.30€	1 4 9 14
* Salmón a la pimienta verde (salmón, pimienta verde, tomate y nata)	15.90€	1 4 7
* Salmón en salsa de cítricos (salsa de naranja, limón y nata)	15.90€	1 4 7
* Salmón en salsa bearnesa	15.90€	3 4 7 12
* Bacalao "Marqués" gratinado	14.90€	1 4 7 12
* Bacalao en crema de ajos tiernos (bacalao, ajo, perejil y nata)	15.30€	1 4 7
* Bacalao rebozado con salsa tártara	13.50€	1 3 4 7 12
* Filete de Cherne en salsa verde (almejas, perejil, cebolla y vino blanco)	14.60€	1 4 14
* Filete de pescado a la bilbaína con ajos y guindilla	14.30€	1 4
* Langostinos a la parrilla	17.20€	4

Servido con verduras y papas arrugadas

POSTRES



* Pasión de tarta de zanahoria	4.90€	1 5 7 8
* Tarta de queso con salsa de arándanos	4.90€	1 3 7
* Brownie caliente con crema de brandy	4.90€	1 3 7 8
* "Quesillo" con salsa de caramelo y nata	4.50€	3 7
* Tiramisú	4.90€	1 3 7 12
* Coulant de chocolate y helado	5.00€	1 3 7
* Tarta de limón con merengue	4.90€	1 3 7



MENU NIÑOS



Nuggets de pollo con papas fritas	6.10€	1 3 7
Barritas de pescado con papas fritas	5.75€	1 3 7
Croquetas caseras	6.10€	1 3 7
Pasta con tomate	6.10€	1

I.G.I.C. incluido en todos los precios
Si requiere de alguna dieta especial o tiene alguna duda acerca alergias alimenticias, por ej: frutos secos, nuestro personal estará encantado de atenderle para elegir su menú.

GLUTEN	CRUSTACEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	SOJA	LACTEOS	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	GRANOS DE SESAMO	DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14

GLUTEN CRUSTACEOS EGGS FISH PEANUTS SOY DAIRY NUTS CELERY MUSTARD SESAME SEEDS SULPHUR DIOXIDE & SULFITES MOLLUSCS LUPINS

Dinner Menù



EL MARQUÉS
Restaurante

Dinner Menu

STARTERS



* Bread with butter	1.80€	1 3 7
* Garlic bread	2.30€	1 3 7
* Cheese roller toast with tomato mermelade	8.50€	1 3 7
* Soup of the day	4.90€	1 6 9 12
* Fried Camembert cheese with blueberry jam	7.50€	1 3 7 12
* Garlic prawns	9.60€	4
* Prawn lollipops with coconut & curry	9.50€	1 2 3 7 12
* Marinated salmon carpaccio	9.50€	4 10
* Melon with ham	8.00€	
* Mushrooms stuffed with pate	7.50€	1 3 7 10
* Melon fan with prawns and curry mayonnaise	8.25€	4 7 12
* Battered prawns with panko and mango sauce	9.10€	1 4 7 11 12
* Avocado with prawn & white asparagus	9.10€	2 3 7
* Prawn cocktail with pineapple and rose sauce	9.00€	2 3 7

SALADS



* Marqués salad (prawns, avocado, pineapple, smoked salmon, crab & cocktail sauce)	10.70€	1 4 10 12
* Endives and asparagus salad with roquefort cheese sauce	8.70€	7
* Avocado & tomato cream salad with nachos	8.25€	1 12

MEAT



* Fillet steak (<i>sauce to choose: mushroom, pepper or roquefort cheese</i>)	21.70€	1 10 12
* Fillet steak "Marqués" (stuffed with avocado & prawns with mushroom sauce)	21.90€	1 3 4 7 10
* Tournedó Rossini (pate, mushrooms & gravy sauce)	19.80€	1 6 10
* Sirloin steak Mexico with tomato sauce, pepper & onion	14.90€	1 12
* Chef's sirloin steak with fried onion and fried egg	15.30€	1 3
* Roasted Lamb cooked at low temperature	18.70€	1 6 12
* Chicken breast stuffed with spinach & mozzarella	14.20€	1 7 10
* Chicken breast Hawaii with pineapple and cheese	14.20€	1 7
* Chicken Cordon Bleu	13.80€	1 3 7
* Battered chicken scallops with sour sauce & sweet sauce	13.80€	1 7 12
* Pork tenderloin in Port sauce	14.20€	1 12
* Roasted ribs with BBQ sauce	12.00€	1 6 12
* Pork chop with roasted apple	12.50€	1 10
* Chicken curry with rice & veggies (*)	13.90€	1 3 8 7 12

Served with veggies & french fries or canarian potatoes. // (*) no potatoes, garnish included on dish

Dinner Menu

FISH



* Sole Meuniere (<i>fillet of sole & meuniere sauce</i>)	14.30€	1 4
* Chef's sole (<i>fillet of sole, prawns & lobster sauce</i>)	14.90€	1 4 9 12
* Tournedó of sole, salmon & spinach	16.90€	1 4 9 12
* Fillet of Cod "marinera" with mussel, prawn, pepper & tomato	15.30€	1 4 9 14
* Salmon with green pepper (<i>salmon, green pepper, tomato & cream</i>)	15.90€	1 4 7
* Salmon in citrus sauce (<i>sauce of orange, lemon & cream</i>)	15.90€	1 4 7
* Salmon Bearnaise (<i>salmon & bearnaise sauce</i>)	15.90€	3 4 7 12
* Gratin of cod "Marques"	14.90€	1 4 7 12
* Cod in tender garlic cream (<i>cod, garlic, parsil & cream</i>)	15.30€	1 4 7
* Battered cod with tartare sauce	13.50€	1 3 4 7 12
* Fillet of Cherne with green sauce (<i>clams, parsil, onion & white wine</i>)	14.60€	1 4 14
* Fillet of fish "bilbaina" style with garlic & hot chilli pepper	14.30€	1 4
* Grilled prawns	17.20€	4

Served with veggies & canarian potatotes



DESSERT

* Passion of carrot cake	4.90€	1 5 7 8
* Cheesecake with blueberry sauce	4.90€	1 3 7
* Hot Brownie with brandy cream	4.90€	1 3 7 8
* "Quesillo" with caramel sauce & whipped cream	4.50€	3 7
* Tiramisu	4.90€	1 3 7 12
* Chocolate Coulant & ice cream	5.00€	1 3 7
* Lemon pie with meringue	4.90€	1 3 7



Children Menu



Chicken nuggets with fries	6.10€	1 3 7
Fish fingers with fries	5.75€	1 3 7
Homemade Croquettes	6.10€	1 3 7
Pasta with tomato	6.10€	1

Taxes included in all prices.
If you require an special diet or have any doubts about food allergies, eg: nuts, our staff will be happy to assist you choosing your menu.

GLUTEN	CRUSTACEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	SOJA	LACTEOS	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	GRANOS DE SESAMO	DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14

GLUTEN CRUSTACEOS EGGS FISH PEANUTS SOY DAIRY NUTS CELERY MUSTARD SESAME SEEDS SULPHUR DIOXIDE & SULFITES MOLLUSCS LUPINS