



Platos de Cuaresma

**** Limonada artesana**
de sidra, vino

**** Bacalao Cocinado**
Ajo arriero, Muselina,
Lagareiro, estilo *Jsamar*

**** Potajes**
Garbanzos con Bacalao y Espinacas
Garbanzos con Arroz y Bacalao
Patatas con Bacalao
Sopas de Trucha

**** Huevos**
Rellenos, Encapotados,
Tortilla de patata vegetal,
Tortilla de Calabacín, etc.

**** Torrijas**
de Sobao, Tradicional, *Jsamar*

**** Y más...**
Escabeche de Tino,
Sardinas Ahumadas,
Carpaccio de Bacalao,
Verdel

Realice su encargo con antelación en los días de Semana Santa



Abrimos todos los días del año

Lunes a Viernes: 9:45 - 15:00h. / 17:30 - 20:30h.

Sábados: 9:45 - 14:45 h. Domingos y Festivos: 10:30 - 14:00 h.

Servicio a domicilio.



Alfárez Provisional, 2
24001 León - Teléfono 987 222 412
isamar@catering-isamar.com
www.catering-isamar.com



menús marzo *Jsamar* 2019

Este mes de cuaresma tenemos para ti algunas recomendaciones

Distintas variedades de BACALAO

- * lagareiro
- * ajo arriero
- * muselina
- * estilo *Jsamar*

del 4 al 8 de marzo

de Lunes a Viernes

Primero + Segundo + Postre = 8,60 €

Primeros platos

- CALDO GALLEGO
- *CREMA DE BROCOLI Y COLIFLOR
- PISTO DE VERDURAS
- BROCOLI AL VAPOR
- PASTA CON SALSA DE ESPARRAGOS
- *ARROZ A LA CUBANA

Segundos platos

- * CONEJO A LA CAZADORA
- TERNERA GUISADA "COMO EN CASA"
- TORTILLA DE ESPÁRRAGOS Y JAMÓN
- SALMÓN HOJALDRADO
- * ATÚN ENCEBOLLADO
- BRAZO DE CENTOLLO

Casual Food 5,90 €

- FILETES RUSOS CON PATATAS PANADERA
- VERDURAS A LA PLANCHA CON MERLUZA

disponemos de platos
SIN SAL (los que llevan *)

del 11 al 15 de marzo

Primeros platos

- VICHISOISE DE PERA
- * ENSALADA DE PASTA Y YOGURTH
- ALCACHOFAS GRATINADAS CON BACON
- * JUDÍAS DE LA ABUELA
- ACELGAS REHOGADAS
- TALLARINES AL PESTO

Segundos platos

- * MUSLO DE POLLO ASADO AL LIMÓN
- REBOZADO DE LOMO CON PIMIENTOS
- LENGUA DE TERNERA
- CONGRIO AL AJO ARRIBERO
- * TOSTA DE BACALAO A LA MUSELINA
- TRUCHAS CON JAMÓN

Casual Food 5,90 €

- MENESTRA DE VERDURA CON REDONDO DE PAVO
- ENSALADA DE ARROZ CON HUEVO ENCAPOTADO

Postres menús diarios a elegir (todos los días)

- Fruta Natural
- Flan
- Natillas
- Arroz con Leche
- Tarta
- Yogur

del 18 al 22 de marzo

Primeros platos

- * PATATAS CON COSTILLA
- ARROZ NEGRO CON ALIOLI
- ESPÁRRAGOS RELLENOS DE SALMÓN
- ESPINACAS EN SALSA DE SETAS
- * GUISANTES CON JAMÓN
- LASAÑA DE CARNE

Casual Food 5,90 €

- PISTO DE VERDURAS CON HUEVO FRITO
- SALMÓN AL HORNO CON NIDOS

Segundos platos

- SAJONIA CON SALSA DE ALBARICOQUE
- * MUSLO DE POLLO ASADO AL LIMÓN
- CORDÓN BLEU CON PIMIENTOS
- LUBINA EN SALSA CON VERDURAS
- * CORVINA EN SALSA BILBAÍNA
- FILETE DE MERLUZA REBOZADO

del 25 al 29 de marzo

Primeros platos

- * CREMA DE CALABACÍN
- ENSALADA DE QUINOA
- * GARBANZOS CON CALLOS
- MENESTRA DE VERDURAS
- COUS-COUS DE BOTILLO
- FIDEUA DE POLLO Y VERDURAS

Casual Food 5,90 €

- CHAMPIÑÓN SALTEADO CON PECHUGA VILLARROY
- ARROZ BLANCO CON CHIPIRONES

Segundos platos

- POLLO TANDORI CON PHILADELPHIA
- * SOLOMILLO DE CERDO EN SALSA
- REDONDO DE PAVO CON PIMIENTOS
- FILETE DE GALLO
- * FRITOS DE MERLUZA EN SALSA VERDE
- PIMIENTOS RELLENOS DE BACALAO

TODOS LOS JUEVES COCIDO LEONÉS (REALICE SU RESERVA)

PARA EL FIN DE SEMANA
BOTILLO DEL BIERZO

Una receta tradicional de
botillo del Bierzo
- botillo, chorizo, berza, patata -
es la forma más sabrosa
de comer este embutido
típico de nuestra tierra.



TIEMPO DE CUCHARA

Lleve 1 plato de cuchara + postre + bebida

Elige tu legumbre preferida
lista para comer ...



por sólo
5,90€

- Garbanzos con Callos
- Caldo Gallego
- Garbanzos con Espinacas
- Garbanzos con Arroz y Bacalao
- Alubias de La Bañeza Estofadas
- Alubias Pintas con Berza
- Lentejas con Chorizo
- Crema Melosa de Calabaza
- Crema de Calabacín
- Crema de Verduras
- Crema de Cebolla
- Sopa Minestrone Natural