



# *Restaurante Fuentes del Marqués*

*Intento que mi cocina sea una prolongación de la cocina tradicional:*

*-Respeto siempre el sabor de la materia prima.*

*-Reconocer en un plato el sabor de cada ingrediente es para mí imprescindible"*

*El proceso creativo es lento y, desde luego, no es fruto de la casualidad: requiere trabajo y dedicación.*

*"Cocinar por intuición. Las tendencias no me obligan a hacer lo que hacen los demás"*

*"Las buenas cosas no hace falta cambiarlas"*

*La cuidadosa adecuación que hemos hecho de un local antiguo para instalar él restaurante refleja fielmente la esencia de nuestro trabajo diario: conservar el carácter tradicional de la cocina Murciana, realzar sus virtudes y ofrecérsela a usted en un escenario gastronómico atractivo y confortable.*

*Desde nuestros fogones queremos ofrecer una cocina Murciana tradicional pero a la vez actualizada y puesta al día, con una base firme en los mejores productos de la tierra.*

*Nuestro empeño y dedicación a esta labor habrá dado buen fruto si hemos conseguido hacer de su estancia en Fuentes del Marqués una experiencia gastronómica digna de ser repetida en otras ocasiones.*

*Isabel Lozano. Chef*



# Restaurante Fuentes del Marqués

## PARA COMENZAR

<i>Mil Hojas de Calabacín con Gambas Uda.</i>	<b>4.50€</b>
<i>Lomo a la Tabla y Cecina con Parmesano</i>	<b>13.90€</b>
<i>Foie Elaborado Con Boletus</i>	<b>15.90€</b>
<i>Carpacio de Magrez Escabechado con Balsámico</i>	<b>11.60€</b>
<i>Jamón Ibérico de Bellota con Pan de Pueblo</i>	<b>19.90€</b>
<i>Las Setas de Isabel Chef Especialidad</i>	<b>12.90€</b>
<i>Alcachofas Estilo Muzárabe</i>	<b>12.90€</b>
<i>Especialidad Julen Guerrero Uda.</i>	<b>2.00€</b>
<i>Queso de Cabra Caramelizado Uda.</i>	<b>2.00€</b>
<i>Crujiente de Pescado Uda.</i>	<b>2.00€</b>
<i>Carpacio de Ternera con Virutas de Parmesano</i>	<b>14.90€</b>
<i>Varietal de Quesos con Regañaz</i>	<b>14.90€</b>
<i>Salteado de Gulas con Habitas Baby</i>	<b>11.50€</b>
<i>Calamar Nacional Plancha</i>	<b>17.50€</b>

## NUESTRAS ENSALADAS

<i>Bonito en Salazón con Tomate Raf</i>	<b>9.90€</b>
<i>Ensalada Tibia las Fuentes</i>	<b>9.90€</b>
<i>Cogollos de Cavila con Espárragos</i>	<b>8.50€</b>

## NUESTROS ARROCES POR ENCARGO

<i>De Conejo con Caracoles</i>	<i>Min 2 personas</i>	<b>10.80€</b>
<i>De Bogavante</i>	<i>Min 2 Personas</i>	<b>17.90€</b>
<i>De Costillejas con Verduras</i>	<i>Min 2 Personas</i>	<b>10.80€</b>
<i>De Marisco y Pescado</i>	<i>Min 2 Personas</i>	<b>12.90€</b>
<i>De Pollo Campero</i>	<i>Min 2 Personas</i>	<b>10.90€</b>

*Nuestro deseo es que usted disfrute de Nuestros Sabores*

**A ESTOS PRECIOS SE AÑADIRA EL IVA CORRESPONDIENTE**



# Restaurante

## Fuentes del Marqués

### Nuestros Pescados

<i>Hojaldre de Merluza sobre Crema de Gambas</i>	<b>13.90€</b>
<i>Lomos de Bacalao Pil Pil y Crujientes de Aceituna</i>	<b>14.90€</b>
<i>Merluza al Horno con Almejas</i>	<b>14.60€</b>
<i>Lubina a la Espalda con Verduras</i>	<b>11.50€</b>
<i>Atún Rojo con Queso Viejo y aceite de Romero</i>	<b>16.90€</b>

### NUESTRAS CARNES

<i>Cordero Segureño a la Brasa con Patatas Montón</i>	<b>13.90€</b>
<i>Solomillo de San Juan a la Pimienta con Patatas</i>	<b>10.90€</b>
<i>Entrecot de Ternera a la Brasa con Sal Maldon</i>	<b>16.90€</b>
<i>Chuletas de Cabrito con Ajetes y Patatas Montón</i>	<b>13.90€</b>
<i>Solomillo de Ternera al Café Paris</i>	<b>17.80€</b>
<i>Magrez de Pato Parrilla</i>	<b>16.90€</b>
<i>Entrecot de Vacuno a la Brasa</i>	<b>17.60€</b>
<i>Carrillera de Ibérico Confitada con Patatas Montón</i>	<b>11.90€</b>
<i>Lomo de Ciervo con Salsa Moras</i>	<b>17.90€</b>
<i>Bife Argentino a la Brasa con Patatas y pimientos</i>	<b>19.90€</b>
<i>Pluma de Ibérico a la Brasa</i>	<b>15.80€</b>
<i>Cote de Vaca Madurada a la Parrilla 1kg</i>	<b>44.00€</b>

***Si desea alguna comida Tradicional la  
Podemos servir Por Encargo***

- *Migas con tropezones*
- *Olla de Matanza*
- *Tartera Asado de Cordero*
- *Lomo de Buey a la Piedra Mínimo 2 Personas*
- *Paletillas o Piernas de Cabrito a la Murciana*

*Nuestro deseo es que usted disfrute de Nuestros Sabores*

**A ESTOS PRECIO SE AÑADIRA EL IVA CORRESPONDIENTE**



# *Restaurante*

## *Fuentes del Marqués*

### **Nuestros Postres**

<i>Tiramisú con Crema Inglesa</i>	<b>3.90€</b>
<i>Pastel de Coco con Yema Tostada</i>	<b>3.90€</b>
<i>Tarta de Queso Y Confitura de Fresas</i>	<b>3.90€</b>
<i>Coulant de Chocolate</i>	<b>4.50€</b>
<i>Flan de Café</i>	<b>3.50€</b>
<i>Helado de Queso de Cabra y Torta de Anís</i>	<b>4.80€</b>
<i>Crema de Monja con Miel de Caravaca</i>	<b>3.80€</b>
<i>Profiteroles con Chocolate Caliente</i>	<b>3.90€</b>
<i>Tarta de Chocolate</i>	<b>3.90€</b>
<i>Helado de Café en Teja con Chocolate</i>	<b>3.90€</b>
<i>Tocino de Cielo</i>	<b>3.50€</b>
<i>Fruta del Tiempo</i>	<b>3.00€</b>
<i>Sorbete de Limón</i>	<b>3.00€</b>
<i>Helado Biscuy de Higos y teja Almendra</i>	<b>4.50€</b>

*Licores para Acompañar Postres*  
*Orujos, P× Oporto Etc..*

*Nuestro deseo es que usted disfrute de Nuestros Sabores*

**A ESTOS PRECIOS SE AÑADIRA EL IVA CORRESPONDIENTE**





*Restaurante*  
*Fuentes del Marqués*

*Menú del Día*

*Al centro de la mesa*

*Ensaladas mixtas*

*Croquetas*

*Primer plato*

*Entremeses Variados O Pisto Murciano*

*O*

*Sopa de cocido O Plato del día*

*Segundo plato*

*Supremas de Cerdo a la Pimienta*

*O*

*Pescado en salsa con Verduras*

*O*

*Pollo a la Plancha o Empanado con Patatas*

*Postre*

*DE LA CASA*

*Una bebida -Vino, Cerveza o refresco*

*Menú Precio 13.60 €*

***ESTE MENU SE SIRVE MARTES A VIERNES***

***ECEPTO FESTIVOS***

**A ESTOS PRECIOS SE AÑADIRA EL IVA CORRESPONDIENTE**