

Listado completo de platos de cuchara de restaurante Marcano (2018) y algo más:

Verdinas estofadas con bacalao en tempura y cola de gamba roja.

Verdinas estofadas con lomo de merluza a la media sal y gamba roja

Braseado de cigala y gamba blanca con verdinas estofadas

Marmita de calamar de anzuelo, rape de barriga negra y patata

Verdinas, tempura de bacalao y cola de gamba roja

Marmita de calamar de anzuelo y langostino tigre

Faisán en dos técnicas y tres caldos con alubia del Moncayo

Pochas frescas (en temporada)

Fabes frescas (en temporada)

Marmitako de bonito (en temporada)

Alubia canela con matanza ibérica y morcilla fresca de ternera

Alubias de Moncayo con grelos, papada, chorizo y pluma ibérica

Alubia del Moncayo con papada a baja temperatura, bacalao frito y gamba roja

Alubias blancas de la Rioja con papada ibérica, piparra, chorizo y Morcilla de cebolla fresca

Arroz con calamar de anzuelo y cola de gamba roja

Arroz de calamar de anzuelo con rape y carabinero

Arroz de calamar anzuelo, alcachofas y mollejas de lechal

Pochas frescas con calamar de anzuelo

Manita de cerdo braseada sobre crema de patata y ragut de niscalos

Caparrón de León con papada a baja temperatura, chorizo ibérico y morcilla de ternera fresca

Guiso de callos, pata y morro con ibérico

Patata risolada con rabo de ternera

Habichuelas riojanas guisadas con ibéricos y morcilla de cebolla con crunch de encurtido

Arroz, calamar de anzuelo y cola de gamba

Arroz, carabinero, rape y calamar de anzuelo

Arroz mar y montaña