carta

entrantes

Ensalada Di Marco, lechuga, tomate, zanahoria, atún en aceite de oliva, huevo duro, olivas verdes rellenas de anchoa y espárrago blanco
8€

Ensalada de burrata con aceite de pesto y nueces
12€

Ensalada templada de vieiras y verduritas con vinagreta de pipas
14€

Carpaccio de ternera Angus al limón con virutas de parmesano y su torta de pan
14€

Carpaccio de manzana asada con virutas de foie mi cuit y sus tostadas
15€

Jamón de cebo Ibérico al corte
18,5€

Cecina de León I.G.P. con flores de Tête de Moîne
18,5€

Coca de aceite de oliva
4€

Di Marco

carta

entrantes

Anchoa del Cantábrico (precio por unidad)
2,8€

Las Bravas clásicas
6€

Anillas de calamar a la andaluza
8,5€

Pulpo asado a la brasa con patata machacada y pimentón
20€

Alcachofas confitadas en AOVE con su propia brandada y torreznos
14€

Gambas en gabardina con mayonesa caliente al pimentón dulce
12,8€

Caracoles a la brasa con alioli
12€

Huevos rotos Di Marco
10€

Pasta Carbonara/Pesto/Boloñesa
12€

Di Marco

carta

carnes

Chuletón de ternera Angus (al peso)(solo se sirve en la zona del bar)
38€/kilo

Entrecote de ternera Angus a la brasa de carbón
19,8€

Solomillo de ternera Angus a la brasa de carbón
24€

Medallón de solomillo de ternera Angus a la brasa de carbón
17,5€

Hamburguesa Angus sobre puré de patata y medallón de foie fresco
14€

Steak Tartar Angus con sus tostadas y mantequilla salada
25€

Cachopo de ternera Angus relleno de jamón y queso con patatas fritas
14€

Paletilla de cordero asado al horno con patatas panadera
19€

Di Marco

carta

carnes

Longaniza a la parrilla con escalibada casera
9€

Secreto de cerdo ibérico al horno con compota de manzana en su jugo
14€

Delicias de pollo (6 unidades) con patatas fritas
6€

pescados

Bacalao confitado y salsa de tomate casero
15€

Pregunte por las sugerencias del día

Di Marco

carta

menú especial ternera Angus

Entrecote de ternera Angus de lomo bajo (maduración en cámara de 25 días) con guarnición de ensalada, copa de vino joven o agua 1/2 y postre de la casa o café
22€

hamburguesas 100% Angus

SOLA: Hamburguesa de ternera Angus a la plancha
7€

DI MARCO: Hamburguesa de ternera Angus a la plancha, lechuga juliana, rodajas de tomate, cebolla caramelizada y mayonesa
8,5€

COMPLETA: Hamburguesa de ternera Angus a la plancha, lechuga juliana, rodajas de tomate, cebolla caramelizada, mayonesa, lonchas de bacon, queso Edam y huevo frito
9,5€

Cada mes una nueva hamburguesa ¡Pruébalas todas!

Di Marco

carta

pinsas

Pinsa de longaniza, con base de patata laminada, queso mozzarella y aceite de trufa
15€

Pinsa de salmón, con base de calabacín laminado, queso mozzarella, queso Burrata y aceite de pesto
15€

Pinsa de cecina de León, con base de tomate y queso mozzarella, virutas de parmesano, canónigos y aceite de oliva virgen extra
15€

Pinsa de queso de cabra, con base de rodajas de tomate, cebolla confitada y queso mozzarella
15€

Pinsa de bacon, con base de patata laminada, queso mozzarella, tomates cherry y aceite picante
15€

pizzas

Pizza margarita o con jamón york
7€

Pizza sin gluten
13€

Di Marco

carta

tostadas

Tostada de jamón de cebo Ibérico al corte
8€

Tostada de Cecina de León con flores de Tête de Moîne
8€

Tostada de cuatro quesos con tomate natural
8€

Tostada de escalibada casera con atún en aceite de oliva y anchoas
8€

Tostada de bacon con quesos gratinados
8€

Di Marco

carta

bocadillos

Jamón Ibérico al corte
9€

Jamón serrano
6€

Vegetal (lechuga, tomate, huevo duro, atún, mayonesa)
7,5€

Pepito de lomo de ternera 100% Angus
9€

Longaniza a la brasa
9€

Calamares andaluza con mayonesa
7€

Lomo de cerdo a la plancha
6€

Bacon a la plancha
6€

Tortilla a la francesa
6€

Di Marco

carta

postres

Flan de la casa con nata y teja de almendra
4€

Tarta de coco Di Marco
5€

Tarta de queso al horno
5€

Pastel Ruso
5€

Coulant de chocolate con helado de vainilla Sarrate
7€

Lemon Pie “Chelats Sarrate”
7€

Pregunta por nuestra variedad de helados y sorbetes
1 bola 2,8€
2 bolas 4,5€

Di Marco

carta

a tener en cuenta...

Si tienes alergias o intolerancias alimentarias, consulta con nuestro personal.

En cumplimiento de la ley de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario te informamos que disponemos de envases aptos para el uso alimentario, reutilizables y fáciles de reciclar para que puedas llevarte los alimentos no consumidos.

Los precios en terraza tienen suplemento.

Las elaboraciones SIN GLUTEN pueden tener suplemento.

La cesta de pan tiene un precio de 1,5€
El panecillo Sin Gluten tiene un precio de 2€

Di Marco