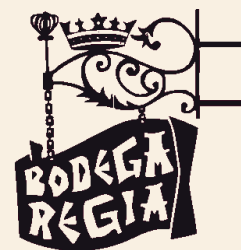


# Menú tradicional

## 65 Aniversario

Viernes 19 de marzo 2021



Restaurante  
Cocina  
tradicional  
leonesa

### UNAS VIANDAS CON MUCHA HISTORIA

#### LA SANGRECILLA

*Siempre la guisaba nuestra abuela, de ella viene la estirpe hostelera, cuando hablamos de 5 generaciones de hosteleros, es por este lado.*

#### LAS CROQUETAS DE ANA

*Nunca pueden faltar, la croqueta de Ana, la Reina de las Reinas, nos referimos a nuestra madre, luchadora, constante y bondadosa*

#### LAS ANCAS DE RANA

*Aquí aparece el príncipe, nuestro padre, siempre con el punto picantín, el que le conoce sabe a qué nos referimos, optimista, alegre y siempre generoso.*

#### LOS CALLOS, PATA Y MORRO CON TORTILLA

*Nuestro abuelo, casquero de profesión, ya de sus padres" nuestros bisabuelos", siempre guisados con mucho cariño y paciencia, como se debe de cocinar.*

(Ensalada lechuga y cebolla)

#### NUESTRA TARTA SAN MARQUITOS

*Esta tarta tiene nombre propio, la tarta de León. A nuestro padre le encanta, por eso lo de Marquitos, y porque la hacemos nosotros.*

TAMBIEN  
PARA  
LLEVAR

28 €

AGUA, VINO DE LA CASA, CAFÉ E  
IVA INCLUIDOS

Menú por persona

Previa reserva: Tel. 987213173 - [www.regialeon.com](http://www.regialeon.com)

