



Fogón de Mariana
SABORES DE LA TIERRA

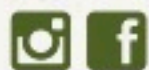
Desde hace más de **30 años** que abrimos el primer **Fogón de Mariana** continuamos apostando por la gastronomía de nuestra tierra, **Cádiz**.

Una cuidada selección de nuestros productos: hortalizas de la **huerta de Conil y Sanlúcar de Barrameda**, ibéricos y chacinas especiales... junto a una esmerada y controlada clasificación de nuestra **ternera retinta cruzada de la Janda**, hacen que podamos ofrecer la mejor **calidad**.

Nuestros clientes, que nos acompañan desde antaño, son nuestro **mejor aval**. Recetas con mucho sabor, recetas a fuego lento, recetas de nuestra tierra.

Esperamos que disfrute la visita.

¡Buen provecho!



Síguenos y entérate el primero de las novedades, ofertas y promociones



CÁDIZ

CALLE BRASIL, 1
CALLE ANTULO, 2
CALLE SACRAMENTO, 39

SAN FERNANDO

CENTRO COMERCIAL BAHÍASUR - CALLE ISLA
CENTRO COMERCIAL BAHÍASUR - LAS TERRAZAS
CALLE LAS CORTES

JEREZ DE LA FRONTERA

CENTRO COMERCIAL LUZ SHOPPING
AVENIDA VOLTAIRE (FRENTE A HIPERCOR)

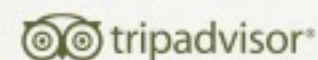
CHICLANA DE LA FRONTERA

LA BARROSA (SEGUNDA PISTA), CALLE BOGAVANTE



Fogón de Mariana
SABORES DE LA TIERRA

www.elfogondemariana.com



Entra en **TripAdvisor** y opina sobre nosotros para que otros puedan conocernos.



LA CARTA



Fogón de Mariana
SABORES DE LA TIERRA

DE VERDURAS Y HORTALIZAS

Bol de quinoa, aguacate, pechuga de pavo a la plancha y selección de hojas verdes, con vinagreta de soja 11,75

* Aliño de tomate de la huerta de Conil con aguacate y lomos de melva 9,25

Ensalada de pollo crujiente al estilo César con salsa de mostaza y miel 8,55

Salmorejo con huevo, taquitos de jamón, pipas de calabaza y A.O.V.E. de Almazara 4,25

Ensalada de queso de cabra y frutos secos ① 5,50 / ● 8,60

Ensaladilla de atún y zanahorias ① 3,60 / ● 6,80

Papas aliñás con melva de almadraba de Barbate ① 3,60 / ● 6,80

Pastel gratinado de berenjenas a la parmesana 6,89

Parrillada de verduras de temporada 7,65

NUESTROS IBÉRICOS

Jamón ibérico

Jamón ibérico y queso de oveja curado

Jamón ibérico, queso de oveja curado y caña de lomo ibérica

10
unidad

BANDEJA ESPECIAL DE SURTIDO IBÉRICO
JAMÓN IBÉRICO, QUESO CURADO,
CAÑA DE LOMO IBÉRICA Y
CHORIZO DE BUEY

14

PLATOS AL CENTRO

Daditos de auténtica pechuga de pollo extra crujiente con salsa barbacoa 9,80

* Revuelto de berenjenas a los 3 quesos 7,95

Pinchitos morunos con nuestra receta clásica ① 4,80 / ● 7,90

* Auténticos huevos rotos con de todo 8,35

Huevos fritos con patatas y jamón ibérico 6,95

Berenjenas fritas con salmorejo y taquitos de jamón ibérico 6,99

Croquetas de puchero ① 4,80 / ● 7,90

* Nuestras recomendaciones especiales.

NOS GUSTA LA CARNE

Nuestra especialidad

Solomillo de ternera retinta cruzada con patatas horneadas y pimientos del piquillo confitados 18,05

Entrecot de ternera retinta cr. con patatas horneadas y pimientos del piquillo confitados 14,70

* Pierna de cordero lechal asada al estilo rústico 17,80

Medallones de solomillo de cerdo con salsa a elegir 9,50

Brochetón de pechuga de pollo ó solomillo de cerdo con salsa a elegir 9,50

Presas ibéricas cubiertas de jamón 13,95

CHULETONES AL PESO CON MADURACIÓN ESPECIAL

Más maduración: más sabor y ternura

Ternera retinta cr. maduración más de 20 días 3,50/100 gr.

Ternera retinta cr. maduración más de 30 días 3,90/100 gr.

Vaca rubia gallega maduración más de 40 días 4,90/100 gr.

Cantidad mínima al corte 500 gr.

Tomahawk de retinta cr. maduración más de 30 días 3,90/100 gr.
¡Nosotros invitamos al vino! botella de Rioja Don Jacobo crianza o Montecillo crianza.

Cantidad mínima aprox. 1,5 kg.



LA COCINA DE MARIANA

Lomo de bacalao gratinado con alioli de azafrán y salsa de piquillo 15,20

Meloso de ternera con puré de patatas a la mostaza antigua 15,50

Medallones de ternera con mousse de pato al Pedro Ximénez y patatas horneadas 12,80

* Carrillada ibérica estofada al vino tinto con Pedro Ximénez y selección de frutos secos 12,60

Nuestra famosa receta de carne al toro de retinta cr. 9,85

Delicia ibérica de solomillo de cerdo con queso de cabra y salsa de queso 12,65

Ración de patatas fritas 2,50

Elija una de nuestras salsas caseras para acompañar su carne preferida 1,00

Pedro Ximénez, roquefort, pimienta o barbacoa

FUENTES para COMPARTIR

Para 2 personas - 22,00

PIEZA ENTERA DE SOLOMILLO DE CERDO IBÉRICO 300 GR.
con 2 huevos fritos, patatas, jamón ibérico, pimientos, chorizo y morcilla.

11 por persona

Para 2 personas - 28,00

PIEZA ENTERA DE PRESA IBÉRICA 550 GR.
con 2 huevos fritos, patatas, jamón ibérico, pimientos, chorizo y morcilla.

14 por persona

Para 3 personas - 36,00

PRESA IBÉRICA 250 GR. + CHULETÓN DE TERNERA RETINTA CR. 500 GR.
con 3 huevos fritos, patatas, jamón ibérico, pimientos, chorizo y morcilla.

12 por persona

Haga su propia fuente de carne con la combinación que más le guste. Pregúntenos.

DELICIAS EN WOK

Con hortalizas de la huerta de Conil al estilo oriental

11,95
unidad

De ternera retinta cr.
De pollo y pavo
De presa ibérica

HAMBURGUESAS Y MONTADITOS *especiales*

Natural Burger 200 gr. + guarnición extra 10,50
200 gr carne de ternera retinta cr. con jamón ibérico, huevo frito, queso cheddar, selección hojas verdes y tomate, acompañada de sartén con extra de patatas fritas, queso gratinado y taquitos de jamón.
Sin guarnición extra 8,50

Natural Burger vegetariana 7,55
De verduras y legumbres con salsa cremosa de yogur y nueces

Hamburguesa Montanera en chapata rústica crujiente 5,50
125 gr. de carne mixta, bacon, queso, huevo, tomate y cebolla pochada

Verbena de 6 montaditos especiales 11,90
Jamón con salmorejo, Bastinazo, Serranito, Melva con morrón, Salmón con roquefort y Pringá

Verbena de 3 montaditos especiales 6,30
Jamón con salmorejo, Bastinazo y Pringá

Tenemos pan y picos **sin gluten**. Cesta pan y picos por comensal 0,75 €. Si no desea este servicio, por favor, háganoslo saber.
Tenemos a disposición de nuestros clientes una carta con información de alérgenos. Precios en euros con I.V.A. incluido.