



CASA MARAGATA

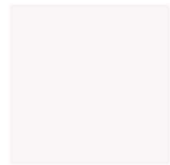


• Astorga •

COLORES CORPORATIVOS:



PANTONE: 139 C
CMYK: 7-53-100-25
RGB: 223-122-0
WEB: B06F00



PANTONE: -
CMYK: 2-4-3-0
RGB: 254-241-241
WEB: F5F1F1



PANTONE: Black 4 C
CMYK: 41-57-72-90
RGB: 56-45-36
WEB: 382D24



PANTONE: 8961C METALLIC
P. YELLOW 012 = 18,0
P. ORANGE 021 = 18,0
P. 874 = 64,0

TIPOGRAFIAS:

- GEOSANS LIGHT REGULAR
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
ABCDEFGHIJKLMNÑOPQRSTUVWXYZ
1234567890

- TANGERINE REGULAR
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
ABCDEFGHIJKLMNÑOPQRSTUVWXYZ
1234567890



CASA MARAGATA
• Astorga •



CASA MARAGATA
C/ Húsar Tiburcio 2
T. 987 618 880



CASA MARAGATA II
C/ PP. Redentoristas 6
T. 987 618 118

www.casamaragata.com

TARJETA

Dimensiones: 5,5 x 8,5 cms

Impresión: Offset

Papel: Curious Skin Ivory de 280gramos

Anverso: Stamping 1 color 397 Kurz

Reverso: Pantone metalico 8961C

INGREDIENTES DEL COCIDO MARAGATO

El Cocido Maragato, es el cocido de todas las regiones españolas adaptado a la forma de ser maragata.

¿Y cuál es?

Nada más ni nada menos que comiéndolo al revés que los demás cocidos y componiéndolo con diez carnes. El orden es el siguiente:

PRIMER VUELCO: Chorizo, tocino, oreja, pata, lacón, panceta y morro de cerdo, gallina, cecina y morcillo de vaca y el relleno.

SEGUNDO VUELCO: Garbanzos, patatas y verdura.

TERCER VUELCO: Sopa de fideos o de pan.

FINAL: De postre, natillas caseras acompañadas de roscón maragato.



CASA MARAGATA
C/ Húsar Tiburcio 2
T. 987 618 880

CASA MARAGATA II
PP. Redentoristas 6
T. 987 618 118

24700 Astorga (León)

www.casamaragata.com



CASA MARAGATA
• Astorga •

• desde 1992 •

SU COCIDO MARAGATO

TRIPTICO

Dimensiones: 325 x 230mm (abierto), 109 x 230 mm (cerrado)

Impresión: Offset 5/5 CMYK

Papel: Curious Skin Ivory de 135gramos



CASA MARAGATA fue inaugurada en 1992 y desde entonces ofrecemos a nuestros clientes Cocido Maragato como único plato todos los días del año.

Tenemos un comedor con capacidad para 85 personas.

Su decoración es como el patio de una antigua casa maragata con el suelo empedrado y el corredor interior. Su ambiente es muy acogedor.

Se encuentra cerca de la Catedral en la C/ Husar Tiburcio 2.

SOBRE EL COCIDO MARAGATO

Para que sus ingredientes estén en su "punto", se tendrá en cuenta:

GARBANZOS: Han de ser cocidos en un fardel introducido en la olla para que no resulten duros ni deshechos.

RELLENO: De huevo, chorizo y tocino deshecho, y miga de pan, y frito todo, y cocido después.

FUEGO: Para que el cocido esté en su "punto", ha de hacerse a fuego lento.

CORTAR: Dar el "punto" al saber trocear, trinchar, partir las carnes, todas con medida, pues no en vano el cortar las carnes es casi una ciencia.

DEGUSTAR: Para que las carnes conserven su calor y corte recomendamos servir las al plato manteniendo el orden que presentan en la fuente.

COMEDOR CASA MARAGATA

En un magnífico marco de auténtica "Casa Maragata" ya puede degustar uno de los platos típicos más importantes de la provincia "El Cocido Maragato" y, lo que es más importante, sin tener que trasladarse de Astorga, capital de la Maragatería.

“Durante más de 20 años sigue siendo una satisfacción diaria transmitir a nuestros clientes todo el cariño y esmero en la elaboración del Cocido Maragato manteniendo intacta la tradición y la calidad de nuestros productos.”

PARA SUS REUNIONES FAMILIARES, DE EMPRESA O AMIGOS,
NO DUDE EN LLAMARNOS.



En 1999 como ampliación a Casa Maragata inauguramos **CASA MARAGATA II** para así poder atender a todos nuestros clientes. Este restaurante tiene capacidad para 155 personas y dispone de dos comedores. Su decoración es muy cuidada y acogedora.

Al igual que Casa Maragata, también servimos Cocido Maragato como único plato todos los días del año.

Nos encontramos detrás del Ayuntamiento, en la calle Padres Redondoristas 6.



PANTONE: 8961C METALLIC
P. YELLOW 012 = 18,0
P. ORANGE 021 = 18,0
P. 874 = 64,0



PANTONE: 336C
CMYK: 95-11-70-48
RGB: 0-103-81
WEB: 006751



PANTONE: 1805C
CMYK: 5-96-76-22
RGB: 170-39-47
WEB: AA272F