

## MENÚS ESPECIALES

### TEMPORADA 2016



- 1.- *Sopa Castellana o parrillada de verduras*  
*Entrecot de buey con guarnición*  
*Helado*  
*Bebida ..... 18,00 Euros (+10% I.V.A)*  
*Suplemento Café..... 1,50 Euros (+10% I.V.A)*
  
- 2.- *Cocido Madrileño*  
*Sopa de cocido ( hecha con codillos de jamón ibérico)*  
*Garbanzos y verduras*  
*Carnes y tocinos*  
*Helado*  
*Bebida ..... 20,00 Euros (+10% I.V.A)*  
*Suplemento Café ..... 1,50 Euros (+10% I.V.A)*
  
- 3.- *Ensalada de ahumados*  
*Lomos de merluza a la Vasca*  
*Tarta Sacher*  
*Bebida ..... 22,00 Euros (+10% I.V.A)*  
*Suplemento Café..... 1,50 Euros (+10% I.V.A)*
  
- 4.- *Fabes con matanza o Sopa Castellana*  
*Chuletón de ternera de Ávila con guarnición*  
*Tarta Sacher*  
*Bebida ..... 25,00 Euros (+10% I.V.A)*  
*Suplemento Café..... 1,50 Euros (+10% I.V.A)*

*Nota: Estos menús son como base, pudiéndose confeccionar otros a gusto del cliente*

*La bebida incluye vino de la casa y agua mineral. El almuerzo del guía y conductor son gratuitos a partir de 10 personas.*

*En menú con opciones, rogamos nos confirmen la opción elegida. En fin de semana y festivos estos menús solo se servirán a las 13.30 horas.*

*La agencia deberá avisar con 24 horas de antelación cualquier cambio en el número de comensales contratados, en caso contrario el restaurante no se hará cargo de los comensales no asistentes*

# GRAN MESÓN 2016



## MENÚ Nº1

*Pan candeal*

\*\*\*

*Entradas*

*Ensalada de pimientos asados con ventresca de bonito*

*Calamares a la Andaluza*

*Croquetas caseras de gambas*

*Huevos rotos con longaniza ibérica*

\*\*\*

*Secreto ibérico a las fnas hierbas con patatas a lo pobre*

*o Dorada a la espalda*

\*\*\*

*Pudding casero de naranja*

\*\*\*

*Vino del mesón y agua mineral*

\*\*\*

*Café y licores*

**25 euros + 10% IVA**

## MENÚ Nº2

*Pan candeal*

\*\*\*

*Entradas*

*Moje manchego*

*Croquetas caseras de morcilla*

*Revuelto de ajetes, setas y piñones*

*Tosta de queso de cabra con cebolla caramelizada*

\*\*\*

*Escalopines de ternera de Ávila al oporto con setas del bosque*

*o Salmón al cava con cebollitas glaseadas*

\*\*\*

*Crema de leche agridulce*

\*\*\*

*Vino del mesón y agua mineral*

\*\*\*

*Café y licores*

**25 euros + 10% IVA**

# GRAN MESÓN 2016



## MENÚ N°3

*Pan candeal*

\*\*\*

*Entradas*

*Ensalada de perdiz escabechada*

*Parrillada de verduras*

*Croquetas caseras de boletus*

*Huevos rotos con jamón ibérico y habitas*

\*\*\*

*Entrecot de Buey a la pimienta*

*o Lubina al horno con patatas panaderas*

\*\*\*

*Tarta sacher con nueces caramelizadas*

\*\*\*

*Vino del mesón y agua mineral*

\*\*\*

*Café y licores*

**30 euros + 10% IVA**

## MENÚ N°4

*Pan candeal*

\*\*\*

*Entradas*

*Ensalada de gulas y berberechos al vinagre de limón*

*Revuelto de morcilla con pimientos de piquillo*

*Croquetas caseras con jamón ibérico*

*Tosta chipirón a la plancha con tomate romescu*

\*\*\*

*Solomillo de cerdo ibérico al cabrales*

*o Rodaballo al horno con yemas de trigueros*

\*\*\*

*Tarta sacher con nueces caramelizadas*

\*\*\*

*Vino del mesón y agua mineral*

\*\*\*

*Café y licores*

**30 euros + 10% IVA**

# MENÚS PARA GRUPOS

## TEMPORADA 2016



- 1.- *Crema de calabaza con crujiente de jamón o sopa castellana*  
*Chuleta de cerdo riojana con patatas fritas o*  
*Revuelto de ajetes y setas con patatas paja*  
*Helado o natillas del mesón..... 10,00 Euros (+10% IVA)*  
*Con bebida..... 12,00 Euros (+10% IVA)*
  
- 2.- *Sopa de Boda o menestra de verduras*  
*Tortilla Española con ensalada o*  
*pollo al oporto con champiñones*  
*Helado o natillas del mesón ..... 10,00 Euros (+10% IVA)*  
*Con bebida ..... 12,00 Euros (+10% IVA)*
  
- 3.- *Sopa castellana o Ensalada mixta*  
*Escalope de ternera con guarnición o*  
*Salmón al cava con cebollitas glaseadas*  
*Helado o natillas del mesón ..... 14,00 Euros (+10% IVA)*  
*Con bebida ..... 16,00 Euros (+10% IVA)*
  
- 4.- *Fabes con matanza o ensalad mixta*  
*Secreto de cerdo a las finas hierbas o*  
*Dorada al horno*  
*Helado o natillas del mesón ..... 14,00 Euros (+10% IVA)*  
*Con bebida ..... 16,00 Euros (+10% IVA)*
  
- 5.- *Cocktail de langostinos y salsa rosa*  
*Paella Valenciana*  
*Helado o natillas del mesón ..... 14,00 Euros (+10% IVA)*  
*Con bebida..... 16,00 Euros (+10% IVA)*  
  
*Café..... 1,50 Euros (+10% IVA)*

*Nota: Estos menús son como base, pudiéndose confeccionar otros a gusto del cliente*

*La bebida incluye vino de la casa y agua mineral. El almuerzo del guía y conductor son gratuitos a partir de 10 personas.*

*En menú con opciones, rogamos nos confirmen la opción elegida. En fin de semana y festivos estos menús solo se servirán a las 13.30 horas.*

*La agencia deberá avisar con 24 horas de antelación cualquier cambio en el número de comensales contratados, en caso contrario el restaurante no se hará cargo de los comensales no asistentes*

# MENÚS TAPAS TÍPICAS

## TEMPORADA 2016



### TAPAS

*Aperitivos:*

*Combinado de ibéricos de bellota*

*(jamón y lomo ibéricos bellota y queso manchego curado en manteca)*

*Anchoas en salazón*

*Moje Manchego*

*Cojonudo (tosta de tomate rallado, jamón ibérico y huevo de codorniz)*

*Tosta de chipirón con tomate romesco*

*Tosta de queso de cabra con cebolla caramelizada*

*Callos a la madrileña*

*Morcilla de las Navas*

*Tortilla Española*

*Calamares romana*

*Pimientos de piquillos rellenos*

*Croquetas caseras de gambas*

*Tarta Sacher con nueces caramelizadas*

*Vino del Mesón y agua mineral*

*Café*

*Chupito de licor ..... 32 euros*

*+10% de IVA*

*Nota: suplemento con vino Rioja crianza, 3 euros/persona - Suplemento tarta pastelera 2 euros/persona*

*La agencia deberá avisar con 24 horas de antelación cualquier cambio en el número de comensales contratados, en caso contrario el restaurante no se hará cargo de los comensales no asistentes*

# MENÚS TÍPICOS

## TEMPORADA 2016



### Nº1

Aperitivos:

Jamón y lomo Ibérico bellota

Queso Manchego curado en manteca

Ensalada de pimientos asados en carbón con ventresca de bonito

Revuelto de ajetes, setas y piñones

Croquetas caseras de gambas

Crema de calabaza con crujiente de jamón

Entrecot de buey con guarnición

Tarta Sacher con nueces caramelizadas

Vino del Mesón y agua mineral

Café

Chupito de licor ..... **33 euros**

+10% de IVA

### Nº2

Aperitivos:

Jamón y lomo Ibérico bellota

Queso Manchego curado en manteca

Ensalada de pimientos asados en carbón con ventresca de bonito

Revuelto de ajetes, setas y piñones

Croquetas caseras de gambas

Caldó de codillo ibérico

Lomo de merluza en salsa verde

Tarta Sacher con nueces caramelizadas

Vino del Mesón y agua mineral

Café

Chúpito de licor ..... **33 euros**

+10% de IVA

*Nota: suplemento con vino Rioja crianza, 3 euros/persona - Suplemento tarta pastelera 2 euros/persona*

*La agencia deberá avisar con 24 horas de antelación cualquier cambio en el número de comensales contratados, en caso contrario el restaurante no se hará cargo de los comensales no asistentes*

# MENÚS TÍPICOS

## TEMPORADA 2016



### Nº3

*Aperitivos:*

*Jamón y lomo Ibérico bellota*  
*Queso Manchego curado en manteca*  
*Parillada de verduras frescas*  
*Revuelto de morcilla con pimiento de piquillo*  
*Croquetas caseras de boletus*

*Ensalada de la huerta*

*Cordero lechal o cochinitillo asados en carbón con patatas panaderas*

*Tarta Sacher con nueces caramelizadas*

*Vino del Mesón y agua mineral*

*Café*

*Chupito de licor ..... 36 euros*

*+10% de IVA*

### Nº4

*Aperitivos:*

*Jamón y lomo Ibérico bellota*  
*Queso Manchego curado en manteca*  
*Parillada de verduras frescas*  
*Revuelto de morcilla con pimiento de piquillo*  
*Croquetas caseras de boletus*

*Crema de necoras*

*Solomillo de Buey a la plancha de carbón con guarnición*

*Tarta Sacher con nueces caramelizadas*

*Vino del Mesón y agua mineral*

*Café*

*Chúpito de licor ..... 38 euros*

*+10% de IVA*

*Nota: suplemento con vino Rioja crianza, 3 euros/persona - Suplemento tarta pastelera 2 euros/persona*

*La agencia deberá avisar con 24 horas de antelación cualquier cambio en el número de comensales contratados, en caso contrario el restaurante no se hará cargo de los comensales no asistentes*