

MENÚS TÍPICOS

TEMPORADA 2017



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 a la pimienta o cabrales

Tarta Sacher con nueces caramelizadas

Vino del Mesón y agua mineral

Café

Chupito de licor

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

Merluza en salsa verde con almejas

Tarta Sacher con nueces caramelizadas

Vino del Mesón y agua mineral

Café

Chúpito de licor

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 2017



Nº3

Aperitivos:

Jamón y lomo Ibérico bellota
Queso Manchego curado en manteca
Parillada de verduras frescas
Calamar de potera con ali oli
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

Nº4

Aperitivos:

Jamón y lomo Ibérico bellota
Queso Manchego curado en manteca
Parillada de verduras frescas
Calamar de potera con ali oli
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

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 TAPAS TÍPICAS

TEMPORADA 2017



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

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



MENUS TIPICOS **TEMPORADA 2017**

Nº5

Aperitivos:

Jamón y lomo Ibérico bellota

Queso Manchego curado en manteca

Ensalada de pimientos asados en carbón con ventresca de bonito

Delicias de cabrales

Croquetas caseras de boletus

Revuelto de ajetes, setas y piñones

Crema de calabaza con crujiente de jamón ibérico

Dorada al horno con patatas a lo pobre

Tarta Sacher con nueces caramelizadas

Vino blanco D.O. Rueda

Vino tinto Roble D.O. Ribera del duero

Cava

Café e infusiones

Chupito de orujos

Nº6

Aperitivos:

Jamón y lomo Ibérico bellota

Queso Manchego curado en manteca

Ensalada de perdiz escabechada con queso de cabra y nueces

Parillada de verduras frescas

Calamares a la andaluza

Croquetas caseras de gambas

Caldo de codillo ibérico

Merluza de pincho con almejas en salsa verde

Tarta Sacher con nueces caramelizadas

Vino blanco D.O. Rueda

Vino tinto Roble D.O. Ribera del duero

Cava

Café e infusiones

Chupito de orujos



MENUS TÍPICOS **TEMPORADA 2017**

Nº7

Aperitivos

- Jamón y lomo Ibérico bellota*
Queso Manchego curado en manteca
Buñuelos de bacalao
Croquetas caseras de jamón ibérico
Revuelto de ajetes, setas y piñones

Cocktail de langostinos y manzana con salsa rosa

Solomillo de buey con guarnición

Tarta Ponche Segoviano

Vino blanco D.O. Rueda
Vino tinto Roble D.O. Ribera del duero
Cava
Café e infusiones
Chupito de orujos

Nº8

Aperitivos:

- Jamón y lomo Ibérico bellota*
Queso Manchego curado en manteca
Delicias de cabrales
Calamar de potera con Ali-oli
Croquetas caseras de boletus

Pastel de merluza y puerros con salsa de setas

Cordero lechal o cochinillo asados en carbón con patatas panaderas

Tarta Ponche Segoviano

Vino blanco D.O. Rueda
Vino tinto Roble D.O. Ribera del duero
Cava
Café e infusiones
Chupito de orujos

MENÚS PARA GRUPOS

TEMPORADA 2017



- 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.....
Con bebida.....
- 2.- *Sopa de Boda o menestra de verduras*
Tortilla Española con ensalada o
pollo al oporto con champiñones
Helado o natillas del mesón
Con bebida
- 3.- *Sopa castellana o Ensalada mixta*
Escalope de ternera con guarnición o
Lomos de merluza en salsa verde con almejas
Helado o natillas del mesón
Con bebida
- 4.- *Fabes con matanza o*
ensalada de rucula, tomate y mozzarella con vinagreta
Secreto de cerdo a las finas hierbas o
Dorada al horno
Helado o natillas del mesón
Con bebida
- 5.- *Cocktail de langostinos y salsa rosa*
Paella Valenciana
Helado o natillas del mesón
Con bebida.....

Café.....

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 ESPECIALES

TEMPORADA 2017



- 1.- *Sopa Castellana o parrillada de verduras*
Entrecot de buey con guarnición
Natillas del mesón
Bebida
Suplemento Café.....

- 2.- *Cocido Madrileño*
Sopa de cocido (hecha con codillos de jamón ibérico)
Garbanzos y verduras
Carnes y tocinos
Natillas del mesón
Bebida
Suplemento Café

- 3.- *Ensalada de ahumados*
Lomos de merluza a la Vasca
Tarta Sacher
Bebida
Suplemento Café.....

- 4.- *Fabes con matanza o Sopa Castellana*
Chuletón de ternera de Ávila con guarnición
Tarta Sacher
Bebida
Suplemento Café.....

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 2017



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

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 Merluza en salsa verde con almejas

Crema de leche agridulce

Vino del mesón y agua mineral

Café y licores

GRAN MESÓN 2017



MENÚ Nº3

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 cabrales

o Lubina al horno con patatas panaderas

Tarta sacher con nueces caramelizadas

Vino del mesón y agua mineral

Café y licores

MENÚ Nº4

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