



EL MESÓN

RESTAURANTE

SUGERENCIAS DEL CHEF GRAS

Brioche con salmón marinado, rúcula y flor de alcaparra crujiente.....19,00€

Brioche with marinated salmon, arugula and crispy caper blossom

Virutas de foie a la sal sobre confitura de tomate y manzana.....20,00€

Salt-cured foie shavings on tomato and apple jam

Tallarín de sepia fría, con salsa tártara de berberechos.....19,00€

Cold cuttlefish tagliatelle with cockle tartar sauce

Carpaccio de gambas roja de Denia al ajillo sobre su bisque.....21,00€

Dénia red prawn carpaccio with garlic on its bisque

Huevos Gras estrellados, con pulpo, sésamo y algas.....22,50€

Fried Eggs, potatoes and iberian ham "Crash it"

Ravioli crujiente de morcilla con manzana caramelizada acompañado
de rúcula y frutos secos 4und.....19,00€

Crispy black pudding ravioli with caramelized apple, arugula and nuts

Croquetas de jamón ibérico und.....3,80€

Iberian Homemade croquette (per piece)

Jamón de bellota G.R. COVAP Alta Expresión.....31,50€

Iberian Ham Acorn-fed

Mollejas de cordero lechal salteadas con ajetes.....22,90€

Sautéed lamb sweetbreads with young garlicks

Carpaccio de vieira sobre mouse de foie, tartufo y wakame.....19,00€

Scallop carpaccio on foie mousse, truffle and wakame



EL MESÓN

RESTAURANTE

SUGERENCIAS DEL CHEF GRAS

Alcachofa a la brasa sobre muselina de patata con pericana und.....5,75€

Grilled artichoke on potato mousseline with pericana (per piece)

Ensalada de causa limeña con langostino y atún.....18,00€

Limeña causa salad with citrus potato base, tuna, onion, mussel and prawn

Ostras Guillaudeau und.....5,50€

Guillaudeau oysters (per piece)

Calamar de la bahía a la brasa.....24,00€

Chargrilled bay squid

CARNES Y ASADOS

Chuletillas de cordero lechal de Burgos a la brasa.....25,00€

Chargrilled Suckling Lamb cutlets

Entrecot de ternera 350gr.....29,70€

Rib-eye chargrilled steak 350 gr.

Solomillo cebón 250gr.....32,00€

Beef tenderloin 250gr.

Chuletón de Vaca Gallega madurada (35/40 días).....65,00€ kg

Galician matured beef chop (35/40 days, price per kg)

Paletilla cordero lechal de Burgos.....33,00€

Burgos suckling lamb shoulder

Cochinillo tostón D. O. Segovia.....33,00€

Segovia D.O. roast suckling pig



EL MESÓN

RESTAURANTE

PESCADOS

Ceviche de atún rojo o de negra con maracuyá y arroz negro salvaje inflado.....	27,90€
<i>Ceviche of red tuna or "negra" fish with passion fruit and puffed black rice</i>	
Bacalao al ajo gratinado sobre salsa de dos pimientos.....	25,50€
<i>Cod au gratin with garlic on a two-pepper sauce</i>	
Rodaballo a la brasa.....	29,50€
<i>Grilled turbot</i>	
Pescado de la lonja a la brasa o al horno con patata panadera.....	31,00€
<i>Chargrilled catch of the day</i>	

ARROCES

Arroz Senyoret, seco o meloso.....	22,00€
<i>"Senyoret" rice, dry or creamy</i>	
(Precio por persona, mínimo 2 personas) (price per person, min. 2)	
Arroz meloso con bogavante.....	33,50€
<i>Creamy rice with lobster</i>	
(Precio por persona, mínimo 2 personas) (price per person, min. 2)	



EL MESÓN

RESTAURANTE

POSTRES

Flan de huevo al caramelo con helado de turrón y teja de almendra.....9,00€

Egg flan with caramel, nougat ice cream and almond tuile

Crema tostada al caramelo.....9,00€

Caramelized cream custard

Torrija de brioche caramelizada con helado de leche merengada y sopa de chufa y coco.....10,00€

Caramelized brioche French toast with meringue milk ice cream and tiger nut & coconut soup

Banana Gras, plátano en tres texturas, crujiente, caramelizado y helado.....10,00€

"Banana Gras", banana in three textures: crispy, caramelized and ice cream

Tarta de dos chocolates Marcos Tonda, Black&White.....10,00€

Marcos Tonda two-chocolate cake, Black & White

Cremoso de limón crujiente con escarcha de hierba buena.....10,00€

Crunchy Lemon Cream with Mint Ice Crystals

Cremoso de queso con manzana caramelizada.....10,00€

Cheesecake Cream with Caramelized Apple

Coulant de chocolate Valor 70% con helado de vainilla (20 minutos).....10,00€

70% Valor chocolate fondant with vanilla ice cream

Sorbete de limón casero con gelée de gin-tonic.....10,00€

Homemade lemon sorbet with gin & tonic jelly

Carpaccio de piña con infusión de anís estrellado y helado de coco.....10,00€

Pineapple carpaccio with star anise infusion and coconut ice cream

Helados artesanos.....10,00€

Artisan ice creams