



# EL MESÓN

RESTAURANTE

## SUGERENCIAS DEL CHEF GRAS

Brioche con salmón marinado, rúcula y flor de alcaparra crujiente.....	19,50€
<i>Brioche with marinated salmon, arugula and crispy caper blossom</i>	
Virutas de foie a la sal sobre confitura de tomate y manzana.....	20,50€
<i>Salt-cured foie shavings on tomato and apple jam</i>	
Tallarín de sepia fría, con salsa tártara de berberechos.....	19,50€
<i>Cold cuttlefish tagliatelle with cockle tartar sauce</i>	
Carpaccio de gambas roja de Denia al ajillo sobre su bisque.....	21,50€
<i>Dénia red prawn carpaccio with garlic on its bisque</i>	
Huevos Gras estrellados, con pulpo, sésamo y algas.....	22,75€
<i>Fried Eggs, potatoes and iberian ham "Crash it"</i>	
Ravioli crujiente de morcilla con manzana caramelizada acompañado de rúcula y frutos secos 4und.....	20,00€
<i>Crispy black pudding ravioli with caramelized apple, arugula and nuts</i>	
Croquetas de jamón ibérico und.....	3,80€
<i>Iberian Homemade croquette (per piece)</i>	
Jamón de bellota G.R. COVAP Alta Expresión.....	31,50€
<i>Iberian Ham Acorn-fed</i>	
Mollejas de cordero lechal salteadas con ajetes.....	22,90€
<i>Sautéed lamb sweetbreads with young garlicks</i>	
Carpaccio de vieira sobre mouse de foie, tartufo y wakame.....	19,50€
<i>Scallop carpaccio on foie mousse, truffle and wakame</i>	



# 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.....18,50€

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

Ostras Guillaudeau und.....5,75€

*Guillaudeau oysters (per piece)*

Calamar de la bahía a la brasa.....24,50€

*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.....29,90€

*Rib-eye chargrilled steak 350 gr.*

Solomillo cebón 250gr.....32,20€

*Beef tenderloin 250gr.*

Chuletón de Vaca Gallega madurada (35/40 días).....67,00€ kg

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

Paletilla cordero lechal de Burgos.....33,50€

*Burgos suckling lamb shoulder*

Cochinillo tostón D. O. Segovia.....33,50€

*Segovia D.O. roast suckling pig*



# EL MESÓN

RESTAURANTE

## PESCADOS

Ceviche de atún rojo o de negra con maracuyá y arroz negro salvaje inflado.....	27,95€
<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.....	25,70€
<i>Cod au gratin with garlic on a two-pepper sauce</i>	
Rodaballo a la brasa.....	29,70€
<i>Grilled turbot</i>	
Pescado de la lonja a la brasa o al horno con patata panadera.....	31,50€
<i>Chargrilled catch of the day</i>	

## ARROCES

Arroz Senyoret, seco o meloso.....	22,50€
<i>"Senyoret" rice, dry or creamy</i>	
(Precio por persona, mínimo 2 personas) (price per person, min. 2)	
Arroz meloso con bogavante.....	33,75€
<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€
<i>Egg flan with caramel, nougat ice cream and almond tuile</i>	
Crema tostada al caramelo.....	9,00€
<i>Caramelized cream custard</i>	
Torrija de brioche caramelizada con helado de leche merengada y sopa de chufa y coco.....	10,00€
<i>Caramelized brioche French toast with meringue milk ice cream and tiger nut &amp; coconut soup</i>	
Banana Gras, plátano en tres texturas, crujiente, caramelizado y helado.....	10,00€
<i>"Banana Gras", banana in three textures: crispy, caramelized and ice cream</i>	
Tarta de dos chocolates Marcos Tonda, Black&White.....	10,00€
<i>Marcos Tonda two-chocolate cake, Black &amp; White</i>	
Cremoso de limón crujiente con escarcha de hierba buena.....	10,00€
<i>Crunchy Lemon Cream with Mint Ice Crystals</i>	
Cremoso de queso con manzana caramelizada.....	10,00€
<i>Cheesecake Cream with Caramelized Apple</i>	
Coulant de chocolate Valor 70% con helado de vainilla (20 minutos).....	10,00€
<i>70% Valor chocolate fondant with vanilla ice cream</i>	
Sorbete de limón casero con gelée de gin-tonic.....	10,00€
<i>Homemade lemon sorbet with gin &amp; tonic jelly</i>	
Carpaccio de piña con infusión de anís estrellado y helado de coco.....	10,00€
<i>Pineapple carpaccio with star anise infusion and coconut ice cream</i>	
Helados artesanos.....	10,00€
<i>Artisan ice creams</i>	