El Mesón

MENÚ DE OTOÑO

ENTRADA A ELEGIR

Huevos Gras estrellados con pulpo, sésamo y algas
Alcachofas a la brasa sobre muselina de patata con pericana
Raviolis crujientes de morcilla con manzana caramelizada
Tallarín de sepia fría con salsa tártara de berberechos
Carpaccio de Gamba roja de Denia al ajillo sobre su bisque

SEGUNDO A ELEGIR

Entrecote de ternera a la brasa de leña (350gr)
Paletilla cordero lechal de Burgos IGP
Cochinillo tostón D.O Segovia
Pescado de la lonja a la brasa
Arroz meloso con bogavante (mínimo 2 personas)

POSTRE A ELEGIR

Crema tostada al caramelo
Crema de Limón crujiente con escarcha de hierba buena
Helados artesanos
Torrija de brioche caramelizada con helado de leche merengada y sopa de chufa y coco

45 €
POR PERSONA

BEBIDA NO INCLUIDA

EL MESÓN

RESTAURANTE

SUGERENCIAS DEL CHEF GRAS

Brioche con salmón marinado, rúcula y flor de alcaparra crujiente.....19,50€

Brioche with marinated salmon, arugula and crispy caper blossom

Virutas de foie a la sal sobre confitura de tomate y manzana.....20,50€

Salt-cured foie shavings on tomato and apple jam

Tallarín de sepia fría, con salsa tártara de berberechos.....19,50€

Cold cuttlefish tagliatelle with cockle tartar sauce

Carpaccio de gambas roja de Denia al ajillo sobre su bisque.....21,50€

Dénia red prawn carpaccio with garlic on its bisque

Huevos Gras estrellados, con pulpo, sésamo y algas.....22,75€

Fried Eggs, potatoes and iberian ham "Crash it"

Ravioli crujiente de morcilla con manzana caramelizada acompañado de rúcula y frutos secos 4und.....20,00€

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 garlics

Carpaccio de vieira sobre mouse de foie, tartufo y wakame.....19,50€

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.....18,50€

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

Ostras Guillardeau und.....5,75€

Guillardeau 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€

Ceviche of red tuna or "negra" fish with passion fruit and puffed black rice

Bacalao al ajo gratinado sobre salsa de dos pimientos.....25,70€

Cod au gratin with garlic on a two-pepper sauce

Rodaballo a la brasa.....29,70€

Grilled turbot

Pescado de la lonja a la brasa o al horno con patata panadera.....31,50€

Chargrilled catch of the day

ARROCES

Arroz Senyoret, seco o meloso.....22,50€

"Senyoret" rice, dry or creamy

(Precio por persona, mínimo 2 personas) *(price per person, min. 2)*

Arroz meloso con bogavante.....33,75€

Creamy rice with lobster

(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