


## VIANDAS HABITUALES EN NUESTRO MESÓN

### TAPAS Y ENTREPANES:

Canapé de anchoas de 1ª en rebanada de pan candeal con alioli tomate natural y encurtido     .....6,00





Canapé de bonito “escabeche” en rebanada de pan con alioli y pimienta del piquillo     .....6,00

Tosta de jamón ibérico con tomate rayado y aceite de oliva de Virgen Extra  .....10,00

Tosta de tortilla francesa, tomate rayado, queso fundido y jamón   .....10,00



Tosta de huevo frito con foie fresco a la plancha y coronado con salta tartufata   .....11,00

Sándwich de pastrami y dos quesos, en pan brioche, brotes, tomate, pepinillo y mostaza dulce   .....13,00

Molletes a su gusto, rabo de toro, lomo, bacón, pollo a la plancha, bonito, calamares, con el acompañamiento que prefiera, tomate, queso, mahonesa etc.     .....8,00

### NUESTRAS CLASICAS

Nuestras patatas bravolis confitadas.....10,00

Gyozas “Raviolis japoneses” rellenos de pollo o gambas y verduritas acompañadas con dos salsas   .....12,00


Tempura de gambas con rollitos vietnamitas una salsita de soja y otra agri dulce   .....13,00

Oreja a la plancha con ajo y perejil, unas gotas de tabasco y limón   .....13,00




Huevos rotos con jamón y patatas fritas en aceite de oliva   .....11,00

Surtido de croquetas caseras    .....13,00

Provolone a la plancha, sobre tomate natural, acompañado con puerro frito y confitura    .....11,00

Sartén de gachas manchegas  .....16,00

### DE LA HUERTA

Ensalada de brotes variados con queso de cabra, tomates secos-marinados, jamón ibérico, aliñada con vinagreta de soja, miel y cítricos y rociada con queso parmesano, cebolla crunchy y puerro frito    .....12,00

Tomate natural aliñado con aceite oliva Virgen Extra, órgano sal y unas gotas de vinagre balsámico.....8,00

Ensalada de bonito escabechado con piquillo, tomate, cebolla y el aliño del mesón   .....14,00


Alcachofas confitadas y salteadas con cebolla, cubiertas con finas lonchas de jamón ibérico.....14,00









Le informaremos de las sugerencias del día

## VIANDAS HABITUALES EN NUESTRO MESON

### DEL MAR

Kokotxas de bacalao al pil pil .....17,00

Sepia a la plancha y al ajillo con su poquito de alioli y limón   .....18,00

Calamares a la romana “como toda la vida” con limón y un poquito de alioli   .....13,00



Pata de pulpo a la gallega sobre cama de mahonesa de kinchi con sus patatas   .....22,00




### DE LA TIERRA


Chuletón de vaca nacional desgrasado estilo tataki, trinchado en laminas con guarnición.....25,00




Escalope de secreto ibérico a baja temperatura, con patatas fritas y untado con majada de yema de huevo y salsa de trufa negra  .....17,00

Codillo alemán en salmuera servido con su guarnición de papas y coronado con puerro frito.....18,00

Cachopo Asturiano con guarnición  .....24,00




Mini filetes de pollo al estilo Kentucky   .....11,00

Hamburguesa del mesón, con carne de vacuno 100% brotes verdes, tomate natural, cebolla confitada y crujiente, con dos quesos   .....11,00

Hamburguesa vegana, con “carne” de cereales y legumbres, brotes verdes, tomate natural, cebolla confitada y crujiente, con dos quesos   .....11,00

### ALGUNOS DULCES:

Tarta de queso casera  .....6,00

Gofre caliente rociado con Nutella y nata montada   .....6,00

Tarta de hojaldre  .....6,00

Nuestra torrija “Brionchel caramelizado”  .....6,00

Coulant relleno de chocolate caliente, acompañado con bola de helado o nata  .....6,00

Creps relleno de nata montada y Nutella con su sirope  .....6,00

Bola de Helado .....2,00



Le informaremos de las sugerencias del día