

## ALGUNO DE NUESTROS MENÚS

**MESON EL LACÓN**  
C/Manuel Fernández y González 8  
Tlf : 91 42 96 042  
[www.mesonellacon.com](http://www.mesonellacon.com)

<p><b>Menú N°1: para cada cuatro personas</b></p> <p><b>Primer plato:</b> Surtido de croquetas caseras <b>Segundo plato:</b> Tabla de verduras a la plancha <b>Tercer plato: a elegir</b> entre Tabla de Carne o Tabla de Pescado</p> <p><b>PRECIO POR PERSONA: 31€</b></p>	<p><b>Menú N°4: raciones para compartir cada cuatro</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Ensalada de foie</li><li>● Surtido de croquetas caseras</li><li>● Sartén de huevos de corral y morcilla de Sotopalacios</li><li>● Zamburiñas</li><li>● Chipironcitos a la plancha</li><li>● Lacón a la gallega</li><li>● Entrecot fileteado con Padrón</li></ul> <p><b>PRECIO POR PERSONA: 37€</b></p>
<p><b>Menú N°2: para cada cuatro personas</b></p> <p><b>Primer plato:</b> raciones para compartir cuatro personas</p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Ensalada de brotes tiernos y queso de cabra de Zamora</li><li>● Espárragos Trigueros Braseados</li><li>● Calamares a la romana</li><li>● Cazón en adobo</li></ul> <p><b>Segundo plato: a elegir</b> entre Tabla de Pescado o Tabla de Carne</p> <p><b>PRECIO POR PERSONA: 32€</b></p>	<p><b>Menú N°5: Platos individuales a elegir</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● <b>Primer plato:</b> Vieira rellena o Trigueros con ibérico</li><li>● <b>Segundo plato:</b> Huevos rotos de corral con padrón o Ensalada de queso Naranja</li><li>● <b>Tercer plato:</b> Lomo de bacalao al horno con gambones sobre cama de verduras asadas o Dados de solomillo con emparedado de manzana y foie</li></ul> <p><b>PRECIO POR PERSONA: 48€</b></p>
<p><b>Menú N°3: raciones para compartir cada cuatro</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Ensalada con queso asturiano “Afuega el pitu”</li><li>● Sartén de huevos de corral con boletus</li><li>● Chipironcitos en su tinta</li><li>● Presa de cerdo con pimientos de Padrón</li><li>● Lacón con grelos, cachelos y chorizo asturiano</li></ul> <p><b>PRECIO POR PERSONA: 33€</b></p>	<p><b>Menú N°6:</b></p> <p><b>Primer plato: raciones para compartir cada cuatro</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Croquetas caseras de cabrales</li><li>● Jamón Ibérico de Jabugo con pan y tomate</li><li>● Pimientos de Padrón</li><li>● Pulpo a la gallega</li><li>● Ensalada de brotes tiernos con mousse de foie</li></ul> <p><b>Segundo plato: Elegir uno por comensal</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Bacalao con costra de alioli</li><li>● Cazuela de merluza a la gallega</li><li>● Medallón de Solomillo de cordero de lechas con patata panadera</li></ul> <p><b>PRECIO POR PERSONA: 53€</b></p>
<p><b>MENÚ ESPECIAL PARA DOS PERSONAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Ensalada clásica</li><li>● Chuletón de 1Kg</li></ul> <p>Con botella de vino de Toro o similar, cesta de panes variados, postre casero (filloa o mascarpone gratinado) y café</p> <p><b>PRECIO PARA LOS DOS 55€</b></p>	

**Todos los menús incluyen:** Pan

**Bebida:** 1/2 botella de vino por persona; tinto rioja o ribera o blanco ribeiro y agua mineral.

Otras bebidas que pueden elegirse: refrescos, jarras de cerveza de 1 Litro o jarras de sangría roja o blanca de 1 Litro

**Postre a elegir por comensal entre:** Crema Catalana, Tarta de Chocolate Negro, Cóctel de Tía Marie y Carpaccio Natural de Piña con Mascarpone. Quedan excluidos el resto de postres de la carta.

**IVA INCLUIDO.** Cualquier bebida o comida no marcada en el menú se pagará a precio de carta. Con el fin de que todos los comensales degusten los entrantes y raciones para compartir, se utilizarán 1/2 o 3/4 de ración.

**Todo el grupo ha de elegir el mismo menú.** Los menús de grupo solo admiten pago en metálico, Visa o Mastercard, quedan excluidos los vales o ticket restaurante. La reserva solo será efectiva con el depósito de 20€ por comensal, que se descontarán de la factura total.

La rectificación del número de comensales si no se hace al menos en las 48 horas anteriores, conlleva la pérdida de la señal por cubierto reservado y no servido. Ha de comunicarse el aumento de cubiertos con el mismo tiempo. La anulación total de la reserva una vez señalizada con al menos 15 días de antelación. **ELABORAMOS OTROS MENUS PARA GRUPOS EN FUNCION DE SUS GUSTOS Y PRESUPUESTOS**