

TEMPORADA OTOÑO/INVIERNO 2010/2011

“EL LACÓN”

MESÓN RESTAURANTE

www.mesonellacon.com

Manuel Fernández y González nº 8

Madrid 28014. Tlf. y Fax.: 914296042

MENUS PARA GRUPOS

<p><u>MENÚ Nº1:</u> Entrante: surtidos de croquetas de jamón y boletus Primero para compartir cada cuatro personas: Tabla de verduras : Berenjenas, Calabacín, Setas de cardo, Espárragos trigueros, ajetes, Manzana Golden, Tomate, Cogollos de Tudela y patatas inglesas Segundo: elegir una cada cuatro personas Tabla de pescado: Emperador, Sepia, Langostinos, Cazón en adobo, Chipirones, Chopitos, Pimientos de Piquillo, Lechuga, Espárragos de Navarra y Patatas fritas.</p> <p style="text-align: center;">o</p> <p>Tabla de carne: Solomillo de ternera, Morcilla de Sotopalacios, Lomo de cerdo, Chuletas de cordero, Lacón a la plancha, Padrón, Pimientos de piquillo, Lechuga y Patatas fritas.</p> <p>PRECIO POR PERSONA: 30 € (IVA incluido)</p>	<p><u>MENÚ Nº2:</u> Raciones para compartir cada cuatro personas:</p> <ul style="list-style-type: none">. Tostas de queso de cabra caramelizado (cuatro unidades). Trigueros braseados con jamón ibérico. Surtido de croquetas caseras de jamón , boletus edulis y crujientes de gambas. Gambón a la plancha. Pluma de cerdo ibérico con patatas. Bacalao con costra de alioli, pisto de calabacín y berejenas <p>PRECIO POR PERSONA: 30 € (IVA incluido)</p>
<p><u>MENÚ Nº 3:</u></p> <p>Raciones para compartir cada cuatro personas:</p> <ul style="list-style-type: none">. Ensalada de gambones al ajillo y lechugas variadas. Surtido de hongos salteados. Revuelto de bacalao con patatas paja. Pimientos de piquillo rellenos de morcilla de arroz. Zamburiñas gallegas a la plancha. Rape con pulpo a la bilbaína. Chuletón de buey <p>PRECIO POR PERSONA: 34 € (IVA incluido)</p>	<p><u>MENÚ Nº4:</u> Primer plato: entrantes para compartir cada cuatro personas</p> <ul style="list-style-type: none">. Surtido ibérico de jamón, lomo, chorizo salchichón y queso. Trigueros a la plancha con setas de cardo y pimientos de piquillo. Ensalada de vieiras <p>Segundo plato: a elegir por persona una carne o un pescado entre:</p> <ul style="list-style-type: none">. Mero a la barquera con sepia y gambones. Bacalao “Don Pedro” con pisto y langostinos. Lomo de ciervo con frutas del bosque y puré de castaña. Carrilleras de buey al vino <p>PRECIO POR PERSONA: 40€ (IVA incluido)</p>

TODOS LOS MENÚS INCLUYEN:

Bebida: 1/2 botella de vino rosado, blanco o tinto de D.O. Toro o dos refrescos o dos cervezas

Postre: a elegir entre .Sorbete de limón al cava

.Tarta de Queso fresco con frutas del bosque

.Filloa casera con chocolate caliente

.Pasta flora de chocolate y caramelo sobre crema catalana

Café y Pan

Cualquier comida o bebida no marcada en el menú elegido se pagará aparte a precio de carta.

Con el fin de que todos los comensales degusten todos los entrantes o raciones para compartir se utilizan ½ o ¼ de ración. Todo el grupo ha de escoger el mismo número de menú.

LOS MENÚS DE GRUPO SOLO ADMITEN PAGO EN METÁLICO Y EN TARJETA VISA O MASTERCARD.

La reserva solo será efectiva con el depósito de 10 € por comensal, que se descontará 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.

No se admiten más comensales de los previamente reservados.

La anulación total de la reserva deberá comunicarse con al menos 15 días de antelación para recuperar la señal depositada.

ELABORAMOS OTROS MENÚS PARA GRUPOS EN FUNCIÓN DE SUS GUSTOS Y PRESUPUESTOS.