

# “EL LACÓN”

PARA GRUPOS Otoño-Invierno 2011-2012

MESON RESTAURANTE

[WWW.MESONELLACON.COM](http://WWW.MESONELLACON.COM)

Manuel Fernández y González nº 8

Madrid 28014. Tlf. y Fax 914296042

<p><b>MENU N°1</b></p> <p><b>Entrantes:</b> para compartir cada cuatro personas una ración surtida de croquetas de jamón y de boletus</p> <p><b>Primer plato:</b> para compartir cuatro personas</p> <p><b>Tabla de verduras:</b> Berenjenas, Calabacín, Setas de cardo, Espárragos Trigueros, Ajetes, Manzana Golden, Tomate, Cogollos de Tudela y patatas inglesas</p> <p><b>Segundo plato:</b> a elegir cada cuatro comensales</p> <p><b>Tabla de pescado:</b> Emperador, Sepia, Langostinos, Cazón en adobo, Chipirones, Chopitos, Pimientos de Piquillo, Lechuga, Espárragos de Navarra y Patatas fritas</p> <p><b>Tabla de carne:</b> 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><b>PRECIO POR PERSONA: 30 € (IVA INCLUIDO)</b></p>	<p><b>MENU N°2</b></p> <p><b>Entrantes:</b> para compartir cada cuatro personas</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Ensalada variada con queso de cabra y cebolla caramelizada</li><li>• Setas de cardo a la plancha</li><li>• Morcilla de Sotopalacios (Burgos)</li><li>• Sepia a la plancha</li><li>• Pimientos de Padrón</li><li>• Trigueros a la plancha</li><li>• Chuletón de Buey fileteado (1 kg)</li></ul> <p><b>PRECIO POR PERSONA: 30 € (IVA INCLUIDO)</b></p>
<p><b>MENU N°3</b></p> <p><b>Entrantes:</b> para compartir cada cuatro personas</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Ensalada de perdiz en escabeche con vinagreta de naranja</li><li>• Croquetas caseras de jamón</li><li>• Revuelto de bacalao</li><li>• Pescadito frito</li><li>• Lacón a la gallega</li><li>• Navajas a la plancha</li><li>• Boletus edulis salteado</li><li>• Chipirones a la plancha</li><li>• Rabo de toro estofado</li></ul> <p><b>PRECIO POR PERSONA: 35 € (IVA INCLUIDO)</b></p>	<p><b>MENU N°4</b></p> <p><b>Entrantes:</b> para compartir cada cuatro personas</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Surtido ibérico (jamón, chorizo, salchichón, lomo, morcilla achorizada y queso manchego)</li><li>• Ensalada variada con queso de cabra y cebolla caramelizada</li><li>• Croquetas caseras de jamón</li><li>• Trigueros a la plancha</li><li>• Setas de cardo</li></ul> <p><b>Segundo plato:</b> a elegir uno por persona</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Rape con pulpo a la bilbaína</li><li>• Bacalao “Don Pedro” al horno con chanfaina y langostinos</li><li>• Rabo de toro</li><li>• Entrecot con pimientos de padrón</li></ul> <p><b>PRECIO POR PERSONA: 40 € (IVA INCLUIDO)</b></p>

**TODOS LOS MENÚS INCLUYEN**

**Bebida** ½ botella de vino rosado, blanco o tinto, D:O: rioja, rueda o similar o dos refrescos o ½ litro de cerveza o ½ jarra de sangría por persona

**Postre** : a elegir entre los postres del día- Se incluyen **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 utilizarán ½ o ¾ de ración. Todo el grupo ha de escoger el mismo número de menú.

Los menús de grupo solo admiten pago en cash o metálico o tarjeta Visa o Mastercard quedan excluidos los vales.

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. Ha de comunicarse el aumento de cubiertos en el mismo plazo.

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.**

