

## ALGUNOS DE NUESTRO MENÚS

## MESÓN EL LACÓN.

Manuel Fernández y González, 8. Madrid

Tef. 914 29 60 42.

[www.mesonellacon.com](http://www.mesonellacon.com)

<p><b><u>MENU N° 1</u></b> <b>ENTRANTES</b> para compartir cada cuatro personas: 4 vieiras a la gallega y surtido de croquetas. <b>PRIMER PLATO</b> para compartir cada cuatro personas: <b>Tabla de verduras:</b> Berenjenas, calabacín, setas, trigueros, cebolla, manzana, tomate, y cogollos de Tudela. <b>SEGUNDO PLATO</b> a elegir cada cuatro comensales: <b>Tabla de pescado:</b> Merluza, Sepia, Gambones, Cazón en adobo, Chipirones a la plancha, Chopitos, Pimientos de Piquillo, Lechuga, Espárragos de Navarra y Patatas fritas. o <b>Tabla de carne:</b> Solomillo de ternera, Morcilla de arroz de Sotopalacios, Lomo de cerdo, Chuletas de cordero, Lacón a la plancha, Pimientos de Padrón, Pimientos de Piquillo, Lechuga y Patatas fritas <b>PRECIO POR PERSONA: 30 € (IVA INCLUIDO)</b></p>	<p><b><u>MENU N°2</u></b> <b>RACIONES</b> para compartir cada cuatro personas:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Ensalada con foie</li><li>• Cazón en adobo</li><li>• Pimientos de Padrón</li><li>• Espárragos trigueros con jamón</li><li>• Berenjenas con miel y salsa salmorejo</li><li>• Sepia a la plancha</li><li>• Chuletón de 1Kg fileteado</li></ul> <p><b>PRECIO POR PERSONA: 35 € (IVA INCLUIDO)</b></p>
<p><b><u>MENU N° 3</u></b> <b>RACIONES</b> para compartir cada cuatro personas:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Ensalada variada con queso de cabra</li><li>• Sartén de huevos con boletus y patata pochada</li><li>• Zamburiñas a la plancha</li><li>• Morcilla de Sotopalacios</li><li>• Gambones al ajillo</li><li>• Croquetas de cabrales</li><li>• Jamón recebo de Jabugo con pan y tomate</li><li>• Secreto ibérico al Pedro Ximénez</li></ul> <p><b>PRECIO POR PERSONA: 37 € (IVA INCLUIDO)</b></p>	<p><b><u>MENU N° 4</u></b> <b>PRIMER PLATO</b> para compartir cada cuatro personas:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Surtido de verduras a la plancha</li><li>• Ensalada variada de gambones al ajillo</li><li>• Croquetas de jamón</li><li>• Morcilla de arroz de Sotopalacios</li><li>• Tartar de salmón</li></ul> <p><b>SEGUNDO PLATO</b> a elegir uno por persona entre:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Merluza a la cazuela</li><li>• Muslo de pato confitado</li><li>• Bacalao al horno con costra de alli-oli</li><li>• Entrecot con pimientos de Padrón y patatas</li></ul> <p><b>PRECIO POR PERSONA: 41 € (IVA INCLUIDO)</b></p>

### **TODOS LOS MENÚS INCLUYEN:**

**Bebida** ½ botella de vino blanco, rosado 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 incluye **Café y pan**

**Cualquier comida o bebida no marcada en el menú elegido se pagará 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 del menú.

Los menús de grupo solo admiten pago en metálico, 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 con el mismo plazo.

La anulación total de la reserva deberá comunicarse con al menos 15 días de antelación.

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

