

ALGUNOS DE NUESTROS MENÚS

<p style="text-align: center;">MESÓN EL LACÓN</p> <p style="text-align: center;">c/Manuel Fernández y González nº8</p> <p style="text-align: center;">Tif. 914296042</p> <p style="text-align: center;">www.mesonellacon.com</p> <p style="text-align: center;">mesonellacon@gmail.com</p>	<p>Menú Nº1: Raciones para compartir cada cuatro personas</p> <p>Primer Plato: Surtido de croquetas caseras (jamón ibérico, boletus y queso de cabrales)</p> <p>Segundo Plato: Tabla de verduras a la plancha</p> <p>Tercer Plato: A elegir una cada cuatro personas entre Tabla de Pescado o Tabla de Carne</p> <p style="text-align: right;"><u>PRECIO POR PERSONA: 33€</u></p>
<p>Menú Nº2: para cada cuatro comensales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ensalada de mousse de foie con picadillo ibérico • Sartén de huevos rotos de corral con patata pochada y boletus edilus • Cazón en adobo • Gambones a la plancha • Presa de cerdo ibérico con patatas panaderas <p style="text-align: right;"><u>PRECIO POR PERSONA: 32€</u></p>	<p>Menú Nº3: Para cada cuatro comensales</p> <p>Primer Plato: raciones para compartir cada cuatro personas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ensalada de brotes tiernos con queso de cabra de Zamora. (Con cebolla caramelizada, tomates cherry, aceitunas negras, cebolla frita, cebolletas dulces y vinagre de Módena) • Berenjenas rebozadas dos salsas • Espárragos Trigueros a la brasa • Calamares rebozados <p>Segundo Plato: a elegir uno cada cuatro personas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tabla de Carne o • Tabla de Pescado <p style="text-align: right;"><u>PRECIO POR PERSONA: 34€</u></p>
<p>Menú Nº4: Raciones para compartir cada cuatro comensales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ensalada de brotes tiernos con quesos españoles • Surtido de croquetas caseras (jamón, boletus y queso de cabrales) • Chipirones a la plancha • Zamburiñas • Callos con garbanzos • Chuletas de cordero de lechal <p style="text-align: right;"><u>PRECIO POR PERSONA: 40€</u></p>	<p>Menú Nº5:</p> <p>Primer Plato: Para compartir cada cuatro comensales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tosta de jamón ibérico con pan y tomate • Ensaladas variadas con espaquetti de sepia • Pulpo a la gallega • Salteado de espárragos trigueros con boletus • Huevos Rotos de Corral con mousse de foie <p>Segundo Plato: a elegir</p> <ul style="list-style-type: none"> • Entrecot especial de ternera con patatas panaderas y padrón • Bacalao al horno sobre pisto con gambones <ul style="list-style-type: none"> • Carrillera de ternera estofada • Chipironcitos en su tinta con arroz <p style="text-align: right;"><u>PRECIO POR PERSONA: 50€</u></p>

Todos los menús incluyen: Pan

Bebida: ½ botella de vino por persona tinto “Viña Eguía” (Rioja) o “Meldir Roble” (Ribera) o blanco “Monsalve” (Rueda) 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:

- Crema tostada casera
- Milhojas de crema y nata
- Tarta de chocolate negro y dulce de leche
- Carpaccio de piña natural

Quedan excluidos el resto de postres de nuestra carta

IVA INCLUIDO EN LOS PRECIOS ANTERIORES

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

Con el fin de que todos los comensales degusten los entrantes y raciones para compartir se utilizarán ½ ó ¾ de ración y tabla grande o tabla extra-grande

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 10€ por comensal, que se descontará de la factura total.

La rectificaci3n del número de comensales si no se hace al menos en las 48 horas anteriores, conlleva la pérdida de la seña1 por cubierto reservado y no servido. Ha de comunicarse el aumento de cubiertos con el mismo tiempo. La anulaci3n total de la reserva una vez seña1zada debera comunicarse con al menos 15 dias de antelaci3n

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