



# MENÚ





# TABLA DE REFERENCIA DE ALÉRGENOS

ALLERGEN REFERENCE TABLE | ALLERGEN-BEZUGSTABELLE



## MOLUSCOS

MOLLUSCS | WEICHTIERE



## CACAHUETES

PEANUTS | ERDNÜSSE



## ALTRAMUCES

LUPINS | LUPINEN



## CRUSTÁCEOS

SHELLFISH | SCHALTIER



## APIO

CELERY | SELLERIE



## FRUTOS DE CÁSCARA

NUTS | NÜSSE



## LÁCTEOS

MILK | MILCH



## MOSTAZA

MUSTARD | SENF



## GLÚTEN

GLUTEN | GLUTEN



## SÉSAMO

SESAME | SESAM



## HUEVOS

EGGS | EIER



## PESCADO

FISH | FISCH



## SOJA

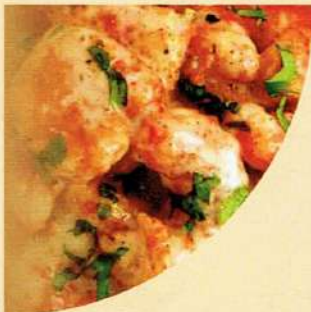
SOY | SOJA



## SULFITOS

SULPHITES | SULFITE





# SUGERENCIAS

SUGGESTIONS | VORSCHLÄGE



## Gambas al roquefort



9,00€

Prawns in roquefort sauce | Garnelen in Roquefort

## Queso asado



6,00€

Grilled cheese | Gebratener Käse



# ENTRANTES

STARTERS | VORSPEISEN



## Pata asada

6,00€

Roasted leg | Gebratenes Bein

## Almogrote



4,50€

Canary cheese paste | Kanarische Käsepaste

## Alcachofas con salmón al gratén




7,00€

Artichokes with gratinated salmon | Artischocken mit Zu olieren den Lachsen

## Champiñones al ajillo

7,00€

Fresh garlic mushrooms | Champignons mit Knoblauch

**Pulpo a la vinagreta**  12,50€

Octopus vinaigrette | Oktopussalat Zum Vinagreta

**Crepe de marisco**     9,00€


Seafood crêpe | Meeresfrüchte-Crêpe

**Crepe de espinacas**    7,00€

Spinach crêpe | Spinat-Crêpe

**Entremeses variados** 7,00€

Mixed starters | Gemischte Vorspeisen

**Garbanzas**  6,00€

Chickpeas in sauce | Kichereebesen

**Callos andaluces** 8,00€

*Typical meat dish from Andalusia | Typisches Fleischgericht aus Andalusien*

**Chistorras** 5,00€

Sausages | Würstchen





# PLATOS

FIRST PLATE | HAUPTGERICHT



**Langostinos al termidor**  13,00€

Prawns the Termidor | Garnelen mit Termidor

**Secreto ibérico** 14,00€

Iberian Secret | Geheimes Iberisches

**Solomillo a la cereza** 16,50€

Sirloin steak with cherry sauce | Filetsteak vom Kirsche

**Solomillo a la mostaza**  16,50€

Sirloin steak the mustard | Filetsteak vom Mostert

**Medallones al oporto**  15,00€

Medallions to Oporto | Medallions mit Oporto

**Cordero fresco a la brasa** 16,00€

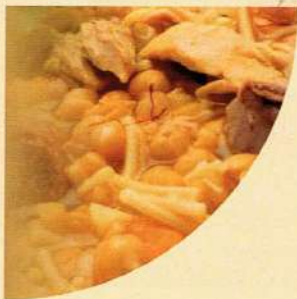
Barbecued lamb | Lamm vom Holzfeuer

**Cabrillo fresco a la brasa** 16,00€

Barbecued goat | Zicklein vom Holzfeuer

**Cochinillo segoviano (días especiales)** 19,00€

Segovian piglet (special days) | Spanferkel aus Segovia (besondere tage)



# SOPAS Y POTAJES

SOUPS | SUPPEN

## Gazpacho andaluz

4.50€

*Typical cold soup from Andalusia | Typische kalte Suppe aus Andalusien*

## Sopa del día

5.00€

*Soup of the day | Tagessuppe*

## Potaje de berros

4.50€

*Watercress soup | Kresseintopf*

## Rancho canario

4.50€

*Canarian Soup (with chickpeas and noodles)*

*Kanarische Suppe (mit Kichererbsen und Nudeln)*





## ENSALADAS

SALADS | SALATE



### Ensalada mixta

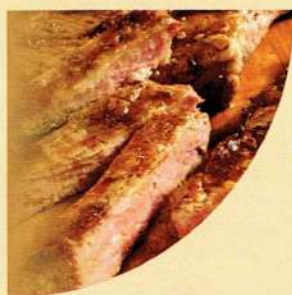
6,00€

Mixed salad | Gemischter salat

### Ensalada Mesón

7,00€

Mesón salad | Mesón Salat



## CARNES

MEATS | FLEISCHGERICHTE



### Conejo a la brasa

10.00€

Barbecued rabbit | Kaninchen vom Holzfener

### Chuletón a la brasa

19.00€

Large barbecued pork chop | Kotelett vom Holzfener

### Chuletas de cordero

14.50€

Lamb chops | Lamm Kotelett

<b>Pollo a la brasa (1/2)</b>	7.00€
<hr style="border-top: 1px dotted #000;"/>	
Barbecued chicken (1/2)   Halbes Huhnchen vom Holzfener (1/2)	
<b>Churrasco Mesón a la brasa</b>	20.00€
<hr style="border-top: 1px dotted #000;"/>	
Entrecot   Entrecot	
<b>Solomillo al roquefort</b> 	16.50€
<hr style="border-top: 1px dotted #000;"/>	
Sirloin steak with roquefort sauce   Filetsteak champignon	
<b>Solomillo cordon blue</b> 	16.50€
<hr style="border-top: 1px dotted #000;"/>	
Cordon blue made with Sirloin steak   Filetsteak cordon blue	
<b>Solomillo Rey Mesón</b>	16.50€
<hr style="border-top: 1px dotted #000;"/>	
"King Mesón" sirloin steak   Filetsteak Koning Mesón	
<b>Solomillo al champiñón</b> 	16.50€
<hr style="border-top: 1px dotted #000;"/>	
Sirloin steak with mushroom sauce   Filetsteak mit Champignons	
<b>Solomillo a la pimienta</b> 	16.50€
<hr style="border-top: 1px dotted #000;"/>	
Sirloin steak with pepper sauce   Pfeffer Filetsteak	
<b>Bistec de cerdo a la brasa</b>	8.00€
<hr style="border-top: 1px dotted #000;"/>	
Barbecued pork steak   Achweinsteak vom Holzfener	
<b>Chuleta de cerdo a la brasa</b>	8.00€
<hr style="border-top: 1px dotted #000;"/>	
Barbecued pork   Schweinekotelett vom Holzfener	
<b>Costilla de cerdo a la brasa</b>	8.00€
<hr style="border-top: 1px dotted #000;"/>	
Ribs of pig to burn it   Schweinerippen	






# PESCADOS

FISH | FISCHGERICHTE



**Chocos a la plancha**  7.00€

Grilled sepia fish | Sepien vom Grill

**Filete de pescado**  8.00€




Fish fillet | Fischfilet

**Gambas al ajillo**  7.00€

Garlic prawns | Knoblauchgarnelen

**Langostinos a la plancha**  13.00€

Grilled langostines | Langostinos von grill

**Paella (mínimo 2 personas)**    12.00€ / 1 persona

Paella (min. 2 people) | Paella (min 2 personen)



# POSTRES

DESSERTS | NACHTISCHE




**Quesillo**  3.50€

Traditional dessert from La Gomera | Traditionelles Dessert aus La Gomera

**Pudin de chocolate**  3.50€

Chocolate pudding | Schokoladen pudding

**Leche asada**  3.50€

Roasted milk (Traditional dessert from La Gomera)

Geröstete Milch (Traditionelles Dessert aus La Gomera)

**Panna Cotta**  3.50€

Panna Cotta | Panna Cotta





# CARTA DE VINOS

WINE LIST | WEINKARTE

## VINO TINTO

RED WINE | ROTWEIN



*Vino de la casa* 6,80€

*Copa de vino* 1,20€

		<i>1/2 lt.</i>	<i>3/4 lt.</i>
<b>Sangre de toro</b>	Catalunya	6,00€	11,50€
<b>Coronas</b>	Catalunya		12,50€
<b>Bach viña Extrísima</b>	Catalunya	4,20€	7,70€
<b>Jean Leon 3055 Merlot</b>	Penedés		17,00€
<b>Atrium Cabernet Sauvignon</b>	Penedés		15,00€
<b>Altos Ibéricos</b>	La Rioja		12,00€
<b>Marqués de Cáceres</b>	La Rioja		12,90€
<b>Valloberra Crianza</b>	La Rioja		18,00€
<b>Viña Ardanza</b>	La Rioja		33,00€
<b>El Coto</b>	La Rioja		14,80€
<b>Marqués de Murrieta 1997</b>	La Rioja		28,00€
<b>Celeste roble</b>	Ribera del Duero		12,00€
<b>Celeste crianza</b>	Ribera del Duero		19,50€
<b>Prado Rey</b>	Ribera del Duero		16,50€
<b>Viña pedrosa</b>	Ribera del Duero		24,00€
<i>Cepa gavilán</i>			
<b>Matarromera</b>	Ribera del Duero		34,00€





		3/4 lt.
<b>Protos</b>	Ribera del Duero	18,00€
<b>Legaris roble</b> <i>Premio Iberwine: medalla de oro</i>	Ribera del Duero	16,00€
<b>Legaris crianza</b> <i>Premio International Wine and Spirit Competition: medalla de plata</i>	Ribera del Duero	20,00€
<b>Carmelo Roderer joven</b>	Ribera del Duero	17,00€
<b>Carmelo Roderer crianza</b>	Ribera del Duero	24,00€
<b>Fausto</b>	La Gomera	10,90€
<b>Tenerife</b>		9,90€





# CARTA DE VINOS

WINE LIST | WEINKARTE



EL LAGAR DE ISILLA  
Tempranillo

Ribera del Duero  
15,00€



CONDE VALDEMAR  
Crianza

Rioja  
15,00€



CONDE VALDEMAR  
Tempranillo

Rioja  
13,00€



CONDE VALDEMAR  
Reserva

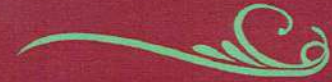
Rioja  
24,00€





## VINO BLANCO

WHITE WINE | WEIßWEIN



*Vino de la casa* 7,20€

*Copa de vino* 1,20€

		<i>1/2 lt.</i>	<i>3/4 lt.</i>
<b>Viñasol</b>	Catalunya	6,00€	11,50€
<b>San Valentín</b>	Catalunya		10,50€
<b>Viña Esmeralda</b>	Catalunya	7,00€	15,00€
<b>Bach Extrísimo</b>	Catalunya	4,20€	7,70€
<b>Paso das Bruxas</b>	Rías Baixas		16,00€
<b>Marqués de Cáceres</b>	La Rioja		9,90€
<b>Rubión seco</b>	Lanzarote		18,00€
<b>Rubión semiseco</b>	Lanzarote		18,00€
<b>Garajonay</b>	La Gomera	4,20€	9,90€
<b>Tenerife</b>			9,90€





Carretera General Las Cruces, 6, Alajeró

**922 89 57 21**