



## Menú Ejecutivo

✦ Serán los platos marcados con nuestro tenedor (Aproximadamente serán 1/2 raciones)

### SE COMPONDRÁ DE:

**1er. Plato** – entradas, frituras y ensaladas.

**2º Plato** – pescados y carnes.

**Pan, bebida (agua, vino y gaseosa) y postre, café o infusiones.**


De lunes a viernes – 21.50€

Fin de semana – 25€

No disponible en días festivos

El menú ejecutivo para más de 15 personas debe ser cerrado con un mínimo de antelación de 5 días.




 \*Healthy | Platos saludables, bajo % en calorías

 \*Vegetarianos | Platos aptos para vegetarianos



## Picoteo

-  Habitas Baby salteadas con jamón Ibérico | 15,00€ 
- Pulpo a la Gallega con pimentón de la Vera | 21,00€ 
- Anchoas del Cantábrico con carpaccio de tomate y AOVE | 14,00€ 
-  Croquetas artesanas de perdiz | 12.50€   
-  Salmorejo Cordobés con huevo y jamón | 5,50€   
-  Crujiente de verduras frescas y gambas | 12,50€  
-  Escalopín de seitán al pesto con parrillada de verduras | 14,00€  
- Sepia rebozada o a la plancha | 12,00€   
- Calamares a la Andaluza | 12,50€  
-  Wok de sepia con verduritas y teriyaki | 15,00€   
-  Chipirones a la Andaluza con huevo frito y su puntilla | 12,50€  
- Raspadito de atún rojo con carabinero y huevo | 14,50€    
- Salpicón de marisco | 9,00€    
- Ensaladilla Rusa | 7,00€  
- Patatas con cheddar, cebolla y bacon crujiente | 7,00€   
- Patatas bravas al estilo tradicional | 6,00€  
- Patatas tres salsas | 6,00€   
- Patatas ali-oli | 6,00€ 
-  Fingers de pollo con ali oli de ajo negro | 8,00€  
- Nachos con queso cheddar y guacamole | 6,00€ 

## Embutidos

- Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo | 24,50€
- Queso curado artesano en aceite de Oliva Virgen Extra | 14,00€
- Surtido de ibéricos | 22,50€  
(Jamón de bellota, Caña de lomo de bellota y Queso curado en aceite)

## Ensaladas

- Templada César con crujiente de pollo | 12,50€
- Pimientos rojos confitados con ventresca de atún | 14,00€
- Templada de queso de cabra, setas y nueces | 14,00€
- De la huerta | 9,50€  
Poke Hawaiano | 13,00€  
(Piña, Salmón, Aguacate, Zanahoria y Arroz)

## Opciones vegetarianas Veganas

- Habitas baby al ajillo | 15,00€
- Ensalada de pimientos rojos confitada y tomates | 12,00€
- Ensalada vegana | 9,50€  
(Tomate, Lechuga, Espárragos, Zanahoria, Cebolla)
- Crujiente de verduras | 12,50€
- Wok de verduras con salsa Teriyaki | 15,00€
- Crema del Chef | 5,50€
- Escalopín de seitán al pesto con salteado de setas | 14,00€
- Beyond Meat PREMIUM (con/sin queso) | 10,50€
- Arroz del Convento con verduras | 13,50€
- Arroz meloso de trigueros con boletus | 14,50€

## Arroces “El Mesón” (mínimo 2 personas)

- Arroz con bogavante (seco/caldoso) | 19,00€
- Arroz Ciego - Limpio con gambas, mero y calamar | 13,50€
- Arroz meloso marinero con pescado de roca | 16,50€
- Arroz del convento con verduras | 13,50€
- Arroz meloso de trigueros y boletus | 14,50€
- Falso risotto de Txangurro | 14,50€
- Arroz negro con ali-oli suave - Limpio con sepia y calamar | 13,50€
- Arroz caldoso con puerro, almejas y gambas | 15,50€

## Pescados

- Ceviche de corvina | 16,00€
- Tartar de Atún rojo con aliño oriental | 16,50€
- Corvina con tapenade y concassé de cítricos | 18,00€
- Tartar de Salmón con aguacate y huevas de lumpo | 15,00€
- Delicias de bacalao en tempura con pisto Manchego | 19,00€
- Rodaballo con patata trufada y setas | 17,50€
- Lomo de atún rojo con piperrada | 21,00€

## Carnes

- Abanico ibérico a baja temperatura con mayonesa de curry verde | 15,00€
- Chuletitas de cordero lechal | 16,50€
- Perdiz estofada a la Toledana | 17,00€
- Carrilladas ibéricas braseadas al cabernet | 16,00€
- Tartar de Solomillo de buey “Steak-tartar” | 16,00€
- Costillar asado estilo Americano BBQ | 10,00€
- Solomillo de ternera al gusto | 18,00€
- Carnes Rojas PREMIUM al peso | 50€/Kg  
Tomahawk (+- 900grs)  
Entrecotte ( de 400grs a 1000grs)



## Postres




Fried Apple pie con helado de nata | 5€  

Tarta de queso | 5€    

“Tupper” de Oreo con crema de Natillas | 5,€    

Brownie templado con helado de vainilla y salsa de chocolate | 5.50€    





Leche frita templada al aroma de Ricard | 5€   

Natillas caseras al aroma de canela | 4.50€   


Sorbete natural de Mojito al cava | 4.50€

Crema de vainilla con lascas de brownie | 5€    

Helados variados | 4.50€    

Magdalena francesa - financier con helado de vainilla de Madagascar | 5€    



 \*Para nuestro Menú Ejecutivo.



## Infusiones

### Té negro Earl Grey

Puro ceylón aromatizado con aceite de bergamota.

### Té negro menta&chocolate

Puro aromatizado con hojas de menta y chocolate chips. Energía pura.

### Té verde Gunpowder

Hojas de té verde con mínima oxidación durante el proceso.

### Té verde con limón

Puro de Ceylán aromatizado con cáscara de limón. Sabor fresco.

### Té verde Ginseng&Lima

Blend puro con ginseng y lima. Muy reconfortante al paladar.

### Té rojo Pu-Erh

Su proceso de fermentación puede durar años. Dietas de adelgazamiento.

### Té rojo Pu-Erh Naranja&Limón

Aromatizado con cáscara de naranja y limón. Sabor fresco. Equilibrio natural.

### Té blanco Pai Mai Tan

Gran cantidad de antioxidantes.

### Rooibos original - SIN TEÍNA

Ideal por su sabor, color y beneficios para su salud.

### Rooibos fruta tropical - SIN TEÍNA

Lemongras, manzana, cáscara de naranja, canela, pimienta rosa, semillas de cardamomo, coco, pétalos de acieano, grosella rosa, poleo, maracuyá y piña.

















### Rooibos con canela - SIN TEÍNA

Sabor intenso. Facilita la digestión.

### Secreto de Dioses

“Eterna juventud”. Mezcla de té verde, blanco, vainilla y cáscara de limón. Desintoxicante vital y gran regenerador de células. Protege huesos, piel y dientes, Antibacteriano y antiviral.

## Mini Chapatas

- Jamón Ibérico | 4,50 € 
- Lomo Ibérico | 4,00€ 
- Queso curado en AOVE | 3,00€  
- Jamón Serrano con tomate rallado | 3,00€ 
- Bacón y queso | 3,50€  
- Atún con pimientos | 3,50€   
- Lomo plancha | 3,00€  
- Tortilla Española | 2,50€  
- Tosta de Salmón con queso de crema | 4,50€  
- Tosta de Jamón Ibérico con tomate rallado | 9,00€ 
- De calamares | 4,50€  

Suplemento adicional: Tomate, cebolla, cebolla frita, queso, ventresca 0,50€

## Fast Food

- Sandwich mixto | 3,50€  
- Sandwich Club | 5,00€  
(Pollo, bacon, lechuga, tomate y huevo cocido)   
- Sandwich vegetal | 4,00€     
(tomate, cebolla, zanahoria, lechuga, espárragos, huevo cocido y atún)
- Sandwich Cubano | 4,00€   
- Super Burguer | 6,00€  
(Bacon, lechuga, tomate, queso edam, huevo a la plancha, cebolla)   
- Burguer Especial | 6,00€  
(Queso de cabra, rucula, tomate rallado y cebolla frita)  
- Chicken Burguer | 6,00€  
(Pollo, lechuga, tomate, nachos y salsa chipotle)   
- Burguer Vegana Beyond Meat | 9,50€   
(Lechuga, tomate, cebolla, con/sin queso)
- Super Hot-Dog | 4,00€  
(Salchicha fresca, salsa tártara, tomates, cebolla frita y lechuga)    
- Tacos de cochinita pibil | 3,00€/unid  
(Carne de cerdo a baja temperatura con un toque picante) 

exclusivo en Terraza y cafereria



## Para los peques de la Casa

*Mini Burguer*  
*(2 mini burger con patatas fritas)*  
5.00 €



*Mini pizzas*  
*(1 mini pizza con patatas fritas)*  
5.50 €

*Filete de Pollo (1 ud) con patatas*  
5.50 €



*Filetitos de lomo de cerdo con patatas*  
*(2 filetes empanados o a la plancha)*  
6.50 €

*Pasta ó arroz con tomate*  
5.50 €



*Croquetitas de perdiz (6 uds) con patatas fritas*  
6.50 €



*Tortilla Francesa con patatas fritas*  
5.50

*Nuggets (8 uds) con patatas fritas*  
5.50 €



*Combi peque*  
*1 Filetes de pollo o 2 filetes de cerdo*  
*con calamares, croquetas y patatas*  
10.50 €



*\*suplemento 1 € en restaurante*



# VINOS

## Tierra de castilla

Finca Constancia *Selección* | 15,00€

Martúe *Joven con crianza* | 15,00€

Finca La Estacada *"18 meses barrica"* | 15,00€

## D.O. Rioja

Luis Cañas *Crianza* | 15,00€

Cuna *Crianza* | 15,00€

Marques de Cáceres *Crianza* | 15,00€

## D.O. Ribera del Duero

Protos *Roble* | 14,00€

Figuro *Joven Crianza "4 meses"* | 15,00€

Viña Mayor *Crianza* | 18,00€

Pesquera *Crianza* | 24,00€

Valdubón blanco verdejo | **D.O. Rueda** | 12,00€

Agnus Dei Albariño | **D.O. Rias Baixas** | 17,00€

Viña Oretana *espumoso moscato* | 12,00€

Martus Rose | **D.O. Portugal** | 10,00€

Moët & Chandon Brut Impérial | 50,00€