



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 | Medaillons mit Oporto

Cordero fresco a la brasa

16,00€

Barbecued lamb | Lamm vom Holzfeuer

Cabrito fresco a la brasa

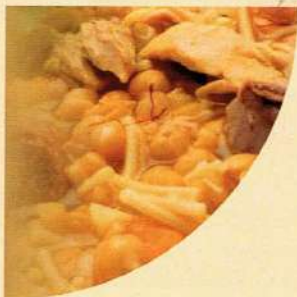
16,00€

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

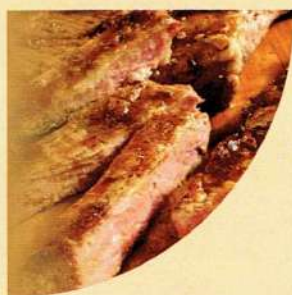
6,00€

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

Pollo a la brasa (1/2) 7.00€

Barbecued chicken (1/2) | Halbes Huhnchen vom Holzfener (1/2)

Churrasco Mesón a la brasa 17.00€

Entrecot | Entrecot

Solomillo al roquefort  16.50€

Sirloin steak with roquefort sauce | Filetsteak champignon

Solomillo cordon blue  16.50€

Cordon blue made with Sirloin steak | Filetsteak cordon blue

Solomillo Rey Mesón 16.50€

"King Mesón" sirloin steak | Filetsteak Koning Mesón

Solomillo al champiñón  16.50€

Sirloin steak with musroom sauce | Filetsteak mit Champignons

Solomillo a la pimienta  16.50€

Sirloin steak with pepper sauce | Pfeffer Filetsteak

Bistec de cerdo a la brasa 8.00€

Barbecued pork steak | Achweinesteak vom Holzfener

Chuleta de cerdo a la brasa 8.00€

Barbecued pork | Schweinekotelett vom Holzfener

Costilla de cerdo a la brasa 8.00€

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€

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



3/4 lt.

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



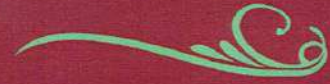
CONDE VALDEMAR
Reserva

Rioja
24,00€



VINO BLANCO

WHITE WINE | WEIßWEIN



Vino de la casa 7,20€

Copa de vino 1,20€

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



Carretera General Las Cruces, 6, Alajero

922 89 57 21