

la Casona

del Mesonero

ENTRANTES Y PICOTEO

Torta de Inés Rosales con atún rojo y trufa	15€
<i>Crujiente torta artesana con atún rojo, guacamole suave, queso trufado y pampiroadas de teriyaki.</i>	
Nachos Wild Food	18€
<i>Crujientes triángulos de maíz con queso cheddar fundido, picadillo especiado, crema agria, jalapeños y lágrimas de Carolina Reaper.</i>	
Patatas bravas vintage	13€
<i>Clásicas patatas años 50, crujientes y tiernas, con salsa recuperada de los recetarios del Mesonero y alioli de ajo asado.</i>	
Flor de alcachofa con trufa y huevos rotos	17€
<i>Delicada flor de alcachofa sobre patata panadera, coronada con huevos rotos y trufa negra de verano.</i>	
Tendedero de anchoas premium	18€
<i>Anchoas de Santoña ligeramente sostenidas sobre pan crujiente aliñado, servidas con delicadeza y aroma marino.</i>	
Mix croquetas de autor en panko	15€
<i>Textura cremosa de chuleta madurada y jamón ibérico, con cobertura crujiente de panko.</i>	
Mollejas de lechal salteadas	22€
<i>Mollejas jugosas con toque tradicional y un guiño innovador de Wild Food.</i>	
Cestillo de verduras en tempura	15€
<i>Selección de verduras frescas en tempura ligera, acompañadas de alioli de colores vibrantes.</i>	

ENSALADAS

Ensalada César con pollo adobado	14€
<i>Pollo crujiente adobado, tomates cherry, lascas de parmesano y cebolla frita caramelizada.</i>	
Ensalada de stracciatella de burrata, micro brotes y cacahuetes a la miel	16€
<i>Cremosa stracciatella con brotes tiernos y el contraste dulce-crujiente de los cacahuetes caramelizados.</i>	
Aguacate ahumado con tartar de salmón	18€
<i>Aguacate a la brasa con tartar de salmón ahumado en frío, yogurt griego aromatizado con eneldo y un toque cítrico de lima.</i>	

CARNES

Croissant Wild Food	18€
<i>Croissant recién horneado con ternera madurada, queso Idiazábal fundido, cebolla caramelizada al vino tinto y mayonesa de ajo asado.</i>	
Entrecot de vacuno joven	26€
<i>Entrecot tierno y jugoso, acompañado de patatas fritas doradas y crujientes.</i>	
Solomillo de ternera con foie y salsa Perigord	28€
<i>Solomillo jugoso con toque de foie, glaseado con salsa Perigord de trufa y vino, sofisticado y elegante.</i>	
Chuletitas de lechal con pimientos del padrón	28€
<i>Chuletitas tiernas servidas con pimientos del Padrón y patatas a la francesa, refinadas y aromáticas.</i>	
Pluma Ibérica con higos confitados y salsa roquefort	20€
<i>Pluma ibérica jugosa acompañada de higos confitados y delicada salsa de roquefort, elegante y equilibrada.</i>	

PESCADOS Y MARISCOS

Pulpo braseado con crema de patata trufada	26€
<i>Pulpo ahumado, tierno, sobre meloso de patata aromatizado con trufa negra.</i>	
Gambones Nikkei al ajillo con leche de coco	22€
<i>Gambones horneados lentamente con natas de ajo y leche de coco al estilo Nikkei, delicadamente especiada.</i>	
Bacalao al pil pil de ajo negro	24€
<i>Lomo de bacalao emulsionado con ajo negro y aceite de oliva virgen, intenso y elegante.</i>	
Zamburiñas flambeadas (6 uds)	18€
<i>Zamburiñas frescas preparadas con nuestro estilo personal, ligeramente doradas y jugosas.</i>	

POSTRES

Tarta de queso	6€
<i>Cremosa, horneada lentamente y con un toque suave de vainilla.</i>	
Tiramisú	8€
<i>Tradicional italiano, ligero y delicado con cacao puro.</i>	
Pirámide de chocolate	8€
<i>Cobertura intensa con mousse de cacao y bizcocho de almendras.</i>	
Natillas caramelizadas con florón	6€
<i>Suaves natillas con crujiente de caramelo y toque segoviano.</i>	

PREGUNTE POR NUESTRAS OPCIONES SIN ALERGENOS.

la Casona

del Mesonero

