

# MESÓN LA CASONA DEL MESONERO

---

## LA DESPENSA DEL MAR - CONSERVAS PREMIUM

### TENDEDERO DE ANCHOAS ARTESANAS – 18,00€

Anchoas colgadas en tendedero, acompañadas de pan crujiente, tomate fresco rallado y un hilo de AOVE. Una experiencia para saborear auténtico sabor del mar de manera elegante y tradicional.

### MEJILLONES EN CONSERVA – 16,00€

Mejillones grandes, delicadamente elaborados en su jugo, con sabor intenso y textura firme.

### SARDINAS GUIADAS-14,00€

Sardina seleccionada en su guiso tradicional, servida sobre tosta crujiente de pan al ajillo y brotes tiernos

### VENTRESCA DE BONITO DEL NORTE – 18,00€

Jugosa y tierna, conservada en aceite de oliva de primera calidad, lista para disfrutar.

---

# MESÓN LA CASONA DEL MESONERO

---

## ENTRANTES

TORTA DE INÉS ROSALES CON ATÚN ROJO Y TRUFA – 16,00€

Crujiente torta artesana con atún rojo, guacamole suave, queso trufado y pampirooladas de teriyaki.

NACHOS WILD FOOD – 18,00€

Crujientes triángulos de maíz con queso cheddar fundido, picadillo especiado, crema agria, jalapeños y lágrimas de Carolina Reaper.

PATATAS BRAVAS VINTAGE – 13,00€

Clásicas patatas años 50, crujientes y tiernas, con salsa recuperada de los recetas del Mesonero y alioli de ajo asado.

HUEVOS ROTOS CON CHOPITOS-18,00€

Huevos fritos con yema melosa sobre base de patatas fritas, acompañados de chopitos crujientes y cebolla con pimientos pochados lentamente.

FLOR DE ALCACHOFA CON TRUFA Y HUEVOS ROTOS – 18,00€

Delicada flor de alcachofa sobre patata panadera, coronada con huevos rotos y trufa negra de verano.

MIX CROQUETAS DE AUTOR EN PANKO – 15,00€

Textura cremosa de chuleta madurada y jamón ibérico, con cobertura crujiente de panko.

MOLLEJAS DE LECHAL SALTEADAS – 22,00€

Mollejas jugosas con toque tradicional y un guiño innovador de Wild Food.

PARRILLADA DE VERDURAS – 16,00€

Verduras frescas a la plancha con queso de cabra ligeramente sellado y salsa romesco.

CESTILLO DE VERDURAS EN TEMPURA – 16,00€

Selección de verduras frescas en tempura ligera, acompañadas de alioli de colores vibrantes.

---

# MESÓN LA CASONA DEL MESONERO

---

## ENSALADAS

ENSALADA CÉSAR CON POLLO ADOBADO – 14,00 €

Pollo crujiente adobado, tomates cherry, lascas de parmesano y cebolla frita caramelizada.

ENSALADA DE STRACCIATELLA DE BURRATA, MICRO BROTES Y TOMATES SECOS CONFITADOS 16,00 €

Cremosa stracciatella con brotes tiernos, pesto verde y tomates confitados regados con AOVE.

ENSALADA TEMPLADA DE HIGOS CONFITADOS Y GORGONZOLA CREMOSO – 18,00 €

Brotes tiernos con higos confitados al vino tinto, gorgonzola cremoso y nuez tostada, aliñados con vinagreta suave de miel y AOVE.

---

# MESÓN LA CASONA DEL MESONERO

---

## P E S C A D O S   Y   M A R I S C O S

PULPO BRASEADO CON CREMA DE PATATA TRUFADA – 26,00

Pulpo ahumado, tierno, sobre meloso de patata aromatizado con trufa negra.

BACALAO AL AJO ARRIERO – 24,00€

Lomo de bacalao confitado lentamente y arreglado al estilo castellano.

ZAMBURIÑAS FLAMBEADAS (6 UDS) – 18,00€

Zamburiñas frescas preparadas con nuestro estilo personal, ligeramente doradas y jugosas.

CALAMARES AL ESTILO DEL MESON - 16,00€

Calamares a la andaluza con pampiroladas de mayonesa de kimchi y montados a nuestro estilo wilfood.

GAMBONES AL HORNO CON ACEITE DE AJO Y PEREJIL - 22,00€

Gambones asados al horno, jugosos y en su punto, acompañados de un aromático aceite de ajo y perejil que realza todo su sabor.

---

# MESÓN LA CASONA DEL MESONERO

---

## CARNES

PARRILLADA DE CARNES A LA BRASA PARA 2 PERSONAS – 38,00€

Pluma ibérica, panceta, chorizo, salchichas, morcilla y alitas de pollo, cuidadosamente asadas a la brasa para resaltar su sabor y jugosidad. Acompañadas de patatas fritas crujientes.

HAMBURGUESA WILD FOOD – 18,00€

Pan brioche con ternera madurada, queso Idiazábal fundido, cebolla caramelizada al vino tinto y mayonesa de ajo asado.

ENTRECOT DE VACUNO JOVEN – 26,00€

Entrecot tierno y jugoso, acompañado de patatas fritas doradas y crujientes.

CHULETILLAS DE LECHAL CON PIMIENTOS DEL PADRÓN – 28,00€

Chuletillas tiernas servidas con pimientos del Padrón y patatas a la francesa, refinadas y aromáticas.

---

# MESÓN LA CASONA DEL MESONERO

---

## P O S T R E S

### TARTA DE QUESO - 7€

Suave y cremosa, con una base crujiente de galleta y un delicado toque dulce que se funde en cada bocado.

### CARROT CAKE - 8€

Bizcocho húmedo de zanahoria con especias, relleno y cubierto con una irresistible crema de queso.

### TIRAMISÚ - 8€

Clásico italiano con capas de café, bizcocho y crema de mascarpone, espolvoreado con cacao.

### BROWNIE DE CHOCOLATE - 8€

Intenso y jugoso brownie de chocolate servido caliente con una bola de helado de vainilla que se derrite encima.

---