

Mesón Juano

Tlf: 956 50 17 66

Playa Benítez Bda. Postigo Nº 1 menú1-2011

www.mesonjuano.com

Menú 1

Comenzamos compartiendo:



Jamón ibérico de bellota
Gambas cocidas
Croquetas caseras
Queso manchego curado

Luego cada comensal puede elegir entre Pescados:

Gallo con salsa de pimientos del piquillo y champiñones

Carnes:

Presas ibéricas a la brasa

Vino Ribera del Duero, cerveza, agua y refrescos.

Surtido de postres.

32 € persona

Menú 2

Comenzamos compartiendo:

Jamón ibérico de bellota
Gambas cocidas
Pastel de cabracho
Bocaditos de queso con hojaldre

Luego cada comensal puede elegir entre Pescados:

Gallo con gambas y champiñones

Carnes:

Entrecot a la brasa

Vino Ribera del Duero, cerveza, agua y refrescos.

Surtido de postres.

35 € persona



Menú 3

Para empezar compartimos:

Cogollos con melva y anchoas
Pastel de cabracho
Langostinos tigres cocidos (2 por comensal)

Luego cada comensal tomará los siguientes dos platos

Gallo Rigamonti

Y para finalizar...

Lomo de cerdo a la sal con salsa de manzana y patatas a lo pobre

Vino Ribera del Duero o Rioja, cerveza, agua y refrescos.

Surtido de postres.

38 € persona



Menú 4

Compartimos los siguientes platos:

Jamón ibérico de bellota
Langostinos rellenos con salsa de nuez
Bocaditos de jamón y queso de cabrales
Pulpo a la gallega

Luego cada comensal puede elegir entre Pescados:

Rape con crema de mariscos.

Carnes:

Solomillo de buey a la brasa

Vino Ribera del Duero o Rioja, cerveza, agua y refrescos.

Surtido de postres.

40 € persona

Visítanos en: blog.mesonjuano.com

Vino y jarra de cerveza una unidad cada 4 personas.
Cuatro personas como mínimo para concertar el menú.
Es necesario aviso y confirmación 72 horas antes de la celebración.