



MENÚS  
**GRUPOS**  
2016/17



El mesón de  
**Gonzalo**

SALAMANCA

**B**ienvenidos a un lugar para la historia de la gastronomía salmantina. En 1947 abrió sus puertas El Mesón, un lugar emblemático que reunía respeto a la tradición y a las materias primas para elaborar una carta de productos de primer nivel. Situado en la plaza del Poeta Iglesias, a escasos metros de la Plaza Mayor, la influencia de El Mesón en la sociedad salmantina se fraguó en buena medida por su proximidad

con el Gran Hotel y el devenir de artistas, toreros y otros personajes influyentes que hacían de El Mesón una parada obligatoria. La familia Sendín construyó una leyenda que Gonzalo, en una nueva generación, ha revitalizado con la transformación del establecimiento guardando una escrupulosa consideración a todo el valor histórico del local. Reconocido en las guías Michelin y Repsol de 2016.



Poeta Iglesias, 10  
37001 Salamanca

923217222  
info@elmesondegonzalo.es  
www.elmesondegonzalo.es

@TapasyMeson 

facebook.com/TapasyMeson 



El mesón de  
**Gonzalo**  
SALAMANCA

**30€**

Su concepto le define. Tienes a tu disposición un menú manejable al que no le falta de nada. Sencillo pero completo, respetando siempre las pautas de nuestra cocina con platos que nunca pueden faltar en la carta de El Mesón de Gonzalo.



# MENÚ EJECUTIVO

## APERITIVO

Bombón de foie, Oporto y boniato

## ENTRANTES

Croquetas caseras de Jamón Ibérico.

Patata al horno con jamón y  
huevo a baja temperatura

## SEGUNDO

*(a elegir)*

Secreto de cerdo Ibérico "Carrasco" con trigueros  
de la zona y pisto agridulce

Pescado del día *(consultar)*

## POSTRE

Espuma de yogur



El mesón de  
**Gonzalo**  
SALAMANCA

**36€**

Nuestro equipo de sala siempre está a tu disposición, pero confiamos en tu criterio. Mezcla tu selección de platos como quieras dentro de la amplia oferta que te ofrecemos en todos las escalas: aperitivo, entrante, cazuela, segundos y postres.



# MENÚ

## HÁZTELO TU MISMO

### APERITIVO

*(a elegir uno)*

Ceviche de vieiras, guacamole y cebolla crujiente  
Bombón de foie, Oporto y boniato  
Croqueta de farinato  
Carpaccio de magret de pato, parmesano y trufa

### ENTRANTES

*(a elegir uno)*

Croquetas caseras de jamón ibérico  
Las manitas ganadoras del Campeonato Nacional  
(deshuesadas, con boniato trufado y oporto)

*(a elegir uno)*

Calamares de potera a la Andaluza  
Pulpo braseado con crema templada de patata  
Mollejas de lechal encebolladas  
Foie fresco a la sartén con reduccion de  
Fariña blanco semidulce

### SEGUNDO

*(a elegir)*

Secreto de cerdo Ibérico "Carrasco" con trigueros de la zona y pisto agridulce

Steak tartar de solomillo de Morucha

Solomillo de ternera charra a la parrilla, Chuletillas de lechal a la parrilla o Cochinillo asado al estilo tradicional  
*(suplemento 3€)*

Paletilla de lechal asada al estilo tradicional  
*(suplemento 4€)*

Pescado del día *(consultar)*

### POSTRE

Selección de nuestros mejores postres





El mesón de  
**Gonzalo**  
SALAMANCA

**38€**

Desde 1947, primero El Mesón y posteriormente El Mesón de Gonzalo se ha distinguido por una serie de platos que forman parte de su ADN como restaurante de referencia. En este menú hemos preparado una especie de ranking histórico de los que siempre han sido los favoritos de nuestros clientes.

# MENÚ HISTÓRICO

## APERITIVO

Mini Sopa Castellana

## ENTRANTES

Calamares de potera a la Andaluza

Mollejas de lechal encebolladas

## SEGUNDO

*(a elegir)*

Cochinillo asado con nuestra receta de 1947

Merluza de pincho nacional con ajitos

## POSTRE

Torrija de brioche caramelizada con helado de yogur



3

g

El mesón de  
**Gonzalo**  
SALAMANCA

¿Te apetece comer a la brasa con la técnica más avanzada del mundo? El Horno Brasa Jospers está en las principales cocinas del mundo, utilizado por los cocineros más afamados, y combina la parrilla y el horno en una sola máquina con carbón 100% vegetal. El resultado es espectacular y los platos que te ofrecemos en este menú te permiten disfrutar de todo el sabor de la carne o el pescado de una manera única.

**40€**

# MENÚ JÓSPER

## APERITIVO

Patatas bravas

## ENTRANTES

Salteado de verduras de temporada aromatizada al carbón de encina

Pulpo braseado con crema templada de patata y ajada de pimentón de la Vera

## SEGUNDO

*(a elegir)*

Lomo de morucha a la parrilla

Bacalao braseado

## POSTRE

Espuma de yogur con granizado de fruta de la pasión





El mesón de  
**Gonzalo**  
SALAMANCA

**40€**

Basta con mirar a tu alrededor para comprobar la influencia taurina de El Mesón de Gonzalo. Siempre ha sido así en nuestra casa y por eso te ofrecemos una selección gastronómica con la cocina y guisos tradicionales del campo charro.

# MENÚ TAURINO

## ENTRANTES

Mini cazuelita de guiso del día

Ensalada de pimientos, ventresca y polvo de  
aceituna negra

Croquetas de Jamón Ibérico

## SEGUNDO

*(a elegir)*

Cochinillo asado al estilo tradicional

Lomo de Morucha a la parilla

Steak Tartar de solomillo de Morucha

## POSTRE

Bizcocho de chocolate fluido (coulant)  
con helado de regaliz





El mesón de  
**Gonzalo**  
SALAMANCA

**40€**

Un paso adelante en la cocina de El Mesón de Gonzalo. La influencia formativa de nuestro chef ejecutivo, Marcos del Valle, formando parte del equipo de Alberto Chicote en el No-Do y tras una experiencia de un año en Shangai, ha marcado el diseño de este menú con platos clásicos y ese toque oriental que te permitirá acercarte a otros sabores.



# MENÚ FUSIÓN

## APERITIVO

Ceviche de vieira

## ENTRANTES

Pulpo braseado con crema templada de patata y ajada de pimentón de la Vera

Arroz negro meloso, carpaccio de vieiras y plancton marino

## PESCADO

Sashimi de Atún rojo de almadraba

## CARNE

Secreto ibérico a la parrilla sobre pisto agridulce

## POSTRE

Tarta- tatín de pera



g

El mesón de  
**Gonzalo**  
SALAMANCA

45€

No podía faltar.  
En el paraíso de los  
ibéricos y la chacinería,  
todo lo que te imaginas lo  
tienes en este menú con  
todos sus componentes  
especialmente  
seleccionados. No  
podemos dejar de  
recomendar las manitas de  
cerdo deshuesadas.  
Simplemente  
imprescindibles.

# MENÚ

## LO MEJOR de NUESTRA TIERRA

### APERITIVO

Croqueta de farinato

### ENTRANTES

Jamón ibérico Carrasco Guijuelo  
con pan cristal con tomate

Lomo ibérico Carrasco Guijuelo

Las manitas ganadoras del Campeonato Nacional  
(deshuesadas, con boniato trufado y oporto)

### SEGUNDO

*(a elegir)*

Lomo de morucha a la parrilla

Cochinillo asado al estilo tradicional

### POSTRE

Torrija de brioche caramelizada con helado  
de yogur





El mesón de  
**Gonzalo**  
SALAMANCA

**72€**

Una selección pensada para disfrutar de toda la variedad de sabores de nuestra carta. Un abanico de aperitivos, entrantes, pescado y carne maridados con los vinos adecuados y explicados por nuestro sumiller. Y para terminar, la mejor degustación de postres. Todos los platos se sirven individualizados.



# MENÚ DEGUSTACIÓN

*Incluye maridaje de vinos*

## APERITIVOS

Carpaccio de magret de pato, parmesano y trufa

Cazuelita de callos tradicionales

## ENTRANTES

Jamón ibérico de bellota Carrasco Guijuelo  
con pan cristal con tomate

Pulpo braseado con crema templada de patata

Arroz negro meloso, carpaccio de vieiras  
y plancton marino

## PESCADO

Atún Rojo "vuelta y vuelta" con cebolla roja crujiente  
y salteado de verduras

## CARNE

Paletilla de lechal asada al estilo tradicional

## POSTRE

Selección de nuestros mejores postres en miniatura



El mesón de  
**Gonzalo**

SALAMANCA

# CONDICIONES GENERALES

**1** *Todos los menús y sus reservas deben ser confirmados por la dirección del restaurante para asegurar su disponibilidad.*

**2** *La reserva de cualquier menú debe hacerse con un mínimo de 48 horas de antelación.*

**3** *Todos los precios de estos menús incluyen el IVA correspondiente y se cobrarán por comensal.*

**4** *Los grupos deben estar formados por un mínimo de 4 personas. El máximo será el aforo del restaurante.*

**5** *A parte de todos los menús personalizados que ofrecemos, existe la posibilidad de configurarlos a su medida. No dude en consultarnos.*

**6** *Para grupos mayores de 8 comensales se deberá dejar una señal equivalente al 10% del precio total de la reserva.*

**7** *Los segundos platos se deben confirmar con un mínimo de 24 horas de antelación.*

**8** *Menu Ejecutivo solo se servirá de lunes a viernes al mediodía, excepto Festivos.*