



MENÚS
GRUPOS
2014/15

Bienvenidos 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 2015, es una de las recomendaciones de Excelsior TryAdvisor **#referenciagastronomicadesalamanca**



Poeta Iglesias, 10
37001 Salamanca

923217222
info@elmesondegonzalo.es
www.elmesondegonzalo.es

@TapasyMeson 

facebook.com/TapasyMeson 

el mesón de **GONZALO**
•1947•

MENÚ DEGUSTACIÓN

Incluye maridaje de vinos

60€

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, chipirones y espuma de ali oli

PESCADO

Atún rojo de almadraba braseado con tomate
semiseco y cebolla roja crujiente

CARNE

Paletilla de lechal asada al estilo tradicional

POSTRE

Selección de nuestros mejores postres

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 para terminar, la mejor degustación de postres.



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.

40€

MENÚ FUSIÓN

APERITIVO

Yakitori de pollo

ENTRANTES

Pulpo braseado con crema templada de patata

Arroz negro meloso, chipirones y espuma de ali oli

PESCADO

Sashimi de Atún rojo de almadraba

CARNE

Secreto ibérico a la parrilla sobre pisto agridulce

POSTRE

Pizza de manzana, almíbar japonés y helado de vainilla



el mesón de **GONZALO**
• 1947 •

MENÚ

LO MEJOR de NUESTRA TIERRA

44€

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 mollejas
de lechal encebolladas.
Simplemente
imprescindibles.

APERITIVO

Croqueta de farinato

ENTRANTES

Jamón ibérico Carrasco Guijuelo
con pan cristal con tomate

Lomo ibérico Carrasco Guijuelo

Mollejas de lechal encebolladas

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**
•1947•

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.

38€

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

el mesón de **GONZALO**
•1947•

¿Te apetece comer a la brasa con la técnica más avanzada del mundo? El Horno Brasa Josper 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

Ceviche de vieiras, guacamole y cebolla crujiente

ENTRANTES

Pulpo braseado con crema templada de patata

Rissoto de verduras de temporada

SEGUNDO

(a elegir)

Lomo de morucha a la parrilla

Bacalao braseado con salteado de verduras de temporada

POSTRE

Selección de nuestros mejores postres



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.

40€

ENTRANTES

Mini cazuelita de guiso del día

Ensalada de pimientos, ventresca y polvo de aceituna negra

Croquetas de Jamón Ibérico

Rissoto de rabo de lidia

SEGUNDO

(a elegir)

Cochinillo asado al estilo tradicional

Lomo de Morucha a la parilla

Steak Tartar de solomillo de Morucha

POSTRE

Espuma de yogur con granizado de fruta de la pasión



MENÚ

HÁZTELO TU MISMO

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.

APERITIVO

(a elegir uno)

- Ceviche de vieiras, guacamole y cebolla crujiente
- Bombon 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
 - Ensalada de queso brie, mango y yogur
 - Manitas de cerdo deshuesadas, Oporto y boniato
 - Cazuela de patata al horno, huevo y jamón
- (a elegir uno)*
- Calamares de potera a la Andaluza
 - Pulpo braseado con crema templada de patata
 - Mollejas de lechal encebolladas
 - Foie de pato a la sartén, Oporto y tallarín de mango

SEGUNDO

(a elegir)

- Presa de cerdo ibérico a la parrilla con puré de manzana y vainilla
- Secreto de cerdo ibérico a la parrilla con pisto agridulce
- Merluza de pincho nacional a la plancha
- 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€)
- Atún rojo de almadraba braseado con tomate semiseco y cebolla roja crujiente o Paletilla de lechal asada al estilo tradicional
(suplemento 4€)

POSTRE

- Selección de nuestros mejores postres



el mesón de **GONZALO**
•1947•

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)

Presa de cerdo iberico a la parrilla con pure de
manzana y vainilla

Merluza de pincho nacional a la plancha

POSTRE

Espuma de yogur

CONDICIONES GENERALES

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