



MENÚS
GRUPOS
2018



El mesón de
Gonzalo
SALAMANCA



El mesón de
Gonzalo
SALAMANCA

40€

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

Aperitivo de temporada

ENTRANTES

Calamares de potera a la Andaluza

Mollejitas de lechal encebolladas

SEGUNDO

(a elegir)

Cochinillo asado con patata panadera

Lenguado a la plancha

POSTRE

Nuestra famosa torrija de brioche caramelizada al momento con helado de yogur Búlgaro

Bebida no incluida (consulte nuestras opciones de bebida).



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.

42€

MENÚ JÓSPER

APERITIVO

Aperitivo de temporada

ENTRANTES

(a compartir)

Salteado de verduras de temporada aromatizada al carbón de encina

Pulpo braseado al jospers con crema de patata caliente

SEGUNDO

(a elegir)

Solomillo de Morucha
(nuestra raza de vacuno de la tierra)

Rodaballo con patata panadera y emulsión de ajo negro

POSTRE

Browning de chocolate con helado de vainilla



Bebida no incluida (consulte nuestras opciones de bebida).



El mesón de
Gonzalo
SALAMANCA

45€

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 DEL CHEF

APERITIVO

Aperitivo de temporada

ENTRANTES

Ensalada de jamón de pato, foie mi cuit y vinagreta de pasas

Croquetas caseras de Jamón Ibérico (6 uds.)

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

SEGUNDO

(a elegir)

Solomillo de Morucha
(nuestra raza de vacuno de la tierra)

Cochinillo asado con patata panadera

Steak Tartar (especialidad)

Rodaballo con salteado de verduras orientales y ajonegro

**(Suplemento 2€):*

**Paletilla de cordero lechal (IGP Castilla y León) con patata panadera*

**Sashimi de atún rojo con ajoblanco y emulsión de tomate (especialidad)*

POSTRE

Nuestra famosa torrija de brioche caramelizada al momento con helado de yogur Búlgaro

Bebida no incluida (consulte nuestras opciones de bebida).



El mesón de
Gonzalo
SALAMANCA

48€

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

APERITIVO

Aperitivo de temporada

ENTRANTES

Lomo Ibérico de Bellota Gran Reserva "Carrasco"

Nuestros callos de toda la vida

Calamares de potera a la Andaluza

SEGUNDO

(a elegir)

Solomillo de Morucha
(nuestra raza de vacuno de la tierra)

Cochinillo asado con patata panadera

Steak Tartar (especialidad)

Rodaballo con salteado de verduras orientales
y ajonegro

**(Suplemento 2€):*

**Paletilla de cordero lechal (IGP Castilla y León)
con patata panadera*

**Sashimi de atún rojo con ajoblanco y emulsión de
tomate (especialidad)*

POSTRE

Milhojas de manzana asada y crema pastelera

Bebida no incluida (consulte nuestras opciones de bebida).





El mesón de
Gonzalo
SALAMANCA

50€

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

Aperitivo de temporada

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)

Solomillo de Morucha
(nuestra raza de vacuno de la tierra)

Cochinillo asado al estilo tradicional

POSTRE

Nuestra famosa torrija de brioche caramelizada al
momento con helado de yogur Búlgaro



Bebida no incluida (consulte nuestras opciones de bebida).



El mesón de
Gonzalo
SALAMANCA

Hemos diseñado este menú gracias a tus aportaciones. Son los platos más demandados de nuestra carta, aquellos que unen los gustos de nuestros amigos que, a lo largo de este tiempo, han compartido la evolución de la cocina de El Mesón de Gonzalo. Admitimos sugerencias porque, ya sabes, estamos en una continua transformación que no puede ni queremos detener. Disfruta de tus platos.

50€

MENÚ MEETING POINT

APERITIVO

Aperitivo de temporada

ENTRANTES

Jamón ibérico Carrasco Guijuelo
con pan cristal con tomate

Calamares de potera a la Andaluza

Pulpo braseado al jósper con crema de
patata caliente

SEGUNDO

(a elegir)

Solomillo de Morucha
(nuestra raza de vacuno de la tierra)

Cochinillo asado con patata panadera

Steak Tartar (especialidad)

Rodaballo con salteado de verduras orientales
y ajonegro

**(Suplemento 2€):*

**Paletilla de cordero lechal (IGP Castilla y León)
con patata panadera*

**Sashimi de atún rojo con ajoblanco y emulsión de
tomate (especialidad)*

POSTRE

Nuestra famosa torrija de brioche caramelizada al
momento con helado de yogur Búlgaro

Bebida no incluida (consulte nuestras opciones de bebida).





El mesón de
Gonzalo
SALAMANCA

55€

Una selección pensada para disfrutar de toda la variedad de sabores de nuestra carta. Un abanico de aperitivos, entrantes, pescado y carne que maridados con los mejores vinos dan un acabado muy elaborado a este menú.

MENÚ CONGRESO

APERITIVO

Aperitivo de temporada

ENTRANTES

Jamón Ibérico de Bellota Gran Reserva "Carrasco"

Anchoas de Santoña con pan tostado con tomate

Mollejitas de lechal encebolladas

Foie fresco a la sartén, vino dulce y melocotón

SEGUNDO

(a elegir)

Solomillo de Morucha
(nuestra raza de vacuno de la tierra)

Cochinillo asado con patata panadera

Steak Tartar (especialidad)

Rodaballo con salteado de verduras orientales
y ajonegro

**(Suplemento 2€):*

**Paletilla de cordero lechal (IGP Castilla y León)
con patata panadera*

**Sashimi de atún rojo con ajoblanco y emulsión de
tomate (especialidad)*

POSTRE

Coulant de chocolate con helado de vainilla

Bebida no incluida (consulte nuestras opciones de bebida).





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 Los grupos deben estar formados por un mínimo de 6 personas. El máximo será el aforo del restaurante.

3 La reserva de cualquier menú debe hacerse con un mínimo de 72 horas de antelación.

4 Los segundos platos se deben confirmar con un mínimo de 48 horas de antelación.

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

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

7 Para hacerles reserva en firme se deberá dejar una señal equivalente al 50% del precio total de la reserva.

8 Menús válidos únicamente de lunes a jueves. Y los viernes a mediodía según disponibilidad (consultar).