



Nuestra cocina representa la honesta fusión entre tradición y vanguardia a través de elaboraciones que hacen guiño a la estacionalidad del producto, el gran protagonista de nuestros platos.

Nos entusiasma ofrecer a nuestros comensales materias primas de excelente calidad, obtenidas directamente de nuestra dehesa y de nuestra huerta, siempre que el tiempo lo permita. Todo ello armonizado con los mejores productos que nos sirven nuestros proveedores de confianza. En El Mesón de Gonzalo nos gusta trabajar con los mejores especialistas en su campo, por ello, contamos con proveedores como **Carrasco Ibéricos**, para los diferentes cortes del cerdo ibérico; **Ricardo Fuentes**, que nos provee el mejor atún rojo del mediterráneo; **Discarlux**, que nos distribuye carne de vacuno de excelente calidad; y, por último, la marca valenciana **Anchoas López**, con sus anchoas y salazones.

LA IMPORTANCIA DEL PRODUCTO

Jamón Ibérico de Bellota Gran Reserva "Carrasco"	(plato grande)	29,00 €
	(plato mediano)	24,00 €
Lomo Ibérico de Bellota artesanal Gran Reserva	(ración)	26,00 €
	(media ración)	16,00 €
Cecina de Wagyu (certificada)		25,00 €
Tabla de quesos "Quesería La Antigua" (tierno, romero, añejo fuerte)		20,00 €
<i>(Alérgenos: Lácteos)</i>		
Anchoas Serie Oro Doble costera con pan cristal y tomate rallado (6 uds.)		28,20 €
<i>(Alérgenos: Gluten, Pescado)</i>		
Pan cristal con tomate		6,00 €
<i>(Alérgenos: Gluten)</i>		

LOS CLÁSICOS DE NUESTRA COCINA

Manitas de cerdo deshuesadas, boniato trufado y Oporto		24,00 €
Ganadores XIII Campeonato Nacional Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid		
<i>(Alérgenos: Gluten, Sésamo, Lácteos, Sulfitos)</i>		
Nuestros callos de toda la vida	(ración)	24,00 €
Ganadores de la segunda edición del Campeonato	(media ración)	13,00 €
Mundial de callos		
<i>(Alérgenos: Gluten)</i>		
Pulpo braseado a la parrilla, parmentier de patata y ajada de pimentón		28,00 €
<i>(Alérgenos: Lácteos, Huevo)</i>		
Croquetas caseras de jamón Ibérico (6 uds.)		15,60 €
<i>(Alérgenos: Gluten, Lácteos, Huevo)</i>		
Calamares de potera a la andaluza		27,00 €
<i>(Alérgenos: Gluten, Huevo, Moluscos)</i>		
Foie mi-cuit hecho en casa, praliné de frutos secos y maracuyá		25,00 €
<i>(Alérgenos: Sulfitos, Lácteos, Frutos de Cáscara, Sésamo, Gluten)</i>		
Steak Tartar de Wagyu con polvo de chicharrones		25,00 €
<i>(Alérgenos: Gluten, Mostaza, Huevo)</i>		

ENSALADAS Y VERDURAS

Ensaladilla rusa con cangrejo rojo real y mayonesa de azafrán (Alérgenos: Lácteos, Sulfitos, Huevo, Crustáceos)	25,00 €
Ensalada templada de queso, mango, tomate y yogur (Alérgenos: Lácteos, Sésamo, Gluten, Frutos secos, Sulfitos)	18,50 €
Ensalada de tomate de temporada con ventresca José Peña (Alérgenos: Gluten, Pescado)	18,50 €
Alcachofas braseadas a la parrilla con cecina de wagyu y ajoblanco (Alérgenos: Lácteos, Sésamo, Gluten, Frutos secos)	24,00 €
Salteado de verduras de temporada (Alérgenos: Lácteos, Sésamo)	19,50 €

ARROCES

Arroz meloso con carabinero (Alérgenos: Huevo, Sulfitos, Crustáceos)	28,50 €
---	---------

PESCADOS

Sashimi de atún rojo con ajoblanco y emulsión de tomate (especialidad) <i>(Alérgenos: Frutos secos, Soja, Gluten, Sésamo)</i>	28,00 €
Atún Rojo a la plancha, sofrito de tomate y patatas fritas <i>(Alérgenos: Soja, Sésamo, Sulfitos, Gluten)</i>	28,00 €
Rodaballo al horno <i>(Alérgenos: Pescado, Sulfitos)</i>	30,00 €
Merluza a la Donostiarra <i>(Alérgenos: Pescado, Sulfitos)</i>	27,00 €
Pixín (rape) a la parrilla <i>(Alérgenos: Pescado, Sulfitos)</i>	30,00 €

CARNES Y ASADOS

NUESTRAS ESPECIALIDADES

Canelón de carrillera de vaca glaseado, salsa Perigord y puré de patata especial
(Alérgenos: Gluten, Sulfitos, Apio) **25,50 €**

Rabo de toro guisado
(Alérgenos: Gluten, Sulfitos) **26,00 €**

Albóndigas de solomillo de vaca y foie, trufa y boniato
(Alérgenos: Gluten, Sulfitos, Soja, Huevo, Lácteos) **26,50 €**

A LA PARRILLA DE CARBÓN

Chuletillas de cordero lechal Moralejo Selección
(Alérgenos: Gluten) **30,00 €**

Chuletón de Vaca Gallega madurada (40 días) 900 gr sin hueso
(Alérgenos: Gluten) **86,00 €**

Entrecot de Vaca Gallega madurada (40 días) 400 gr
(Alérgenos: Gluten) **38,00 €**

Solomillo de Morucha (nuestra raza de vacuno de la tierra) 250 gr
(Alérgenos: Gluten, Lácteos) **29,00 €**

Presa de cerdo Ibérico Carrasco marinada y dulce de manzana 250 gr
(Alérgenos: Gluten, Sulfitos) **25,50 €**

AL HORNO

Cochinillo asado con patata panadera
(Alérgenos: Sulfitos) **33,00 €**

Paletilla de cordero lechal Moralejo Selección con patata panadera
(Alérgenos: Sulfitos) **31,50 €**

Ración de patatas fritas
(Alérgenos: Gluten) **5,00 €**

NUESTROS POSTRES CASEROS*

Torrija de pan brioche caramelizada al momento con toffee y helado de yogur Búlgaro (Alérgenos: <i>Gluten, Lácteos, Frutos secos</i>)	10,00 €
Tarta cremosa de queso al horno con helado de fresas (recomendado para 2 personas) (Alérgenos: <i>Gluten, Lácteos</i>)	10,00 €
Bizcocho de chocolate caliente y helado de vainilla (Alérgenos: <i>Lácteos, Huevo, Frutos de Cáscara</i>)	10,00 €
Fresas aliñadas, crema batida de mascarpone y virutas de chocolate (Alérgenos: <i>Gluten, Lácteos, Huevo, Sulfitos</i>)	8,50 €
Flan de huevo al estilo tradicional con chantilly de vainilla (Alérgenos: <i>Lácteos, Huevo, Frutos de Cáscara</i>)	7,50 €

**Nuestros postres tienen un tiempo medio de elaboración entre 10/15 minutos.*



THE IMPORTANCE OF THE PRODUCT

Ibérico cured ham from “Carrasco” Guijuelo	(Portion)	29,00 €
	(Half portion)	24,00 €
Artesanal Ibérico cured loin Gran Reserva	(Portion)	26,00 €
	(Half portion)	16,00 €
Sliced Wagyu beef jerky (certified)		25,00 €
Assortment of local cheeses “La Antigua” (soft cheese, rosemary, hard aged cheese)		20,00 €
<i>(Allergens: Milk)</i>		
Serie Oro Doble costera anchovies with glass bread and grated tomato (6 pcs.)		28,20 €
<i>(Allergens: Gluten, Fish)</i>		
Glass bread with tomato		6,00 €
<i>(Allergens: Gluten)</i>		

THE CLASSICS OF OUR CUISINE

Boneless pig’s trotters with sweet truffle potato and Port wine		24,00 €
Winners of the XIII National Pinchos and Tapas Championship of Valladolid		
<i>(Allergens: Gluten, Sesame, Milk, Sulphites)</i>		
Stewed veal tripe	(Portion)	24,00 €
Winners of the II World tripe championship	(Half portion)	13,00 €
<i>(Allergens: Gluten)</i>		
Grilled octopus with potato parmentier and paprika and garlic sauce		28,00 €
<i>(Allergens: Milk, Egg)</i>		
Homemade Ibérico cured ham croquettes (6 pcs.)		15,60 €
<i>(Allergens: Gluten, Milk, Egg)</i>		
Andalusian style calamari (battered and fried sliced)		27,00 €
<i>(Allergens: Gluten, Egg, Molluscs)</i>		
Foie mi-cuit, homemade, praline of nuts and passion fruits		25,00 €
<i>(Allergens: Sulphites, Milk, Nuts, Sesame, Gluten)</i>		
Wagyu Steak Tartare with crackling powder		25,00 €
<i>(Allergens: Gluten, Mustard, Egg)</i>		



SALADS AND VEGETABLES

Olivier salad with red king crab and saffron mayonnaise <i>(Allergens: Milk, Sulphites, Egg, Crustaceans)</i>	25,00 €
Warm cheese salad with mango, tomato and yoghurt <i>(Allergens: Milk, Sesame, Gluten, Nuts, Sulphites)</i>	18,50 €
Seasonal tomato salad with ventresca tuna fillets José Peña <i>(Allergens: Gluten, Fish)</i>	18,50 €
Grilled braised artichokes with cecina (cured beef jerky) wagyu and ajoblanco (chilled garlic and almond cream) <i>(Allergens: Milk, Sesame, Gluten, Nuts)</i>	24,00 €
Sautéed seasonal vegetables <i>(Allergens: Milk, Sesame)</i>	19,50 €

RICE

Mellow rice with scarlet shrimp <i>(Allergens: Egg, Sulphites, Crustaceans)</i>	28,50 €
--	---------



FISH

Bluefin tuna sashimi with ajoblanco (chilled garlic and almond cream) and tomato emulsion sauce (speciality) <i>(Allergens: Nuts, Soya, Gluten, Sesame)</i>	28,00 €
Griddle bluefin tuna, tomato sauce and french fries <i>(Allergens: Soya, Sesame, Sulphites, Gluten)</i>	28,00 €
Roasted turbot <i>(Allergens: Fish, Sulphites)</i>	30,00 €
Hake Donostiarra style (refried garlic, oil and vinegar) <i>(Allergens: Fish, Sulphites)</i>	27,00 €
Grilled monkfish <i>(Allergens: Fish, Sulphites)</i>	30,00 €



MEATS AND ROASTS

OUR SPECIALITIES

Glazed beef cheek cannelloni, Perigord sauce and spiced mashed potatoes <i>(Allergens: Gluten, Sulphites, Celery)</i>	25,50 €
Stewed oxtail <i>(Allergens: Sulphites, Gluten)</i>	26,00 €
Beef tenderloin meatballs with foie gras, truffle and sweet potato <i>(Allergens: Egg, Milk, Gluten, Sulphites, Soya)</i>	26,50 €

CHARCOAL-GRILLED

Suckling lamb chops Moralejo Selección <i>(Allergens: Gluten)</i>	30,00 €
Galician cow steak matured (40 days) 900 gr pitted <i>(Allergens: Gluten)</i>	86,00 €
Entrecote of matured Galician cow (40 days) 400 gr <i>(Allergens: Gluten)</i>	38,00 €
Morucha sirloin (Salamanca bovine cattle breed) 250 gr <i>(Allergens: Gluten, Milk)</i>	29,00 €
Marinated Carrasco Ibérico pork and sweet apple 250 gr <i>(Allergens: Gluten, Sulphites)</i>	25,50 €

TRADITIONAL OVEN

Roasted suckling pig with baked potatoes <i>(Allergens: Sulphites)</i>	33,00 €
Roasted shoulder of suckling lamb Moralejo Selección with baked potatoes <i>(Allergens: Sulphites)</i>	31,50 €
Portion of French fries <i>(Allergens: Gluten)</i>	5,00 €



OUR HOMEMADE DESSERTS*

Caramelized brioche French toasts with toffee and Bulgarian yoghurt ice-cream <i>(Allergens: Gluten, Milk, Nuts)</i>	10,00 €
Baked creamy cheesecake with strawberri ice-cream (recommended for 2 persons) <i>(Allergens: Gluten, Milk)</i>	10,00 €
Tempered chocolate cake and vanilla ice-cream <i>(Allergens: Milk, Egg, Nuts)</i>	10,00 €
Dressed strawberries, mascarpone whipped cream and chocolate shavings <i>(Allergens: Gluten, Milk, Egg, Sulphites)</i>	8,50 €
Traditional egg crème caramel with vanilla whipped cream <i>(Allergens: Milk, Egg, Nuts)</i>	7,50 €

**Our desserts need an average preparation time of 10/15 minutes.*

*Arapiles bread: 3,00 €
V.A.T. included in all prices*



L'IMPORTANCE DU PRODUIT

Jambon ibérique Gran Reserva "Carrasco"	(Assiettée)	29,00 €
	(Demi-assiettée)	24,00 €
Échine ibérique artisanale Gran Reserva	(Assiettée)	26,00 €
	(Demi-assiettée)	16,00 €
Jambon séché de Bœuf Wagyu (certifié)		25,00 €
Assortiment de fromages locaux "Fromagerie La Antigua" (doux, au romarin, à forte maturation) (Allergènes: Lait)		20,00 €
Anchois Serie Oro Doble costera avec pain de verre (croustillant) et tomate râpée (6 pièces) (Allergènes: Gluten, Poisson)		28,20 €
Pain de verre (croustillant) à la tomate (Allergènes: Gluten)		6,00 €

LES CLASSIQUES DE NOTRE CUISINE

Pieds de porc désossés, patate douce truffée et vin de Porto		24,00 €
Vainqueurs du XIIIe championnat national de pinchos et tapas Ville de Valladolid (Allergènes: Gluten, Sésame, Lait, Sulfites)		
Notre ragoût de tripes	(Assiettée)	24,00 €
Vainqueurs au IIème Championnat du monde	(Demi-assiettée)	13,00 €
	(Allergènes: Gluten)	
Poulpe à la braise, parmentier de pommes de terre et sauce à l'ail et paprika (Allergènes: Lait, Œuf)		28,00 €
Croquettes maison au jambon ibérique (6 pièces) (Allergènes: Gluten, Lait, Œuf)		15,60 €
Calamars à l'andalouse (Allergènes: Gluten, Œuf, Mollusques)		27,00 €
Foie gras mi-cuit, fait maison, praliné aux fruits secs et fruit de la passion (Allergènes: Sulfites, Lait, Fruits à coque, Sésame, Gluten)		25,00 €
Steak tartare de Wagyu avec poudre de grattons (Allergènes: Gluten, Moutarde, Œuf)		25,00 €



SALADES ET LÉGUMES

Salade russe avec crabe royal rouge et mayonnaise au safran **25,00 €**
(Allergènes: Lait, Sulfites, Œuf, Crustacés)

Salade tiède de fromage, mangue, tomate et yaourt **18,50 €**
(Allergènes: Lait, Sésame, Gluten, Fruits à coque)

Salade de tomate de saison avec ventrèche de thon José Peña **18,50 €**
(Allergènes: Gluten, Poisson)

Artichauts braisés grillés avec jambon séché wagyu et ajoblanco **24,00 €**
(soupe froide à l'ail et aux amandes)
(Allergènes: Lait, Sésame, Gluten, Fruits à coque)

Légumes de saison sautés **19,50 €**
(Allergènes: Lait, Sésame)

RIZ

Riz moelleux au gambon écarlate **28,50 €**
(Allergènes: Œuf, Sulfites, Crustacés)



POISSONS

Sashimi de thon rouge, ajoblanco (soupe froide à l'ail et aux amandes) et émulsion de tomate (spécialité) <i>(Allergènes: Fruits à coque, Soja, Gluten, Sésame)</i>	28,00 €
Thon rouge grillé, tomate sauce et portion de frites <i>(Allergènes: Soja, Sésame, Sulfites, Gluten)</i>	28,00 €
Turbot au four <i>(Allergènes: Poisson, Sulfites)</i>	30,00 €
Merlu à la Donostiarra (l'ail refrit, l'huile et le vinaigre) <i>(Allergènes: Poisson, Sulfites)</i>	27,00 €
Lotte grillée au charbon de bois <i>(Allergènes: Poisson, Sulfites)</i>	30,00 €



VIANDES ET RÔTIS

NOS SPÉCIALITÉS

Cannelloni de joue de bœuf glacé, sauce périgourdine et purée de pommes de terre aux épices
(Allergènes: Gluten, Sulfites, Céleri) **25,50 €**

Queue de bœuf à l'étouffée (ragoût)
(Allergènes: Sulfites, Gluten) **26,00 €**

Boulettes d'ailou de bœuf et foie gras, truffe et patate douce
(Allergènes: Œuf, Lait, Gluten, Sulfites, Soja) **26,50 €**

GRILLÉES AU CHARBON DE BOIS

Côtelettes d'agneau de lait Moralejo Selección
(Allergènes: Gluten) **30,00 €**

Côte de bœuf de vache galicienne maturée (40 jours) 900 gr boned
(Allergènes: Gluten) **86,00 €**

Entrecôte de vache galicienne maturée (40 jours) 400 gr
(Allergènes: Gluten) **38,00 €**

Filet de veau de Morucha (race bovine de Salamanque) 250 gr
(Allergènes: Gluten, Lait) **29,00 €**

Épaule de porc ibérique Carrasco marinée et confiture de pommes 250 gr
(Allergènes: Sulfites, Gluten) **25,50 €**

TRADITIONNELS AU FOUR

Cochon de lait rôti avec pommes de terre boulangères
(Allergènes: Sulfites) **33,00 €**

Épaule d'agneau de lait rôtie Moralejo Selección avec pommes de terre boulangères
(Allergènes: Sulfites) **31,50 €**

Portion de frites
(Allergènes: Gluten) **5,00 €**



NOS DESSERTS MAISON*

Pain perdu de brioche caramélisé avec glace au yaourt Bulgare (Allergènes: Gluten, Lait, Fruits à coque)	10,00 €
Gâteau au fromage crémeux cuit au four avec glace à la fraise (recommandé pour 2 personnes) (Allergènes: Gluten, Lait)	10,00 €
Moelleux au chocolat chaud et glace à la vanille (Allergènes: Lait, Œuf, Fruits à coque)	10,00 €
Fraises dressées, crème fouettée au mascarpone et copeaux de chocolat (Allergènes: Gluten, Lait, Œuf, Sulfites)	8,50 €
Crème caramel aux œufs à l'ancienne avec crème fouettée à la vanille (Allergènes: Lait, Œuf, Fruits à coque)	7,50 €

**Nos desserts nécessitent un temps de préparation moyen de 10/15 minutes.*

*Pain d'Arapiles: 3,00 €
T.V.A. incluse*