



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 trabajamos con los mejores especialistas en su campo. Para nuestros Ibéricos confiamos en una cuidada selección de productores de Guijuelo, entre ellos algunas de las firmas más reconocidas del sector, siempre en función de la calidad de cada pieza.

Completamos nuestra despensa con **Ricardo Fuentes**, para el atún rojo. **Discarlux**, para la carne de vacuno y con **Anchoas López**, para las anchoas y salazones.

LA IMPORTANCIA DEL PRODUCTO

Jamón Ibérico Gran Reserva D.O.P. Guijuelo	(plato mediano)	25,00 €
	(plato grande)	30,00 €
Lomo Ibérico de Bellota Gran Reserva	(media ración)	16,00 €
	(ración)	28,00 €
Cecina de Wagyu (certificada)	(media ración)	14,00 €
	(ración)	28,00 €
Tabla de quesos "Quesería La Antigua" (tierno, romero, añejo fuerte)		21,00 €
<i>(Alérgenos: Lácteos, Gluten)</i>		
Anchoas Serie Oro Doble con pan cristal y tomate rallado (6 uds.)		30,00 €
Se aliñan en mesa con nuestro aceite de Castillo de Canena		
<i>(Alérgenos: Gluten, Pescado)</i>		
Pan cristal con tomate		8,00 €
<i>(Alérgenos: Gluten)</i>		

LOS CLÁSICOS DE NUESTRA COCINA

Nuestros callos de toda la vida	(media ración)	14,00 €
Ganadores de la segunda edición del Campeonato Mundial de callos	(ración)	25,00 €
<i>(Alérgenos: Gluten)</i>		
Pastel de merluza de elaboración propia (homenaje a Juan Mari Arzak)		24,00 €
<i>(Alérgenos: Lácteo, Pescado, Sulfitos, Huevo, Gluten)</i>		
Croquetas caseras (receta familiar) de jamón Ibérico (6 uds.)		18,00 €
<i>(Alérgenos: Gluten, Lácteos, Huevo)</i>		
Steak Tartar de Wagyu certificado con polvo de chicharrones		27,00 €
<i>(Alérgenos: Gluten, Mostaza, Huevo)</i>		
Foie mi-cuit hecho en casa, praliné de frutos secos y maracuyá		26,00 €
<i>(Alérgenos: Sulfitos, Lácteos, Frutos de Cáscara, Sésamo, Gluten)</i>		
Pulpo braseado a la parrilla, parmentier de patata y ajada de pimentón		29,00 €
<i>(Alérgenos: Lácteos, Huevo)</i>		
Calamares de potera a la andaluza		28,00 €
<i>(Alérgenos: Gluten, Huevo, Moluscos)</i>		
Manitas de cerdo deshuesadas, boniato trufado y Oporto		25,50 €
Ganadoras Campeonato Nacional Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid		
<i>(Alérgenos: Gluten, Sésamo, Lácteos, Sulfitos)</i>		

ENSALADAS Y VERDURAS

Ensaladilla rusa con cangrejo rojo real y mayonesa de azafrán **27,50 €**
(Alérgenos: Lácteos, Sulfitos, Huevo, Crustáceos)

Ensalada templada de queso, mango, tomate y yogur **18,50 €**
(Alérgenos: Lácteos, Sésamo, Gluten, Frutos secos, Sulfitos)

Ensalada de tomate de temporada con ventresca José Peña **18,50 €**
(Alérgenos: Gluten, Pescado)

Alcachofas braseadas a la parrilla con cecina de wagyu y ajoblanco **26,00 €**
(Alérgenos: Lácteos, Sésamo, Gluten, Frutos secos)

Salteado de verduras de temporada **19,50 €**
(Alérgenos: Lácteos, Sésamo, Gluten)

ARROCES

Arroz meloso con carabinero **30,00 €**
(Alérgenos: Huevo, Sulfitos, Crustáceos, Apio)

PESCADOS

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

(Alérgenos: Frutos secos, Soja, Gluten, Sésamo)

30,00 €

Atún Rojo a la plancha, salsa de tomate y patatas fritas

(Alérgenos: Sulfitos, Gluten)

32,00 €

Rodaballo al horno (700-800 gr)

(Alérgenos: Pescado, Sulfitos)

35,00 €

Lubina nacional a la brasa

(Alérgenos: Pescado, Sulfitos)

30,00 €

Pixín (rape) a la parrilla

(Alérgenos: Pescado, Sulfitos)

30,00 €

CARNES Y ASADOS

NUESTRAS ESPECIALIDADES

Canelón de carrillera de vaca glaseado, salsa Perigord y puré de patata especial <i>(Alérgenos: Gluten, Sulfitos, Apio, Lácteos)</i>	28,00 €
Rabo de toro guisado <i>(Alérgenos: Gluten, Sulfitos)</i>	28,00 €
Albóndigas de solomillo de vaca y foie, trufa y boniato <i>(Alérgenos: Gluten, Sulfitos, Soja, Huevo, Lácteos, Frutos de cáscara)</i>	26,50 €

A LA PARRILLA DE CARBÓN

Chuletilas de cordero lechal Moralejo Selección <i>(Alérgenos: Gluten)</i>	32,00 €
Chuletón de Vaca Gallega madurada (40 días) 900 gr con hueso <i>(Alérgenos: Gluten)</i>	90,00 €
Entrecot de Vaca Gallega madurada (40 días) 400 gr con hueso <i>(Alérgenos: Gluten)</i>	40,00 €
Solomillo de Morucha 250 gr con puré de patata especial <i>(Alérgenos: Gluten, Lácteos)</i>	30,00 €
Presa de cerdo Ibérico Carrasco marinada y dulce de manzana 250 gr <i>(Alérgenos: Gluten, Sulfitos)</i>	27,50 €

AL HORNO

Cochinillo asado con patata panadera <i>(Alérgenos: Sulfitos)</i>	33,00 €
Paletilla de cordero lechal Moralejo Selección con patata panadera <i>(Alérgenos: Sulfitos)</i>	33,00 €
Ración de patatas fritas <i>(Alérgenos: Gluten)</i>	6,00 €
Pan de Arapiles <i>(Alérgenos: Gluten)</i>	2,00 €

Aperitivo del día: 1,80 €

Pan y aperitivo: 3,20 €

Degustación Aceite de Oliva Virgen Extra 2,80 €

Precios con I.V.A. incluido

NUESTROS POSTRES CASEROS*

Torrija de pan brioche caramelizada al momento con toffee
y helado de yogur Búlgaro **10,00 €**
(Alérgenos: Gluten, Lácteos, Frutos secos)

Tarta cremosa de queso al horno con helado de fresas **12,00 €**
(recomendado para 2 personas)
(Alérgenos: Gluten, Lácteos)

Flan de leche de oveja y chantilly de vainilla **8,00 €**
(Alérgenos: Lácteos, Huevo, Frutos con cáscara)

Peras asadas con helado de Hibiscus **8,00 €**
(Alérgenos: Lácteos, Frutos secos)

Chocolate en texturas **9,00 €**
(Alérgenos: Lácteos, Huevo, Gluten, Frutos secos)

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

Precios con I.V.A. incluido



Our cuisine represents an honest fusion of tradition and avant-garde, with dishes that nod to the seasonality of the product, the true star of our plates.

We're passionate about offering our diners excellent quality raw ingredients, obtained directly from our dehesa (pastureland) and huerta (vegetable garden), whenever the season allows. All of this is harmonized with the best products supplied by our trusted providers. At El Mesón de Gonzalo, we work with the finest specialists in their field. For our cured Iberian meats, we rely on a carefully curated selection of top producers from Guijuelo—including some of the sector's most renowned names—always chosen based on the quality of each individual piece.

We complete our pantry with **Ricardo Fuentes** for bluefin tuna, **Discarlux** for premium beef, and **Anchoas López** for anchovies and salted fish.



THE IMPORTANCE OF THE PRODUCT

Ibérico cured ham from "Carrasco" Guijuelo	(Half portion)	25,00 €
	(Portion)	30,00 €
Artesanal Ibérico cured loin Gran Reserva	(Half portion)	16,00 €
	(Portion)	28,00 €
Sliced Wagyu beef jerky (certified)	(Half portion)	14,00 €
	(Portion)	28,00 €
Assortment of local cheeses "La Antigua" (soft cheese, rosemary, hard aged cheese) <i>(Allergens: Milk, Gluten)</i>		21,00 €
Serie Oro Doble costera anchovies with glass bread and grated tomato (6 uds.) They are dressed at the table with our Castillo de Canena olive oil <i>(Allergens: Gluten, Fish)</i>		30,00 €
Glass bread with tomato <i>(Allergens: Gluten)</i>		8,00 €

THE CLASSICS OF OUR CUISINE

Stewed veal tripe	(Half portion)	14,00 €
Winners of the II World tripe championship <i>(Allergens: Gluten)</i>	(Portion)	25,00 €
Homemade hake cake (tribute to Juan Mari Arzak) <i>(Allergens: Milk, Fish, Sulfites, Egg, Gluten)</i>		24,00 €
Homemade Ibérico cured ham croquettes. Our Family Recipe (6 uds.) <i>(Allergens: Gluten, Milk, Egg)</i>		18,00 €
Wagyu Steak Tartare with crackling powder <i>(Allergens: Gluten, Mustard, Egg)</i>		27,00 €
Foie mi-cuit, homemade, praline of nuts and passion fruits <i>(Allergens: Sulphites, Milk, Nuts, Sesame, Gluten)</i>		26,00 €
Grilled octopus with potato parmentier and paprika and garlic sauce <i>(Allergens: Milk, Egg)</i>		29,00 €
Andalusian style calamari (battered and fried sliced) <i>(Allergens: Gluten, Egg, Molluscs)</i>		28,00 €
Boneless pig's trotters with sweet truffle potato and Port wine Winners of the XIII National Pinchos and Tapas Championship of Valladolid <i>(Allergens: Gluten, Sesame, Milk, Sulphites)</i>		25,50 €



SALADS AND VEGETABLES

Olivier Salad with Red King Crab and saffron mayonnaise
(Allergens: Milk, Sulphites, Egg, Crustaceans) 27,50 €

Warm cheese salad with mango, tomato and yoghurt
(Allergens: Milk, Sesame, Gluten, Nuts, Sulphites) 18,50 €

Seasonal tomato salad with ventresca tuna fillets José Peña
(Allergens: Gluten, Fish) 18,50 €

Grilled braised artichokes with cecina (cured beef jerky) wagyu
and ajoblanco (chilled garlic and almond cream)
(Allergens: Milk, Sesame, Gluten, Nuts) 26,00 €

Sautéed seasonal vegetables
(Allergens: Milk, Sesame, Gluten) 19,50 €

RICE

Mellow rice with scarlet shrimp
(Allergens: Egg, Sulphites, Crustaceans, Celery) 30,00 €



FISH

Bluefin tuna sashimi with ajoblanco (chilled garlic and almond cream)
and tomato emulsion sauce (speciality)
(Allergens: Nuts, Soya, Gluten, Sesame) 30,00 €

Griddle bluefin tuna, tomato sauce and french fries
(Allergens: Sulphites, Gluten) 32,00 €

Roasted turbot (700-800 gr)
(Allergens: Fish, Sulphites) 35,00 €

National grilled sea bass
(Allergens: Fish, Sulphites) 30,00 €

Grilled monkfish
(Allergens: Fish, Sulphites) 30,00 €



MEATS AND ROASTS

OUR SPECIALITIES

Glazed beef cheek cannelloni, Perigord sauce and spiced mashed potatoes <i>(Allergens: Gluten, Sulphites, Celery, Milk)</i>	28,00 €
Stewed oxtail <i>(Allergens: Sulphites, Gluten)</i>	28,00 €
Beef tenderloin meatballs with foie gras, truffle and sweet potato <i>(Allergens: Gluten, Sulphites, Soya, Egg, Milk, Nuts)</i>	26,50 €

CHARCOAL-GRILLED

Suckling lamb chops Moralejo Selección <i>(Allergens: Gluten)</i>	32,00 €
Galician cow steak matured (40 days) 900 gr BONE-IN STEAK <i>(Allergens: Gluten)</i>	90,00 €
Entrecote of matured Galician cow (40 days) 400 gr BONE-IN STEAK <i>(Allergens: Gluten)</i>	40,00 €
Morucha sirloin (Salamanca bovine cattle breed) 250 gr <i>(Allergens: Gluten, Milk)</i>	30,00 €
Marinated Carrasco Ibérico pork and sweet apple 250 gr <i>(Allergens: Gluten, Sulphites)</i>	27,50 €

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>	33,00 €
Portion of French fries <i>(Allergens: Gluten)</i>	6,00 €
Arapiles Bread <i>(Allergens: Gluten)</i>	2,00 €

Appetizer of the day: 1,80 €

Bread and appetizer of the day: 3,20 €

Castillo de Canena Olive Oil Tasting 2,80 €

V.A.T. included in all prices



OUR HOMEMADE DESSERTS*

Caramelized brioche French toasts with toffee and Bulgarian yogurt ice cream <i>(Allergens: Gluten, Milk, Nuts)</i>	10,00 €
Baked creamy cheesecake with strawberry ice cream (recommended for 2 persons) <i>(Allergens: Gluten, Milk)</i>	12,00 €
Sheep's milk flan with vanilla chantilly <i>(Allergens: Milk, Eggs, Nuts)</i>	8,00 €
Roasted pears with Hibiscus ice cream <i>(Allergens: Milk, Nuts)</i>	8,00 €
Chocolat in textures <i>(Allergens: Milk, Eggs, Gluten, Nuts)</i>	9,00 €

**Our desserts have an average preparation time of 10–15 minutes.*

V.A.T. included in all prices



Notre cuisine représente une fusion honnête entre tradition et avant-garde, à travers des élaborations qui font un clin d'œil à la saisonnalité du produit, le grand protagoniste de nos plats.

Nous sommes enthousiastes à l'idée d'offrir à nos convives des matières premières d'excellente qualité, obtenues directement de notre dehesa et de notre potager, chaque fois que le temps le permet. Tout cela harmonisé avec les meilleurs produits que nous fournissent nos fournisseurs de confiance. Au Mesón de Gonzalo, nous travaillons avec les meilleurs spécialistes de chaque domaine. Pour nos charcuteries ibériques, nous faisons confiance à une sélection rigoureuse de producteurs de Guijuelo—parmi lesquels certaines des maisons les plus prestigieuses du secteur—en choisissant toujours chaque pièce selon les critères de qualité les plus exigeants.

Notre garde-manger s'enrichit également avec **Ricardo Fuentes** pour le thon rouge, **Discarlux** pour la viande de bœuf, et **Anchoas López** pour les anchois et salaisons.



L' IMPORTANCE DU PRODUIT

Jambon ibérique Gran Reserva "Carrasco"	(Demi- Assiettée)	25,00 €
	(Assiettée)	30,00 €
Échine ibérique artisanale Gran Reserva	(Demi-assiettée)	16,00 €
	(Assiettée)	28,00 €
Jambon séché de Bœuf Wagyu (certifié)	(Demi-assiettée)	14,00 €
	(Assiettée)	28,00 €
Assortiment de fromages locaux "Fromagerie La Antigua" (doux, au romarin, á forte maturation) (Allergènes: Lait, Gluten)		21,00 €
Anchois Serie Oro Doble costera avec pain *cristal* (croustillant) et tomate râpée Ils sont assaisonnés à table avec notre huile Castillo de Canena (Allergènes: Gluten, Poisson)	(6 pièces)	30,00 €
Pain *cristal* (croustillant) à la tomate (Allergènes: Gluten)		8,00 €

LES CLASSIQUES DE NOTRE CUISINE

Notre ragoût de tripes	(Demi-assiettée)	14,00 €
Vainqueurs au deuxième édition du Championnat du monde des tripes (Allergènes: Gluten)	(Assiettée)	25,00 €
Terrine de merlu maison (hommage à Juan Mari Arzak) (Allergènes : Lait, Poisson, Sulfites, Œuf, Gluten)		24,00 €
Croquettes maison au jambon ibérique (recette familiale)(6 pièces) (Allergènes: Gluten, Lait, Œuf)		18,00 €
Steak tartare de Wagyu avec poudre de grattons (Allergènes: Gluten, Moutarde, Œuf)		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)		26,00 €
Poulpe à la braise, parmentier de pommes de terre et sauce à l'ail et paprika (Allergènes: Lait, Œuf)		29,00 €
Calamars pêchés à la turlutte, façon andalouse (Allergènes: Gluten, Œuf, Mollusques)		28,00 €
Pieds de porc désossés, patate douce truffée et vin de Porto Vainqueurs du Championnat National de pinchos et tapas Ville de Valladolid (Allergènes: Gluten, Sésame, Lait, Sulfites)		25,50 €



SALADES ET LÉGUMES

Salade russe avec crabe royal rouge et mayonnaise au safran **27,50 €**
(Allergènes: Lait, Sulfites, Œuf, Crustacés)

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

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 **26,00 €**
(soupe froide à l'ail et aux amandes)
(Allergènes: Lait, Sésame, Gluten, Fruits à coque)

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

RIZ

Riz moelleux au gambon écarlate **30,00 €**
(Allergènes: Œuf, Sulfites, Crustacés, Céleri)



POISSONS

Sashimi de thon rouge, ajoblanco (soupe froide à l'ail et aux amandes)
et émulsion de tomate (spécialité)
(Allergènes: Fruits à coque, Soja, Gluten, Sésame)

30,00 €

Thon rouge grillé, tomate sauce et portion de frites
(Allergènes: Sulfites, Gluten)

32,00 €

Turbot au four (700-800 gr)
(Allergènes: Poisson, Sulfites)

35,00 €

Bar national grillé
(Allergènes: Poisson, Sulfites)

30,00 €

Lotte grillée au charbon de bois
(Allergènes: Poisson, Sulfites)

30,00 €



VIANDES ET RÔTIS

NOS SPÉCIALITÉS

Cannelloni de joue de bœuf glacé, sauce Périgord et purée de pommes de terre aux épices <i>(Allergènes: Gluten, Sulfites, Céleri, Lait)</i>	28,00 €
Queue de bœuf à l'étouffée (ragoût) <i>(Allergènes: Sulfites, Gluten)</i>	28,00 €
Boulettes d'ailou de bœuf et foie gras, truffe et patate douce <i>(Allergènes: Gluten, Sulfites, Soja, Œuf, Lait, Fruits à coque)</i>	26,50 €

GRILLÉES AU CHARBON DE BOIS

Côtelettes d'agneau de lait Moralejo Selección <i>(Allergènes: Gluten)</i>	32,00 €
Côte de bœuf de vache galicienne maturée (40 jours) 900 gr AVEC L'OS <i>(Allergènes: Gluten)</i>	90,00 €
Entrecôte de vache galicienne maturée (40 jours) 400 gr AVEC L'OS <i>(Allergènes: Gluten)</i>	40,00 €
Filet de veau de Morucha (race bovine de Salamanque) 250 gr <i>(Allergènes: Gluten, Lait)</i>	30,00 €
Épaule de porc ibérique Carrasco marinée et confiture de pommes 250 gr <i>(Allergènes: Sulfites, Gluten)</i>	27,50 €

TRADITIONNELS AU FOUR

Cochon de lait rôti avec pommes de terre boulangères <i>(Allergènes: Sulfites)</i>	33,00 €
Épaule d'agneau de lait rôtie Moralejo Selección avec pommes de terre boulangères <i>(Allergènes: Sulfites)</i>	33,00 €
Portion de frites <i>(Allergènes: Gluten)</i>	6,00 €
Pain d'Arapiles <i>(Allergènes: Gluten)</i>	2,00 €

Apéritif du jour: 1,80 €

Pain and Apéritif du jour: 3,20 €

Degustation de nos huiles d'olive Castillo de Canena 2,80 €

T.V.A incluse.



NOS DESSERTS MAISON*

Pain perdu de brioche caramélisé avec glace au yaourt Bulgare <i>(Allergènes: Allergènes: Gluten, Produits laitiers, Fruits à coque)</i>	10,00 €
Gâteau au fromage crémeux cuit au four avec glace à la fraise (recommandé pour 2 personnes) <i>(Allergènes: Gluten, Produits laitiers)</i>	12,00 €
Flan au lait de brebis avec chantilly à la vanille <i>(Allergènes: Produits laitiers, Œufs, Fruits à coque)</i>	8,00 €
Poires rôties avec glace à l'Hibiscus <i>(Allergènes: Produits laitiers, Fruits à coque)</i>	8,00 €
Chocolat en textures <i>(Allergènes: Produits laitiers, Œufs, Gluten, Fruits à coque)</i>	9,00 €

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

T.V.A. incluse