



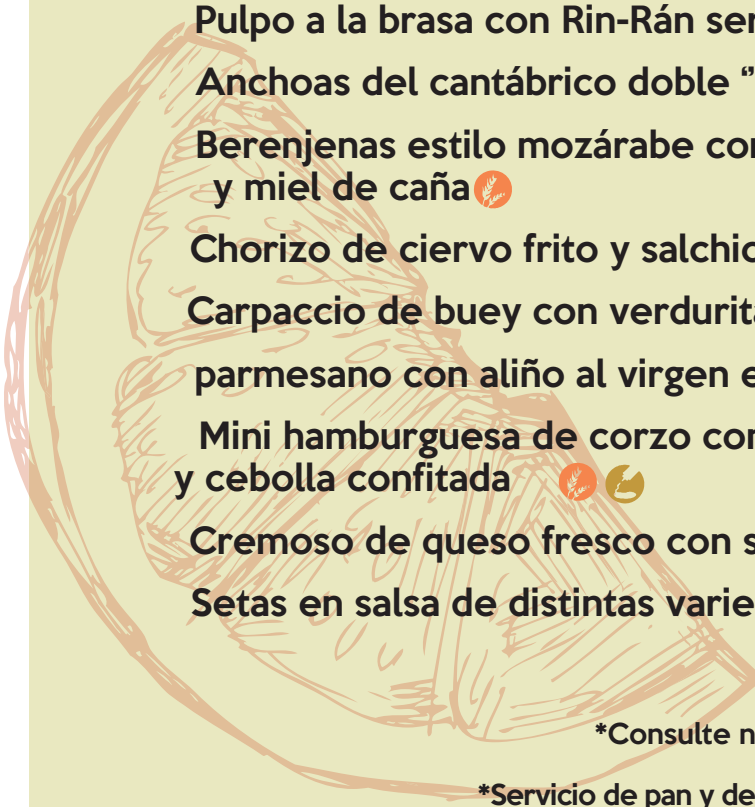
COMIDA TRADICIONAL CON TOQUES INNOVADORES · COMIDA TRADICIONAL CON TOQUES INNOVADORES

MESÓN RESTAURANTE

DON CHEMA
cazorla



SUGERENCIAS DEL CHEF

Croquetas de jamón 🌾	13€
Surtido de croquetas caseras: 🌾	
*Ración (una variedad)	14€
*Surtido variado 🐟🐚🌾🍷🦀	18€
(distintas variedades según día)	
Tabla de embutidos surtidos	22€
(Caseros y de monte)	
Tabla de jamón ibérico de cebo y queso curado puro de oveja 🍷	28€
Tabla de jamón ibérico de cebo cortado a cuchillo	25€
Queso curado puro de oveja 🍷	18€
Queso de cabra a la plancha 🍷	15€
(con cebolla confitada y miel de romero y reducción de vinagre de Módena)	
Rin-Ran 🌾🐟	11 €
(Plato típico de la zona)	
Paté de perdiz roja en espejo de royal	
y confitura de tomate 🌾	14€
Paté de ciervo con taquitos de ciervo en aceite	
y perlas de royal 🌾	14€
Paté de morcilla de caldera con piñones y virgen extra 🌾🍷	14€
Pulpo gallego al estilo tradicional con aceite de pimentón 🐚	18€
Pulpo a la brasa con Rin-Rán serrano 🐚	20€
Anchoas del cantábrico doble "00" en virgen extra 🐟	3,5€ud
Berenjenas estilo mozárabe con virutas de ibérico	
y miel de caña 🌾	16€
Chorizo de ciervo frito y salchichón casero de monte 🌾	12 €
Carpaccio de buey con verduritas de la huerta y lascas de	
parmesano con aliño al virgen extra 🌾🍷	20€
Mini hamburguesa de corzo con salsa de mostaza	
y cebolla confitada 🌾🍷	5,00€ud
Cremoso de queso fresco con setas y confitura de pimiento 🍷	15 €
Setas en salsa de distintas variedades al vermouth 🌾	15€

*Consulte nuestras medias raciones.

*Servicio de pan y degustación de AOVE 1€ por persona



ENSALADAS FRESCAS Y PLATOS LIGEROS

Habitas baby con cebolleta y jamón	15€
Habitas del Mesón salteadas con calamaritos, bacon y pimiento asado 🐟🍅	18€
Ensalada de pimientos asados con cebolleta y bonito con aceite virgen extra 🐟	12€
Ensalada de perdiz roja y naranja 🍅	15€
(mezclum de lechugas, naranja, confitura de tomate, pimiento del piquillo, huevo rayado, perdiz escabechada, aceite y vinagre de módena)	
Ensalada de pulpo 🐙🍅🍷	16€
(Rúcula, nueces, pulpo gallego, tomates cherry y queso fresco)	
Ensalada de anchoas y queso fresco a la hierba buena 🐟🍷	15€
Ensalada mixta tradicional	10€
Gazpacho andaluz tradicional	6€
(En temporada)	
Salmorejo serrano con huevo, jamón y cebolla crujiente 🍅	6€
Sopa de puchero con picadillo de jamón, pollo, huevo y picatostes 🍅🍷	8€
Consomé clásico con vino de Jeréz	5€
Salmorejo de remolacha y sandía con pistachos y queso rayado 🍷	10€
(En temporada)	
Tomate aliñado con cebolleta, aceitunas y atún 🐟	12€

*Todos los platos están elaborados con productos naturales de la zona y aceite de oliva virgen extra de Cazorla y comarca.

*Consulte nuestras medias raciones.

*Servicio de pan y degustación de AOVE 1€ por persona



ESPECIALIDADES DEL TERRENO

HUEVOS CON FUNDAMENTO

Revuelto de setas, gambas y jamón	  	13€
Revuelto serrano de huevo, habas, trigueros y jamón	 	15€
Huevos a La Cazorleña (revueltos)	 	15€
Huevos a la cazorleña (En cazuela)	 	12€
(Cazuela de barro con taquitos de jamón, chorizo, verduras, salsa de tomate y patatas a lo pobre)		
Huevos con jamón ibérico, patatas a lo pobre y pimientos	 	15€
Huevos con lomo de orza, pisto casero y pimientos secos fritos	 	16€

CARNES DEL MONTE

Tacos de ciervo o jabalí en aceite virgen extra		22€
Solomillo de ciervo o jabalí a la brasa al tomillo		25€
Chuletas de jabalí, gamo o ciervo a la brasa		24€
Lomo de ciervo en salsa cazadora y piñones	 	25€
Carnes de monte estofada o al Pedro Ximénez (Gamo, jabalí o ciervo)	 	23€
Perdiz roja en escabeche suave al estilo tradicional		25€
1/2 Perdiz roja escabechada		16€
Judias con perdiz (estofado tradicional)		15€
Cecina de Monte (ciervo, gamo, jabali...)		22€

Platos de temporada (Consultar)

IVA Incluido

*Todos nuestros platos están acompañados de su correspondiente guarnición,

*Todos los platos están elaborados con productos naturales de la zona y aceite de oliva virgen extra de Cazorla y comarca.

*Consulte nuestras medias raciones.

*Servicio de pan y degustación de AOVE 1€ por persona



CARNES TRADICIONALES

Lomo de orza con patatas a lo pobre 🌾	15€
Lomo de orza con salsa de perdiz escabechada 🌾	16€
Solomillo de cerdo al estilo mesón 🌾 🍷 (en salsa pimienta verde, al ajillo o a la brasa)	15€
Chuletillas de cordero serrano a la brasa	22€
Chuletillas de cordero lechal	24€
Chuletón de añojo a la brasa (Según peso, 500g a 700g aprox.)	30€
Chuletón de vaca asturiana jubilada (600g / 700g aprox)	24€
Entrecot de ternera a la brasa	25€
Solomillo de ternera a la brasa	28€
Solomillo de ternera relleno de foie con setas y patatas estilo mesón 🌾	18€
Secreto ibérico a la brasa	18€
Presa ibérica a la brasa con cebolla confitada	20€
Secreto ibérico con salmorejo y jamón ibérico 🌾	12€
Hamburguesa de buey a la plancha con cebolla confitada y salsa de mostaza 🌾 🍷	24€
Rabo de toro estofado con verduras y patatas 🌾	32€
Paletilla de cordero segureño al horno es su jugo	

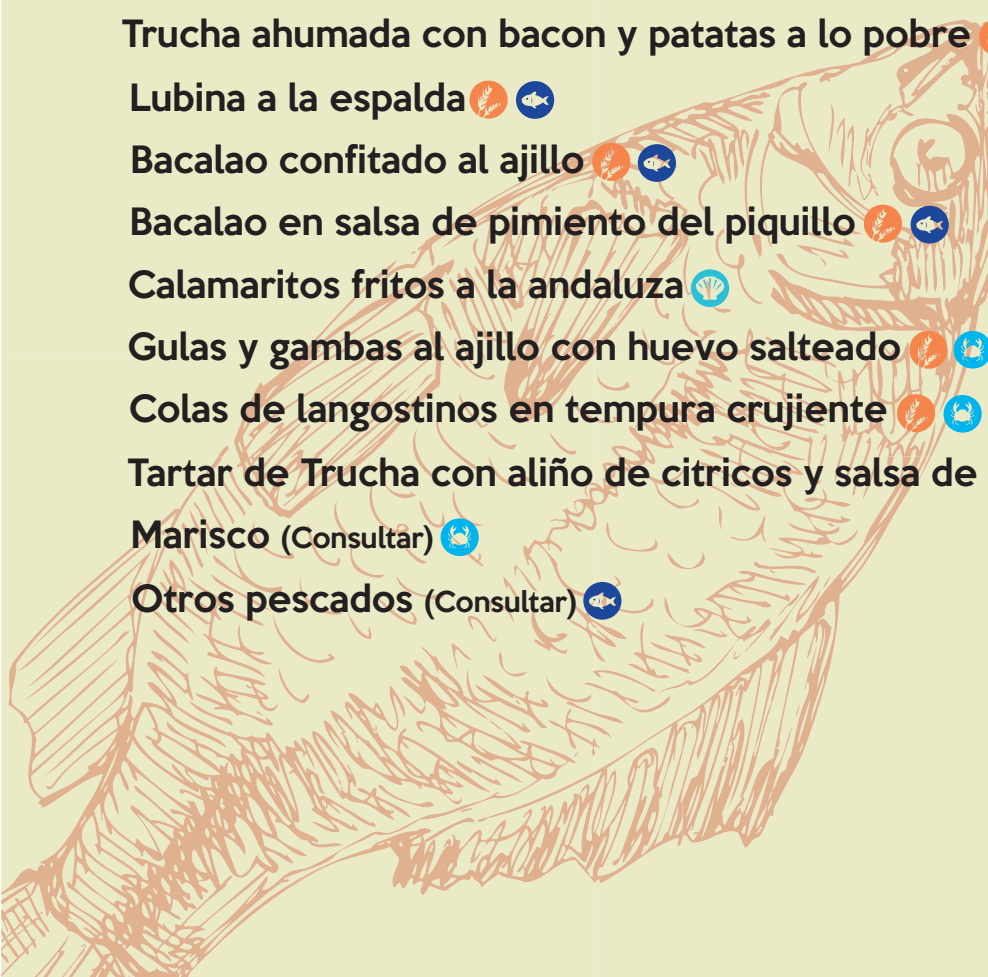
*Todos los platos están acompañados de su correspondiente guarnición

*Servicio de pan y degustación de AOVE 1€ por persona

*Consulte nuestras medias raciones.



PESCADOS DE RIO Y MAR



Trucha de la sierra al estilo serrano	 	13€
Trucha ahumada con bacon y patatas a lo pobre	 	16€
Lubina a la espalda	 	16€
Bacalao confitado al ajillo	 	20€
Bacalao en salsa de pimiento del piquillo	 	20€
Calamaritos fritos a la andaluza		15€
Gulas y gambas al ajillo con huevo salteado	  	15€
Colas de langostinos en tempura crujiente	 	18€
Tartar de Trucha con aliño de cítricos y salsa de soja	  	22€
Marisco (Consultar)		
Otros pescados (Consultar)		

*Consulte nuestras medias raciones.

*Servicio de pan y degustación de AOVE 1€ por persona

***IVA incluido**

