



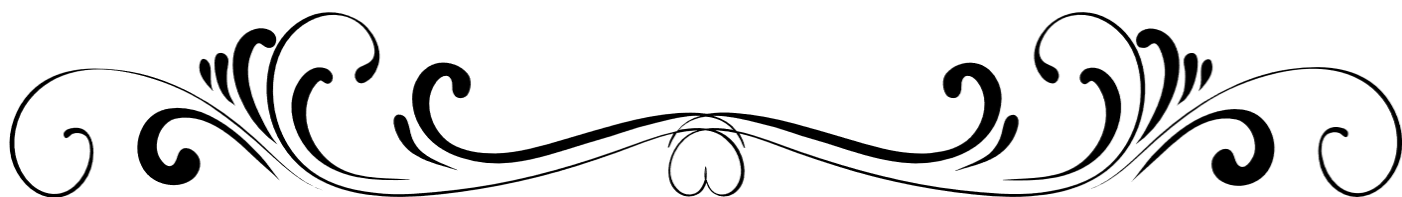
Restaurante

El Mesón



del Zorro

Cocina Tradicional Zamorana



www.elmesondelzorro.es



Nota: El I.V.A está incluido en todos los precios de esta carta

Disponemos de información sobre alérgenos:

Apio 	Pescado 	Gluten 	Altramuces 	Huevo 
Leche 	Moluscos 	Mostaza 	Frutos Secos 	Cacahuets 
 Sésamo 	Crustáceos 	Soja 	Sulfitos 	

Información Importante:

Este establecimiento no dispone de pagos mediante tarjeta bancaria. Disculpen las molestias

Le ofrecemos la posibilidad de pago mediante Bizum

EN: This establishment does not accept card payments. Sorry for the inconvenience

FR: Cet établissement n'accepte pas les paiements par carte. Désolé pour le dérangement

PT: Este estabelecimento não aceita pagamentos com cartão. desculpem as molestias



Entrantes

Cazuela de Gambas al Ajillo 	13,50€
Garlic Prawns Casserole	
Cazuela de Mollejas a la Zamorana 	13,50€
"Zamorano style" Sweetbreads Casserole	
Cazuela de Morro Guisado 	11,50€
Stewed Beef Mouth Casserole	
Chorizo Artesanal Zamorano a la Parrilla	10,00€
Artisanal Chorizo Grilled from Zamora	
Croquetas de Jamón (8 unidades)    	8,50€
Ham Croquette (8 units)	
Pimientos rellenos de Bacalao en su salsa (4 und)    	7,50€
Peppers Stuffed with Cod (4 units)	



Quesos y Embutidos

Tabla de Embutidos de la Tierra con Queso Zamorano 	13,50€
Varied Sausage Table whit Sheep Cheese	
Tabla de Queso de Oveja Reserva (D.O. Queso Zamorano) 	12,50€
Cured Sheep Cheese Table (D.O. Queso Zamorano)	
Cecina de León con aliño de AOVE y pimentón de la Vera	12,50€
Smoked Lion Beef with oil and paprika dressing	
Tabla de Jamón de la tierra	12,00€
Ham Table	
Tabla de Lomo Embuchado	12,00€
Cured Loin Table	

*Ración de pan: 0,80€/comensal – Bread Ration: 0,80€/diner

Platos de Tuchara

Cocido del Zorro (de martes a viernes) 🌿 ☹	16,00€
Castilian Stew-Cooked	*Precio por Comensal, no se puede compartir*
Cocido Infantil (menores de 14 años) (de martes a viernes) 🌿 ☹	10,00€
Children's Castilian Stew-Cooked (under 14 years)	
Sopa Castellana (Caldo, Pan, Huevo y Jamón) 🌿 ☹	6,50€
Castilian Soup (broth, bread, egg and ham)	
Sopas de Ajo "típica Zamorana" 🌿	5,00€
Garlic Soup "typical zamorana"	
Sopa de Cocido 🌿	5,00€
Noodle soup (in tureen)	
Puchero del día (de martes a viernes. Fines de semana consultar)	7,50€
Spoon plate of the day	

Ensaladas

Ensalada Mixta / Mixed Salads ☹🐟	8,50€
Lechuga, tomate, cebolla, aceitunas, espárrago, huevo cocido y atún	
Lettuce, Tomato Onion, Olives, Asparagus, Boiled Egg and Tuna	
Ensalada Vegana/ Vegan Salad 🍏	8,50€
Lechuga, tomate, cebolla, aceitunas, espárrago, zanahoria, pimientos del piquillo y nueces	
Lettuce, tomato, onion, olives, asparagus, carrot, piquillo peppers and nuts	
Ensalada Vegetariana/ Vegetarian Salad 🍏☹🥚	9,50€
Lechuga, tomate, cebolla, aceitunas, espárrago, zanahoria, nueces, huevo cocido y queso de cabra	
Lettuce, tomato, onion, olives, asparagus, carrot, nuts, egg and goat cheese	
Ensalada Especial de la casa/ Especial Homemade Salad 🍏☹🥚🐟	11,50€
Lechuga, tomate, cebolla, aceitunas, espárrago, zanahoria, nueces, huevo, queso de cabra y atún	
Lettuce, tomato, onion, olives, asparagus, carrot, nuts, egg, goat cheese and tuna	

Carnes a la Parrilla

Chuleta de Ternera Zamorana (500gr. aprox.) Beal Chop "Zamorana" (500gr. aprox.)	17,50€
Chuletillas de Cordero Lechal Suckling Lamb Chops	\$/m
Solomillo de Cerdo Cebón Pork Tenderloin	13,50€
Pluma de Cerdo Cebón Porker "Pluma" (part of pork tenderloin)	13,50€
Churrasco de Ternera Zamorana (500gr. aprox.) Barbecued Beal Steak "churrasco" (500gr. aprox.)	12,00€
Chuletón de Ternera Zamorana *Por encargo* Large Beal Chop "Zamorana" *Custom made*	30,00€ /kg
Plato Infantil: medallones de solomillo de cerdo y patatas fritas (para menores de 14 años)	9,50€
Children's Plate: Pork tenderloin steaks with potatoes (under 14 years)	

Pescados a la cazuela de barro de Pereruela

Bacalao en Pisto a la Zamorana  Cod in ratatouille	16,00€
Merluza en salsa verde "al estilo del Zorro"     Hake in green sauce	\$/m*

*\$/m: Según precio de mercado (consultar) / according to the market price

El Cocido del Zorro

"Elaborado de manera tradicional a fuego lento"

Menú Especial

(De martes a viernes) (En fin de semana y festivos bajo encargo mínimo 10 personas)



Empezamos con la Sopera:

Sopa de Fideo

Noodle soup (in tureen)

Continuamos con la Cazuela de Barro:

Garbanzos de Fuentesauco, Berza, Relleno y Matanza Zamorana: Chorizo, Tocino, Morcillo y Espinazo, con Guindillas piparras y ñoras.

Clay Casserole with chickpeas from Fuentesauco, Cabbage, "Relleno" and pig slaughter: chorizo, bacon, meat and backbone meat. White chillies.

Terminamos con el Dulce:

Postre Casero

Homemade dessert

Incluye:

Pan de Carbajales, Agua Solán de Cabras y Café

Includes "Carbajales" bread, "Solán de Cabras" Water & Coffee

22€/persona

I.V.A. Incluido

* Bodega no incluida *

* Menú Cocido Infantil: 14,00€ (solo menores de 14 años) *

* Precio por Comensal, no se puede compartir *