

Restaurante

# El Mesón del Zorro



Cocina Tradicional Zamorana

[www.elmesondelzorro.es](http://www.elmesondelzorro.es)

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

Disponemos  
de información  
sobre alérgenos.  
Consúltenos

# El Cocido del Zorro

"ELABORADO DE MANERA TRADICIONAL A FUEGO LENTO"

## MENÚ DEL COCIDO

### PRIMER VUELCO EN SOPERA:

*Sopa de fideos recién hecha, cocida en nuestro suave y sabroso caldo elaborado a fuego lento. Presentada en sopera para que el comensal se sirva a su gusto y pueda repetir.*



### SEGUNDO VUELCO EN CAZUELA DE BARRO DE PERERUELA:

*Garbanzos de Fuentesauco cocinados al dente acompañados de Berza, Patata, Zanahoria, Relleno y Matanza Zamorana: Chorizo, Tocino, Morcillo y Espinazo. Servido en una cazuela de barro caliente.*



### TERMINAMOS CON EL DULCE:

*Le ofrecemos un Postre Casero o un helado  
Café o infusión*



22,90€  
por persona

# El Cocido del Zorro

## OBSERVACIONES

### ¿QUÉ INCLUYE EL MENÚ DEL COCIDO?

- Los dos vuelcos del Cocido Castellano, Postre y Café
- Agua Mineral Embotellada Solán de Cabras
- Pan elaborado en horno de leña (de Carbajales de Alba)
- Guindillas piparras y ñoras
- Aceite de oliva virgen extra y pimentón dulce de la Vera

### NOTAS:

- **Otras bebidas no incluidas.**

Disponemos de una amplia carta de vinos de nuestra tierra para su maridaje.

- **El precio del menú es por persona, no pudiéndose compartir.**



### MENÚ INFANTIL DEL COCIDO

Para los niños menores de 12 años se sirve el "menú infantil", que consta de lo mismo que el menú de adulto, con menor cantidad en el segundo vuelco.

14,90€

### ¿CUÁNDO LO SERVIMOS?

De martes a viernes, preparamos el cocido todo el año. Los fines de semana y festivos lo realizamos bajo encargo cuando llegamos a un mínimo de comensales (consultar). En este caso se realiza el cocido para mesa completa.

### GRUPOS

Si vienes en grupo conviene reservar con tiempo. Disponemos de un comedor con capacidad limitada y solemos llenarnos con facilidad.

Cuando en la misma mesa, piden cocido más de 2 ó 3 personas, solemos optar por servir el segundo vuelco, todo junto en una cazuela de barro grande en el centro de la mesa.



# Carta

## ENTRANTES

Cazuela de Gambas al Ajillo	14,50 €
Cazuela de Mollejas a la Zamorana	14,50 €
Cazuela de Morro Guisado	12,50 €
Tabla de Quesos Zamoranos	14,00 €
Cecina de León con aliño de AOVE y pimentón de la Vera	13,50 €
Chorizo Artesanal Zamorano a la Parrilla	11,00 €
Croquetas de Jamón (8 unidades)	9,00 €
Pimientos rellenos de Bacalao en su salsa (4 und)	7,50 €



## PLATOS DE CUCHARA

Sopa Castellana (Caldo "con toque picante", Pan Migado, Huevo y Jamón)	7,00 €
Sopas de Ajo "típica Zamorana" (Caldo "con toque picante" y Pan Migado)	5,50 €
Sopa de Cocido (Caldo y pasta de fideos)	5,50 €
Puchero del día (De martes a viernes. Fines de semana consultar)	8,50 €



Ración de Pan: 0,80€/persona

# Carta

## ENSALADAS

Ensalada Mixta	9,00€
Lechuga, tomate, cebolla, aceitunas, espárrago, huevo cocido y atún	
Ensalada Especial de la casa	12,50€
Lechuga, tomate, cebolla, aceitunas, espárrago, zanahoria, nueces, huevo, queso de cabra y atún	
Ensalada escabechada	13,50€
Lechuga, tomate, cebolla, aceitunas negras, huevo cocido y perdiz escabechada	
Ensaladilla (en temporada de verano)	8,50€
Patata, zanahoria, aceitunas, huevo cocido, atún, guisantes y mayonesa	

## CARNES A LA PARRILLA

Chuleta de Ternera Zamorana	18,50 €
Chuletillas de Cordero Lechal	18,50 €
Solomillo de Cerdo Cebón	14,50 €
Pluma de Cerdo Cebón	14,50 €
Churrasco de Ternera Zamorana	13,00 €
Chuletón de Ternera Zamorana *Por encargo*	30€/kg
Plato Infantil:	9,50€
↳ Medallones de solomillo de cerdo y patatas fritas	



## PESCADOS

*"Cocinados al fuego directamente en cazuela de barro de Pereruela"*

Lomo de Bacalao en pisto casero	18,00 €
Merluza en salsa verde	18,50 €

Ración de Pan: 0,80€/persona

