1997 20 17 Aniversario

Mesón El Sol

Carta

Algo Diferente

Tigretostón
Pastelito recordando al Tigretón, pero con pan Tramezzini, morcilla, cebolla caramelizada y queso crema.
6,5

Pantera Rosa
Pastelito de pan Tramezzini con salmón, pepinillo, alcaparras, cebolletas, queso crema y salsa rosa.
6,5

Solomillo en salsa de shiitake
Cuatro medallones de cerdo sobre tostas de pan, napado con salsa de setas shiitake.
10

Croquetas de queso gorgonzola
Ocho croqueticas de queso gorgonzola.
8

Tortilla Rellena "El Sol"
Tortilla rellena de carne picada especiada en su salsa de zanahoria y puerros.
9,5

SO2

Bacalao dorado
Daditos de bacalao revueltos con huevos granjeros al estilo portugués.
10,5

Pulpo du Soleil
Brazo de pulpo (300-350g aprox.) a la plancha presentado al estilo del Cirque du Soleil.
22

Ferrero Rocher
Bombones de chipirón en su tinta emulando a los Ferrero Rocher, 8 uds.
8

Nuestro Toque

Jamón ibérico
Jamón Ibérico cortado a mano, 100g.
13

Queso manchego
Quesico manchego.
12

Croquetas caseras
Las croquetas elaboradas por el chef.
1,5 ud.

Asadillo manchego
Pimientos y tomates asados con su aliño de ajo, cominos y aceite de oliva virgen extra.
8,5

Queso a la plancha "El Sol"
Queso fresco de cabra acompañado de mermelada de tomate casera.
7,5

Espinacas a la Andaluza
Espinacas salteadas con garbancitos.
7,5

Gamba roja a la plancha
Una docena de gamba roja mediana a la plancha.
14

Anchoas con pan de cristal
Tres anchoas selectas del Cantábrico acompañadas de pan de cristal y tomate.
7,5

Pisto manchego
Verduritas de la huerta cocinadas a fuego lento con huevo frito.
7,5

Las Ensaladas

Tomate con ventresca de atún

Tomate Raf con ventresca de atún del Cantábrico.

9,5

Ensalada “El Sol”

Hojas variadas de lechuga con queso de cabra, pasas, chips de cebolla y manzana asada.

12

SO2

Individuales

Foie con “pain d’épices”

Medallón casero de foie de hígado de pato macerado con trufa negra,

Jerez, Bandeira y coñac, acompañado de pacharán en daditos.

6,5

Tortita de camarones

Camarones de la costa de Chipiona en tortita frita con harina de maíz y de garbanzos.

2,5 ud.

Soles de Alcachofa

Alcachofas confitadas rayadas con Foie de pato, 2 uds.

7

Alvaritos

Bollito de Pan Bao con pollo especiado japonés, lombarda y pepinillo con salsa de soja.

4,5 ud.

Tortita de bacalao

Migas de bacalao en tortita frita con harina de maíz y de garbanzos.

2,5 ud.

Nuestros Arroces

	Para llevar	Restaurante
Señoret Arroz de señoritos con marisco.	9	10
Magra con Boletus Arroz de magra de cerdo con setas variadas y Boletus Edulis.	9	10
Arroz con verduras Arroz con verduritas de la huerta.	9	10
Arroz negro Arroz con gambas y calamares con su tinta.	9	10
Fideua Fideo fino con su marisquito.	9	10
Codillo Arroz con codillo, mínimo para 4 personas.	10	11,5
Bogavante Arroz con bogavante.	14	15,5
Serrano Arroz con chorizo, morcilla, panceta y guarra.	9	10

Arroces también para llevar por sólo 9€ ración.
Tenemos base de arroz sin gluten para celíacos.
Los arroces son mínimo para dos personas y a mesas completas.
Tiempo de espera aprox. 25 min y según ocupación.

De la mar

Ortiguilla de mar

Auténtica anémona de la Bahía de Cádiz (de 130g aprox.) rebozada.

15 ud.

Bacalao al Ajo Tostao

Lomo de bacalao (de 240g aprox.) gratinado con salsa de ajo.

14

Bacalao y gorrinico

Lomo de bacalao (de 240g aprox.) sobre fondo de callos de cerdico.

14

Saku de atún

Atún rojo al corte japonés Saku a la parrilla, vuelta y vuelta.

15

Jardín de vieiras

Vieiras del Camino de Santiago reposando sobre un lecho de tirabeques, 4 uds.

16

Las carnes

Dados de entrecot en salsa

Dados de entrecot (300g aprox.) salteados con salsa de queso manchego y pimientos de Padrón.

14

Solomillo de ternera

Auténtica carne de ternera (220-250g aprox.) a la plancha.

15

Codillo al horno

Codillos de cerdo asados al horno con su salsa y patatas.

13

Manitas de cerdo

Manitas de cerdo en su salsa.

9,5

Caldereta

Caldereta de cordero.

14,5

Churrasco de ternera

Costillar de ternera (450g aprox.) confitada y servida con 3 salsas.

14

Lo más dulce

Tartas Aitana
Dúo de cuñas de tartas de chocolate blanco y negro con un toque de Azafrán de la Mancha.
4

Delicia de chocolate
Panna Cotta de chocolate con almendra tostada.
4

Tarta de yogur con mango
Suave y cremoso pastelito de yogur con gelatina de mango.
4

Tarta de queso
Tarta cremosa de queso.
4

Helado de queso
Helado casero cremoso de queso, con miel de la Alcarria.
4

Lolita
Bollito de Pan Bao con chocolate blanco, negro o con leche.
4

Sorbete
Sorbete casero de fruta natural.
3

Todos los postres son caseros!!
Pregunte por postres que no estén en esta carta.

Fruta

Fruta de temporada
De 1 a 3 (ud.)

Pan

Panera
1,5 ud.

Bebidas

Cerveza (33cl)	2
Cerveza sin gluten	2,5
Cerveza artesanal Quijota (33cl)	2,8
Refrescos (33cl)	2
Caña	1,6
Vermut casero Guerra	2
Botella de agua grande	2
Botella de agua pequeña	1
Jarra de cerveza	6
Jarra de sangría	6

Cafés e Infusiones

Café sólo	1
Café cortado	1
Café con leche	1,5
Carajillo	1,5
Carajillo quemado	2,5
Infusiones	1

Copas

Normal	4,5
Premium	6,5

Para los peques *De 0 a 15 años.*

Menú Rodeo

Hamburguesa de ternera, 2 croquetas y patatas fritas. 1 Bebida incluida.

7,5

Menú Campero

Medio pollo asado con patatas fritas. 1 Bebida incluida.

7,5

Menú Loco por la Masa

Pizza de jamón york y queso. 1 Bebida incluida.

7,5

Alérgenos

Le rogamos informe a su camarero de cualquier alergia o intolerancia.

Las cervezas pueden contener gluten, cebada, trigo y/o avena. El vino y sus derivados, como la sangría, contienen sulfitos.
Algunas elaboraciones pueden contener trazas de gluten, marisco, soja, crustáceos, apio, sésamo, huevo, goma xantana, frutos secos, sulfitos, leche y pescado.

Precios en €uros, impuestos incluidos.
Todos los platos han sido elaborados con aceite de oliva virgen extra.

La mejor receta: alimentación equilibrada y ejercicio físico. www.habitosdevidasaludables.com

Carta realizada por: Jefe de cocina; Fernando Fernández, Jefe de sala; Jorge Ros, Diseño; diseñooriginal.com

Mesón

El Sol

Gracias por su visita,
esperamos que haya disfrutado.

Si le ha gustado, dígalo fuera,
si algo no le ha gustado, dígalo dentro.

Tel. 967 245 205 · Calderón de la Barca, 21, 02002 Albacete · www.mesonelsolalbacete.com