

Mesón La Granja

Manolo.



*Carta y especialidades.
Fundado en 1986.*




























Horario de comedor: 13:30 a 16:00 y 20:30 a 23:45

*Cerrado por descanso:
Martes por la noche y Miércoles todo el día.*

C/Miguel Zaera, 20 - León ☎ 987 21 23 15














  www.mesonlagranja.com

Entrantes

Ensalada 	8,00 €
Ensalada mixta   	13,00 €
Ensalada de perdiz  	22,00 €
Ensalada templada    	22,00 €
Ensaladilla   	8,00 €
Espárragos  	13,00 €
Puerros al natural o plancha  	11,00 €
Pimientos 	11,00 €
Pimientos con anchoas  	16,00 €
Pimientos con bonito  	13,00 €
Pimientos con ventresca  	16,00 €
Cecina.....	14,00 €
Jamón de bellota 100% ibérico	25,00 €
Jamón serrano.....	12,00 €
Lomo ibérico de bellota.....	18,00 €
Lomo serrano	12,00 €
Salchichón ibérico	12,00 €
Lengua ibérica.....	12,00 €
Chorizo ibérico.....	12,00 €
Chorizo de León	11,00 €
Entremés 	15,00 €
Entremés ibérico	20,00 €
Queso azul (Picos de Europa) 	11,00 €
Queso Manchego 	11,00 €

No se sirven medias raciones






































Entrantes


Almejas a la marinera   	S.M €
Almejas al ajillo 	S.M €
Zamburiñas a la plancha 	19,00 €
Navajas a la plancha 	S.M €
Gambas blancas de Huelva a la plancha 	S.M €
Langostinos a la plancha 	19,00 €
Gambón a la plancha 	18,00 €
Calamares a la romana   	17,00 €
Chopitos fritos  	17,00 €
Croquetas caseras      	11,00 €
Pulpo a la gallega 	20,00 €
Pulpo a la gallega con cachelos 	22,00 €
Pulpo con langostinos  	22,00 €
Bocartes  	10,00 €
Bocartes, anchoas y tomates  	13,00 €
Setas	10,00 €
Setas con torreznos	12,00 €
Callos  	11,00 €
Mollejas  	15,00 €
Chorizo a la sidra 	10,00 €
Morcilla	10,00 €

S.M: Según Mercado. Consultar precios y otros pescados de temporada al personal 






















No se sirven medias raciones

Pescados


















Bacalao al ajo arriero   	19,00 €
Bacalao al horno   	22,00 €
Bacalao al pil-pil* 	22,00 €
Cocochas de bacalao con zamburíñas*  	24,00 €
*(Mínimo 2 raciones. Pvp por ración)	
Congrio al ajo arriero   	19,00 €
Congrio a la cazuela   	21,00 €
Cogote de merluza de pincho   	S.M
Merluza de pincho a la plancha  	S.M
Merluza de pincho a la romana    	S.M
Merluza de pincho al ajillo   	S.M
Merluza de pincho a la cazuela    	S.M
Rodaballo salvaje a la plancha  	S.M
Lubina salvaje a la plancha  	S.M
Lubina salvaje a la espalda  	S.M


S.M: Según Mercado. Consultar precios y otros pescados de temporada al personal 

Platos por encargo


Caldo gallego	8,00 €
Callos con garbanzos  	9,00 €
Paella de marisco   	22,00 €
Arroz con cocochas de bacalao y langostinos  	22,00 €
Arroz con carabineros  	S.M
Arroz con bogavante  	S.M
Arroz con almejas   	S.M
Fabes con almejas    	13,00 €
Fabes con marisco    	22,00 €
Patatas con congrio y almejas    	13,00 €

Carnes

<i>Lechazo asado</i> 	22,00 €
<i>Paletilla de lechazo asada</i> 	25,00 €
<i>Chuletillas a la plancha</i> 	16,00 €
<i>Chuletón al peso</i> 	28,00 €/Kg
<i>Chuleta</i> 	19,00 €
<i>Entrecot</i> 	21,00 €
<i>Solomillo</i> 	26,00 €
<i>Churrasco de ternera</i> 	15,00 €
<i>Chuletón de vaca al peso</i> 	48,00 €/Kg
<i>Laconada de codillo</i>	18,00 €
<i>Lacón cocido</i>	13,00 €
<i>Lacón asado</i>  	13,00 €
<i>Ternera asada</i>  	15,00 €
<i>Ossobuco</i>  	16,00 €
<i>Mano de ternera</i>  	13,00 €
<i>Cecina de chivo</i>	16,00 €

* *Las carnes al queso*  + 3,50 €



<i>Pan</i> 	1,30 €
<i>Pan tomaca</i> 	2,20 €

Vinos de León

<i>Auterolo</i>	11 €
<i>Palomares</i>	11 €
<i>Palomares crianza</i>	15 €
<i>Pardevalles</i>	13 €
<i>Gamonal</i>	17 €
<i>Señorío de los Oteros reserva</i>	18 €
<i>Impresiones</i>	13 €
<i>Altus Yaura</i>	13 €

Vinos del Bierzo

<i>Prada Maceración</i>	16 €
<i>Prada Selección</i>	22 €
<i>Cepas Viejas</i>	24 €
<i>Tílenus</i>	16 €
<i>Tílenus Crianza</i>	22 €
<i>Castro Valtuille</i>	14 €
<i>Pittacum Barrica</i>	17 €

Ribera del Duero

<i>Cepa 21</i>	32 €
<i>Híto</i>	18 €
<i>La Planta</i>	16 €
<i>Pesquera</i>	27 €
<i>Arzuaga</i>	30 €
<i>Arzuaga 3/8</i>	18 €
<i>Pago de Carraovejas</i>	42 €
<i>Emilio Moro</i>	28 €
<i>Mauro</i>	42 €
<i>Dehesa de los Canónigos</i>	29 €
<i>Mata Romera</i>	31 €
<i>Condado de Haza</i>	22 €
<i>Peñascal</i>	12 €

Rueda-Verdejo

<i>Viña Morejona</i>	12 €
<i>Quintaluna</i>	23 €

Ríojas

<i>Viña Pomal</i>16 €	<i>Marqués de Cáceres</i>16 €
<i>Viña Pomal Magnum</i>33 €	<i>Marqués de Cáceres 3/8</i> 11 €
<i>Viña Pomal Reserva</i> 26 €	<i>Marqués de Riscal</i>25 €
<i>Ramón Bilbao Ed. Limí</i> ...19 €	<i>Marqués de Murrieta</i>32 €
<i>Ramón Bilbao 0,5 cl</i>12 €	<i>Viña Ardanza</i>33 €
<i>Viña Alberdi</i> 22 €	<i>Azpilicueta</i>17 €
	<i>Marqués de Riscal 1,5 l</i> 50 €

Albariño / Ribeiro / Godello

<i>Mar de Frades 0,50 cl</i>19 €
<i>Mar de Frades</i> 26 €
<i>Martin Codas</i>20 €
<i>Martin Codas 3/8</i>13 €
<i>Lagar de Pintos</i> 23 €
<i>Terras Gauda</i> 23 €
<i>Ribeiro Gran Mein</i> 38 €
<i>Ribeiro Campante</i> 11 €
<i>Viña Godeval Godello</i>19 €

Vinos de Toro















































<i>Dehesa La Granja</i> 20 €
<i>Murube Crianza</i>17 €



<i>Moët Chandon</i>  57 €
<i>Sidra Achampanada</i>  10 €
<i>Xamprada Brut</i>  20 €
<i>Mar de Frades Brut Nature</i>  27 €
<i>Marqués de Cáceres Brut</i> 19 €

<i>Agua 1/2 l</i> 2,20 €
<i>Gaseosa 1/2 l</i>2,20 €

Postres

Arroz con leche  	6,00 €
Natillas   	6,00 €
Flan   	6,00 €
Flan con helado   	8,00 €
Crema de limón  	6,00 €
Leche frita   	7,00 €
Canutillos    	7,00 €
Hojaldre con compota de manzana y crema pastelera    	7,50 €
Tarta     	7,00 €
Tarta de café   	7,00 €
Tarta de queso  	7,00 €
Tarta helada al whisky    	7,00 €
Helado   	5,00 €
Copa de helado   	8,00 €
Castañas en almíbar   	8,00 €
Fruta del tiempo	5,00 €
Piña natural de avión	7,50 €

Muchas gracias por su visita.

* Recipientes para llevar alimentos + 0,50 €

* Bolsa de plástico o papel + 0,50 €

*Desde Diciembre de 2014 es de obligado cumplimiento el **Reglamento 1169/2011** sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. Bares, restaurantes, cafeterías, comedores colectivos, tapperías, hoteles y todo establecimiento que ofrezca productos elaborados envasados o no, debe de tener un sistema que le permita informar a sus clientes sobre los posibles alérgenos presentes en platos o productos.*

Este reglamento europeo se redactó con la finalidad de que las personas que sufren alergias alimentarias puedan tener la seguridad de que no consumen los alimentos que les afectan, ya que esa es la única forma de evitar sus consecuencias. El Reglamento fue aprobado el 25 de Octubre de 2011 y su aplicación entró en vigor en toda Europa el 16 de Diciembre de 2014.

*El **Real Decreto 126/2015, de 27 de Febrero**, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos surge para desarrollar el Reglamento UE 1169/2011, de 25 de Octubre de 2011, aprobado por el Parlamento y Consejo Europeo sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.*

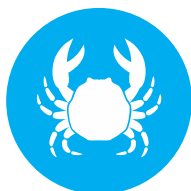
A pesar de que existen infinidad de posibles alérgenos dentro de los alimentos, sólo es obligatorio declarar aquellos que contengan alguno de los siguientes 14 elementos.

***Mesón la Granja**
Manolo*

Iconos alérgenos



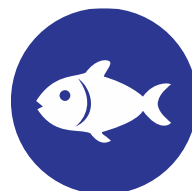
Gluten



Crustáceos



Huevos



Pescado



Cacañuetes



Soja



Lácteos



Frutos de cáscara



Apio



Mostaza



Granos de sésamo



Dióxido de azufre y sulfitos



Moluscos



Altramuces

*Mesón la Granja
Manolo*