# Mesón Jabugo®

## LA CARTA

LOGROÑO, DESDE 1999

## SABORES DE OTOÑO · 34,90 €

Solo válido a mediodía. Está sujeto a cambios, ya que todas las semanas cambiamos algún plato. Un primero, un segundo y postre por persona, IVA incluido. Aperitivo opcional: media ración de jamón Cinco Jotas por 16,90 € (solo con este menú).

### PRIMEROS

- Nuestras croquetas con leche fresca y jamón Cinco Jotas (6 unidades)
- Ensaladilla rusa con muslito de codorniz y emulsión de escabeche
- Ensalada templada de chipirones estofados con cebolletas confitadas y vinagreta de mostaza
- Tartar de atún rojo, aguacate y tomate con mayonesa de piparras y aliño de manzana y anchoas
- Alcachofas de temporada fritas con mayonesa de trufa, cecina de wagyu y almendras
- Puerros en tempura con crema fina de patata y pimentón, y panceta de bellota
- Borraja salteada con parmentier de patata, pulpo gallego y pimentón de La Vera
- Nuestra menestra de verduras salteada con jamón Cinco Jotas
- Garbanzos pedrosillanos con bogavante nacional «azul» · supl. 3 €
- Pochas estofadas con chipirones
- Lasaña de pasta fresca a la boloñesa de picaña de buey y setas de temporada
- Arroz de La Albufera con pollo de corral criado en libertad a base de cereal y maíz
- Arroz con bogavante nacional de cola azul, plato único · un bogavante de 700-800 g para dos personas

### SEGUNDOS

- Lomo de bacalao Barquero a la brasa con su pil-pil y pimientos asados al carbón
- Atún rojo Balfegó encebollado al estilo de Barbate · supl. 3 €
- Cocochas de merluza a la brasa con pimientos asados al carbón · supl. 6 €
- Callos y morros de ternera estofados a la riojana
- Lecherillas de cabrito maceradas al oloroso y empanadas, con guindillón riojano
- Paletilla de cabrito asada al horno de carbón · supl. 8 €
- Chuletillas de corderito a la brasa con su guarnición · supl. 6 €
- Presa Cinco Jotas, 100 % ibérica de montanera, a la brasa con su guarnición
- Solomillo Cinco Jotas, 100 % ibérico de montanera, estofado al brandy de Jerez con patatitas fritas
- Carrilleras Cinco Jotas, 100 % ibéricas de montanera, estofadas al amontillado con setas de temporada
- Rabo de buey estofado al oloroso con patatas paja y tomatitos fritos · supl. 3 €
- Chuleta de vaca «Premium» a la brasa con su guarnición (ración individual, 600 g aprox.) · supl. 12 €

Postre: cualquiera de nuestra carta o ½ gin-tonic de ginebra Nordés. Si el menú se comparte, se cobra un suplemento de 15 € por cada persona adicional, en concepto de servicio y espacio.

# MENÚ SELECCIÓN

Para compartir: una ración de cada entrante y un chuletón por cada dos personas.

| | | |
|---|---|---|
| Yemas de espárragos extra gruesas | Jamón Cinco Jotas «Selección Privada» | Croquetas de leche fresca y jamón Cinco Jotas |




## CHULETÓN DE VACA «SELECCIÓN»

A LA BRASA DE CARBÓN · 1,2 KG APROX.

«Es importante que al corte se distingan los tres colores».

VICTORINO GALILEA

Con una botella de Montecillo crianza, pan y postre.

**58,70 €**

por persona, IVA incluido · para mesa completa

Si el menú se comparte con más personas, se cobra un suplemento de 25 € por cada persona adicional, en concepto de servicio y espacio.

# LA CARTA

De todo un poco: de la tierra, del mar y de lata fina. Cambia con el mercado y la temporada; los precios te los damos en sala.

## DE LA TIERRA

- Tostada de foie-gras de pato extra al Pedro Ximénez
- Patatas fritas caseras
- Croquetas de jamón Cinco Jotas (6 unidades)
- Salchichón fresco a la brasa
- Huevos fritos de «gallina feliz» con panceta ibérica de bellota y escalope de foie
- Huevos fritos de «gallina feliz» con jamón Cinco Jotas y escalope de foie
- Pimientos del piquillo caramelizados a la brasa
- Carpaccio de nuestra chuleta «Premium»
- Lecherillas de cabrito empanadas al oloroso y fritas, con guindillón riojano
- Callos y morros de ternera estofados a la riojana
- Paletilla de cabrito asada
- Entrecot de pularda «120 días» a la brasa con su guarnición
- Rabo de buey estofado al oloroso con patatas paja y tomatitos fritos
- Carrilleras ibéricas de montanera Cinco Jotas estofadas al oloroso
- Pluma ibérica de montanera Cinco Jotas a la brasa
- Chuletillas de corderito a la brasa
- Entrecot de vaca «Premium» a la brasa
- Chuletón de vaca «Selección» a la brasa (al peso)
- Chuletón de vaca «Premium» a la brasa (al peso)

## DEL MAR

- Tortillita de camarones de Sanlúcar, hecha al momento
- Ostras Daniel Sorlut «Spéciale» (por unidad)
- Tigres caseros (4 unidades)
- Revuelto de caviar de erizos con huevos de «gallina feliz»
- Lomo de bacalao de anzuelo a la brasa con pimientos asados al carbón
- Calamar de potera frito
- Pulpo de Meirás a la gallega
- Cocochas de merluza a la brasa con pimientos asados al carbón
- Lubina a la brasa con su refrito y panaderas (media lubina)
- Rodaballo a la brasa
- Morrillo de atún rojo Balfegó a la brasa
- Lomo de atún rojo Balfegó marcado a la brasa y napado con foie de pato
- Tartar de atún Balfegó sobre pipirrana tropical con mahonesa de soja y sésamo

## LATERÍO FINO

- Navajas al ajillo (Los Peperetes)
- Berberechos al natural (Los Peperetes)
- Navajas en aceite de oliva (A Conserveira)
- Berberechos al ajillo (Los Peperetes)
- Mejillones fritos en escabeche 6/8 «Edición limitada» (Evama)
- Mejillones fritos en escabeche 8/12 «Edición limitada» (Evama)

# RACIONES

Los ibéricos, enteros (100 g) o en media ración (60 g). Los quesos y el paté, también en ración entera o media.

## IBÉRICOS DE BELLOTA

Jamón de Jabugo Cinco Jotas
Reserva privada · 100 % ibérico de bellota

Paleta de Guijuelo Arturo Sánchez
Reserva privada · 100 % ibérica de bellota

Lomito de presa Arturo Sánchez
Reserva privada · 100 % ibérico de bellota

Morcón Cinco Jotas
100 % ibérico de bellota

Salchichón Arturo Sánchez
100 % ibérico de bellota

Cecina de wagyu

Plato combinado de embutido ibérico de bellota
jamón, chorizo, salchichón, lomo, cecina y bloc de pato

## QUESOS Y PATÉ

Manchego añejo de oveja
leche pasteurizada

Manchego añejo de cabra, en aceite
leche pasteurizada

Comté
vaca, leche cruda

Azul gallego Savel, «Mejor Queso de España»
vaca, leche cruda

Tabla surtida de quesos

Mi-cuit de pato

## Y ADEMÁS

Lacón de Duroc braseado, con tomate a la plancha

Anchoas de Santoña (pesca de primavera) con mantequilla

Pan cristal con tomate y aceite de oliva

# ENSALADAS

Nuestra ensaladilla rusa
con muslito de codorniz y emulsión de escabeche

Ensalada «Mesón Jabugo»
lechuga, lomos de sardina ahumados, nueces, queso azul y vinagreta de miel

Ilustrada
lechuga, tomate, bonito, cebolla, huevo y yemas de espárragos

Tomate pelado (Rey-Raf en temporada) con ventresca de bonito

Ventresca de bonito, «angulas de nuestra tierra» y cebolla pochada

De tomate pelado, chicharrillo, cebolla y piparras

De puerros

Yemas de espárragos gruesas D.O. Navarra

De sardinillas de Rianxo

# BOCADILLOS

Solo en el servicio de noches. Todos nuestros panes son de masa madre.

## JAMÓN CINCO JOTAS

- Solo
- Con queso
- Con tomate
- Con pimiento
- Con tomate y queso
- Completo
- Con bloc de foie de pato
- Con tortilla de huevo de «gallina feliz»

## CECINA DE WAGYU

- Sola
- Con tomate
- Con queso
- Con bloc de foie de pato

## MORCÓN IBÉRICO DE BELLOTA

- Solo
- Con bloc de foie de pato
- Con queso

## MÁS BOCADILLOS

- Vegetal
  lechuga, tomate, pimiento, huevo, bonito y mayonesa
- Sardinillas
  en aceite de oliva, con pimientos o guindillón
- Ventresca de bonito
  con mayonesa y cebolla picada
- Anchoas de Santoña
  en aceite de oliva, con pimientos o guindilla
- Mejillones fritos en escabeche de las rías gallegas
  con lechuga y mayonesa

## CALIENTES

- Serranito
  presa a la plancha, paleta de bellota, tortilla, pimiento, tomate y ajonesa
- Pepito de pechuga de pollo de corral «100 días»
  con crema de queso y patatas fritas
- Lacón de Duroc braseado
  con tomate y tortilla
- Presa de bellota Cinco Jotas a la brasa
  con pimientos y patatas fritas
- Solomillo de bellota Cinco Jotas estofado al brandy de Jerez
  con patatas fritas

## LOMO IBÉRICO DE BELLOTA

- Solo
- Con bloc de foie de pato

## SALCHICHÓN IBÉRICO DE BELLOTA

- Solo
- Con bloc de foie de pato
- Con queso

## HAMBURGUESAS «GOURMET»

200 g de carne, tomate, lechuga, cebolla caramelizada, nuestra salsa secreta, queso cheddar, patatas fritas caseras y foie fresco de pato o huevo frito de «gallina feliz». Si te gusta el picante suave, le ponemos un poco de guindillón riojano.

- Vaca «Premium»
  cubierta con cecina de wagyu
- Cinco Jotas
  pluma y solomillo, cubierta con paleta de bellota
- Wagyu
  picaña, cubierta con cecina de wagyu

# NUESTROS POSTRES

Nuestra tarta de queso con su helado

Nuestra torrija «clásica», la de toda la vida, con helado de galleta María

Milhojas con chocolate caliente

Tarta de chocolate

Tiramisú

Arroz con leche tostado

Flan de huevo al baño María

Requesón camerano con miel del Valle de Ocón y nueces de Pedroso

Sorbete de mandarina con champagne

Helado artesano de galleta María

Helado artesano de ron y pasas al Pedro Ximénez

Melocotón en almíbar

Nuestros bombones «exclusivos» de Palo Cortado (4 unidades)

Cualquiera de nuestros quesos

Fruta de temporada

# VINOS PARA POSTRES, POR COPAS

Gutiérrez Colosía · moscatel soleado, El Puerto de Santa María

Gutiérrez Colosía «Cream» · Pedro Ximénez y oloroso, El Puerto de Santa María

Barbadillo «Peach Brandy» · licor de brandy con melocotón, Sanlúcar

Alvear «1927» · Pedro Ximénez, Montilla-Moriles

Barbadillo San Rafael «Medium» · oloroso seco con Pedro Ximénez, Sanlúcar

Lustau «Vintage Series» · palomino fino de vendimia tardía, Jerez de la Frontera

Don PX «Gran Reserva 1999» · Pedro Ximénez, Montilla-Moriles

Nivarius «Vendimia tardía» · tempranillo blanco, Rioja

Tokaji «Aszú 5 Puttonyos» · Tokaj, Hungría

Sandeman «Old Tawny Porto 20 Años» · Oporto, Portugal

Château Sigalas Rabaud 2003 · Sauternes, Burdeos

200 Monges «Vendimia de Invierno» · viura, D.O. Rioja

Jorge Ordóñez Nº 3 · moscatel de Alejandría centenario, Málaga