



MESÓN DIEGO'21  
restaurante

— *Chef M. García* —

Consulta nuestras sugerencias

# Comenzamos compartiendo

TO SHARE

<b>Croquetas caseras de gambas al ajillo</b> <i>Homemade garlic prawn croquettes</i>	   	14,00€
<b>Croquetas caseras de pollo y jamón</b> <i>Homemade chicken and ham croquettes</i>	  	12,50€
<b>Croquetón de rabo de toro (2 unidades)</b> <i>Oxtail croquette (2 units)</i>	  	5,00€
<b>Setas de la tierra al ajillo</b> <i>Local mushrooms with garlic</i>		12,00€
<b>Revuelto de espárragos, gambas e ibérico</b> <i>Scrambled with asparagus, shrimp and Iberian</i>		14,00€
<b>Lomo al ajillo con huevos estrellados</b> <i>Garlic loin with fried eggs</i>		12,00€
<b>Lomo de orza de la casa</b> <i>House-made centerboard loin</i>		12,50€
<b>Lomitos plancha con ali-oli (10 Ud.)</b> <i>Grilled tenderloins with ali-oli (10 units)</i>		14,00€
<b>Berenjenas con miel de caña y sésamo</b> <i>Eggplants with cane honey and sesame</i>		12,00€
<b>Tomate Aliñado</b> <i>Dressed Tomato</i>		7,00€

## Tablas

RATIONS

<b>Tabla de Jamón Ibérico 200gr</b> <i>Iberian Ham Board 200gr</i>	19,00€
<b>Tabla de Jamón Serrano 200gr</b> <i>Serrano Ham Board 200gr</i>	14,00€
<b>Tabla mixta de Jamón Serrano y queso de oveja curado 200gr</b> <i>Mixed table of Serrano ham and cured sheep's cheese 200gr</i>	15,00€
<b>Tabla de Quesos de Alhama 200gr</b> <i>Alhama Cheese Board 200gr</i>	16,00€
<b>Tabla de Queso Manchego 200gr</b> <i>Manchego Cheese Board 200gr</i>	15,00€
<b>Tabla de Surtido Ibérico 200gr (lomo, salchicón, chorizo, jamón y queso de oveja)</b> <i>Iberian Assortment Table 200gr (loin, salchicón, chorizo, ham and sheep cheese)</i>	19,00€



# De la huerta al Mesón






STARTERS

- Ensalada del Mesón** Brotes verdes, zanahoria, crujiente de pollo, queso, picatostes, salsa del mesón, miel de caña y pasas **12,00€**  
*Meson Salad (Green sprouts, carrot, crispy chicken, cheese, croutons, meson sauce, cane honey and raisins)*
- Ensalada Deluxe** Brotes verdes, zanahoria, maíz, atún, espárragos, tomate, huevo, piña y Jamón Ibérico **12,00€**   
*Deluxe Salad (Green sprouts, carrot, corn, tuna, asparagus, tomato, egg, pineapple and Iberian Ham)*
- Tomate con aguacate** **11,00€**  
*Tomato with avocado*
- Aguacate con gambas**  **14,00€**  
*Avocado with shrimp*
- Ensalada tropical con gambas**  **14,00€**  
*Tropical salad with shrimp*
- Ensalada César**  **12,00€**  
*Caesar Salad*
- Remojón Granadino**  **12,00€**  
*Pomegranate Soak*
- Ensaladilla Rusa del Chef**  **11,50€**  
*Chef's Russian Salad*




## Sopas

SOUPS

### SOPAS CALIENTES (HOT SOUPS)

- Sopa de picadillo**  **6,50€**  
*Minced soup*
- Sopa de marisco**   **8,00€**  
*Seafood soup*
- Sopa castellana**  **6,50€**  
*Castilian soup*
- Consomé a la yema o al jerez**  **6,50€**  
*Consommé with yolk or sherry*

### SOPAS FRÍAS (COLD SOUPS)

- Porra Antequerana o Salmorejo Cordobés**  **7,00€**  
*Porra Antequerana or Salmorejo Cordobés*
- Gazpacho Andaluz (Temporada)**  **6,00€**  
*Andalusian Gazpacho (Seasonal)*
- Sopa de melón**  **7,00€**  
*Melon soup*
- Ajo Blanco** **7,00€**  
*White garlic*

































# Arroces, pastas y huevos

RICES, PASTA AND EGGS

<b>Paella mixta</b> (pollo y marisco). Mín 2 pers.  	15,50€/pers
<i>Mixed paella (chicken and seafood). Minimum 2 people</i>	
<b>Paella vegetariana o vegana.</b> Mín 2 pers.	15,50€/pers
<i>Vegetarian or vegan paella. Minimum 2 people</i>	
<b>Paella de marisco.</b> Mín 2 pers.  	18,00€/pers
<i>Seafood paella. Minimum 2 people.</i>	
<b>Arroz caldoso de bogavante.</b> Mín 2 pers.  	25,00€/pers
<i>Soupy lobster rice. Minimum 2 people</i>	
<b>Tortilla española</b> 	8,50€
<i>Spanish omelette</i>	
<b>Huevos rotos con Jamón Ibérico o secreto</b> 	15,50€
<i>Cracked eggs with Iberian Ham or secret</i>	
<b>Revuelto de setas con jamón</b> 	14,50€
<i>Scrambled mushrooms with ham</i>	
<b>Spaghetti boloñesa o carbonara</b> 	10,00€
<i>Spaghetti bolognese or carbonara</i>	
<b>Lasaña de carne</b>  	10,50€
<i>Meat lasagna</i>	
<b>Lasaña de verduras</b>  	10,50€
<i>Vegetable lasagna</i>	
<b>Berenjena a la parmesana</b> 	12,00€
<i>Eggplant with parmesan</i>	
<b>Volcán de patatas con gulas y huevos</b>  	15,00€
<i>Potato volcano with eels and eggs</i>	

# Del mar al Mesón

FISH

<b>Calamar nacional a la plancha</b> 	20,50€
<i>Grilled national squid</i>	
<b>Emperador a la plancha con ajoli</b> 	14,00€
<i>Grilled Emperor with garlic</i>	
<b>Salmón plancha a la naranja</b> 	16,00€
<i>Grilled orange salmon</i>	
<b>Rosada a la plancha</b> 	14,00€
<i>Grilled rosé</i>	
<b>Gambón plancha</b> (10 unidades)  	18,00€
<i>Grilled shrimp (10 units)</i>	
<i>Consulte nuestros pescados del día / Check out our fish of the day</i>	
<b>Fritura del mesón</b>   	19,00€
<i>Fried food from the inn</i>	
<b>Calamares fritos con mayonesa de kimchi</b>  	12,00€
<i>Fried squid with kimchi mayonnaise</i>	
<b>Cazón en adobo</b>  	11,50€
<i>Dogfish in marinade</i>	
<b>Boquerones fritos</b>  	11,50€
<i>Fried anchovies</i>	
<b>Puntillas</b>  	12,50€
<i>Tiptoe</i>	
<b>Bacalao con tomate al aroma de albahaca fresca</b>  	16,00€
<i>Cod with tomato with the aroma of fresh basil</i>	
<b>Gambas al ajillo o pil pil</b>  	14,00€
<i>Prawns with garlic or pil pil</i>	
<b>Chanquetes del mesón con huevos</b>  	14,00€
<i>Whitebait from the inn with eggs</i>	
<b>Rosada frita con ali-oli</b>  	14,00€
<i>Fried rosé with ali-oli</i>	
<b>Pulpo a la Gallega</b> 	20,50€
<i>Galician-style octopus</i>	
<b>MARISCOS DEL MESÓN / SEAFOOD FROM THE INN</b>	
<b>Langostinos del mesón</b> (langostinos, cama de patatas con ali-oli)  	19,50€
<i>Prawns from the inn (prawns, bed of potatoes with ali-oli)</i>	
<b>Mejillones a la marinera o al vapor</b> 	13,00€
<i>Mussels marinara or steamed</i>	
<b>Almejas al ajillo</b> 	13,00€
<i>Clams with garlic</i>	

# Nuestros platos especiales

OUR SPECIALS

- Sartenada de los Montes** (Migas, chorizo, lomo de orza, pimiento frito, melón, huevos)   15,50€  
*Sartenada de los Montes (Migas, chorizo, orza loin, fried pepper, melon, eggs)*
- Sartenada Alpujarreña** (Patatas a lo pobre, chorizo, jamón, lomo de orza, huevos, morcilla)  15,50€  
*Sartenada Alpujarreña (Poor style potatoes, chorizo, ham, orza loin, eggs, blood sausage)*
- Choto de la casa con ajos 350gr** 19,00€  
*Choto of the house with garlic 350gr*
- Rabo de toro cordobés** 18,00€  
*Cordoban oxtail*
- Cachopo de ternera**   15,50€  
*Veal cachopo*
- Carne en salsa de tomate** 14,00€  
*Meat in tomato sauce*
- Habitas baby con jamón ibérico**  15,50€  
*Tender broad beans with Iberian ham*
- Pechuga de pollo rellena de queso de cabra con salsa reducción de px** 16,00€  
*Chicken breast stuffed with goat cheese with px reduction sauce*
- Medallones de Solomillo de Cerdo con Salsa P.X.**  18,00€  
*Pork Tenderloin Medallions with P.X. Sauce*

# Menú Infantil

CHILDREN'S MENU

- Supremas de pollo**   12,00€  
*Chicken supremes*
- Salchipapas con huevo**  9,00€  
*Sausage potatoes with egg*
- Nuggets de pollo**    9,00€  
*Chicken nuggets*
- Patatas con huevo**  7,50€  
*Potatoes with egg*
- Hot Dog**   4,00€  
*Hot Dog*
- Mini croquetas**    13,00€  
*Mini croquettes*





# Postres caseros

HOME DESSERTS

<b>Tarta de Zanahoria</b> <i>Carrot Cake</i>		5,00€
<b>Tarta de queso con mermelada de arándanos</b> <i>Cheesecake with blueberry jam</i>	  	5,00€
<b>Tarta de tres chocolates</b> <i>Three chocolate cake</i>	 	5,00€
<b>Tarta de la Abuela</b> <i>Grandma's Cake</i>	  	5,00€
<b>Arroz con leche</b> <i>Rice pudding</i>		3,50€
<b>Flan de huevo</b> <i>Egg flan</i>	 	3,50€
<b>Natillas</b> <i>Custard</i>	 	3,50€
<b>Fruta del tiempo</b> <i>Fruit of time</i>		3,50€
<b>Pan de Calatrava</b> <i>Calatrava bread</i>	 	4,00€
<b>Surtido de postres</b> <i>Dessert assortment</i>	  	16,00€



**Tupper / Tupper 1,00€**

**Servicio Cubierto y Pam / Cutlery and bread service 1,00€**

En cumplimiento de lo indicado en el REGLAMENTO (UE) N° 1169/2011, SOBRE LA INFORMACIÓN ALIMENTARIA FACILITADA AL CONSUMIDOR, este establecimiento dispone de un listado de todos los platos en el que se indican los ingredientes, y sus derivados, que pueden producir alergias o intolerancias incluidos en el anexo II de dicho Reglamento. Este listado se encuentra a disposición de los clientes.

**Consulte al camarero.**





In compliance with the provisions of REGULATION (EU) No. 1169/2011, ON FOOD INFORMATION FACILITATED TO THE CONSUMER, this establishment has a list of all the dishes in which they are indicated the ingredients, and their derivatives, that may cause allergies or intolerances included in Annex II of said Regulation. This list is available to customers.



Plaza de la Constitución, 12  
Alhama de Granada (Granada)  
Tlf.: 858 704 288

[www.mesondiego.com](http://www.mesondiego.com)

 **Mesón de Diego Alhama de Granada**

 **mesondediego2021**