



Menú 1

Entrantes

Queso Manchego / Lomo Ibérico
Ensaladilla de la casa
Chocos Fritos / Adobitos
Croquetas de puchero
Pate de cabracho y mahonesa

Primer Plato

Consomé, Gazpacho, Salmorejo



Segundo plato a elegir

Carrillada de cerdo ibérico en salsa al mesón
Gallo en salsa marinera con almejas y langostinos

**Nota: Habrá que comunicar las cantidades de Carnes y Pescados
Si son más de 15 Comensales**



Postre

Postre de la casa o Tarta de Celebración



Bebidas

Rioja, vino blanco, fino, cerveza, refresco.

Precio por persona 29 €

Las bebidas consumidas en la barra antes de sentarse al evento serán abonadas aparte

Avenida de la Granja, 9 · 11405 Jerez de la Frontera · Reservas 956 74 13 50 · www.mesonlomopardo.com

¡SÍGUENOS!





Menú 2

Entrantes para cada 4 Personas

Surtidos Ibéricos

Jamón ibérico, Queso manchego, Lomo en caña, Chicharrones
Chocos fritos / Croquetas de puchero
Daditos de Merluza Rebosadas
Pate de cabracho y mahonesa
Langostinos



Primer plato a elegir

Consomé con fondo / Salmorejo / Gazpacho



Segundo plato a elegir

Medallones de Solomillo al Oloroso con Patatas confitadas y Verduritas
Lomo de Doradas en salsa al Tío Pepe con Guarnición de Verduras

**Nota: Habrá que comunicar las cantidades de Carnes y Pescados
Si son más de 15 Comensales**



Postre

Repostería Francesa o Tarta de Celebración



Bebidas

Rioja, vino blanco, fino, cerveza, refresco.

Precio por persona 32 €

Las bebidas consumidas en la barra antes de sentarse al evento serán abonadas aparte

Avenida de la Granja, 9 · 11405 Jerez de la Frontera · Reservas 956 74 13 50 · www.mesonlomopardo.com

¡SÍGUENOS!





Menú 3

Entrantes

Surtidos Ibéricos

Jamón Ibérico/Queso Manchego/Lomo en Caña/Chicharrones

Pate de Cabracho

Chocos Fritos / Daditos de Merluza

Buñuelos de Bacalao y Gambas

Albóndigas de Chocos

Langostinos



Primer plato a elegir

Consomé con fondo / Salmorejo / Gazpacho



Segundo plato a elegir

Solomillo de cerdo con salsa de Almendras y patatas panaderas

Lomos de Merluza en salsa verde con Langostinos y almejas

**Nota: Habrá que comunicar las cantidades de Carnes y Pescados
Sí son más de 15 Comensales**



Postre

Repostería Francesa o Tarta de Celebración



Bebidas

Rioja, vino blanco, rosado, fino, cerveza, refresco.

Precio por persona 34 €

Las bebidas consumidas en la barra antes de sentarse al evento serán abonadas aparte

Avenida de la Granja, 9 · 11405 Jerez de la Frontera · Reservas 956 74 13 50 · www.mesonlomopardo.com

¡SÍGUENOS!





Menú 4

Entrantes

Surtidos Ibéricos

Jamón Ibérico / Queso Manchego / Lomo en Caña / Chicharrones

Micuit de Foie de Pato / Ensaladilla de la Casa

Lasitos de gallo al Limón / Croquetas de Rabo de toro

Tortillitas de Espárragos trigueros

Buñuelos de Bacalao

Langostinos



Primer plato para cuatro personas

Ensalada templada de setas, langostinos y Mango



Segundo plato a elegir

Presas Ibéricas al Amontillado viejo

Lomo de Corvina al Ajillo y pimientos del Piquillo

**Nota: Habrá que comunicar las cantidades de Carnes y Pescados
Si son más de 15 Comensales**



Postre

Repostería Francesa o Tarta de Celebración



Bebidas

Rioja, vino blanco, rosado, fino, cerveza, refresco.

Precio por persona 36 €

Las bebidas consumidas en la barra antes del evento serán abonadas aparte

Avenida de la Granja, 9 · 11405 Jerez de la Frontera · Reservas 956 74 13 50 · www.mesonlomopardo.com

¡SÍGUENOS!





Menú 5

Entrantes

Jamón Ibérico Bellota
Queso viejo de Oveja
Medallón de Foie al Px y Crema de queso Payoyo
Croquetas de Chipirón con alioli Verde
Crujiente de Puerro con gambas y Mojo Rojo
Taquitos de Salmon Marinado con Parmentier de Patatas y Queso
Alcachofas Salteadas con Virutas de jamón
Langostinos



Segundo plato a elegir

Medallón De Carrilla Ibérica en su Jugo con Culis de calabaza y Queso Payoyo
Lomos de Merluza en salsa verde con Langostinos y almejas

**Nota: Habrá que comunicar las cantidades de Carnes y Pescados
Sí son más de 15 Comensales**



Postre

Coulant de Chocolate con Helado de Vainilla
O
Sorbete de limón al Cava



Bodega

Rioja, Vino blanco, Rosado, Fino, Cerveza, Refresco.

Precio por persona 38,50 €

Las bebidas consumidas en la barra antes de sentarse al evento serán abonadas aparte

Avenida de la Granja, 9 · 11405 Jerez de la Frontera · Reservas 956 74 13 50 · www.mesonlomopardo.com

¡SÍGUENOS!





Menú 6

Entrantes

Jamón Ibérico Bellota
Tabla de Quesos Payoyo
Medallón de Foie al Px y Crema de queso Payoyo
Croquetas de Corvina
Pimientos del Piquillo rellenos de pescado y mariscos
Taquitos de Atún Encebollados al Amontillado
Langostinos



Primer plato para cuatro personas

Ensalada templada de pollo Crujiente con Manzana y Vinagreta de Mostaza



Segundo plato a elegir

Entrecot de Vaca frisona y patatas panaderas
Bacalao Confitado a baja temperatura sobre Base de Pimientos del piquillo

**Nota: Habrá que comunicar las cantidades de Carnes y Pescados
Sí son más de 15 Comensales**



Postre

Coulant de Chocolate con Helado de Vainilla
O
Sorbete de limón al Cava



Bebidas

Rioja, vino blanco, rosado, fino, cerveza, refresco.

Precio por persona 42 €

Las bebidas consumidas en la barra antes del evento serán abonadas aparte

Avenida de la Granja, 9 · 11405 Jerez de la Frontera · Reservas 956 74 13 50 · www.mesonlomopardo.com