

# MESON O'POTE, S.L.

NAVIDAD 2020 – 2021

(Válido hasta: 10/01/2021)

TFN 91 610 54 54 – 91 642 73 22

E-mail : [reservas@mesonopote.es](mailto:reservas@mesonopote.es)

## MENÚ - A

### TABLA DE QUESOS NACIONALES ACOMPAÑADA DE RALLADURA DE TOMATE Y PAN DE CRISTAL

Queso de oveja, idiazábal, queso de cabra, cabrales, queso de tetilla, membrillo y frutos secos

### TIMBAL DE PIMIENTOS ASADOS EN HORNO DE LEÑA CON BONITO ESCABECHADO CASERO

### TABLA DE CROQUETAS CASERAS

### EMPANADA GALLEGA HECHA EN HORNO DE LEÑA

(UNA RACIÓN CADA CUATRO PERSONAS)

*Hacemos una pausa para degustar nuestro sorbete casero*

## SEGUNDOS A ELEGIR ENTRE:

### BOGAVANTE CON ARROZ

(DIVISIBLE 3 O 4 PERSONAS)

○

CARNE

○

PESCADO

--- o O o ---

### TELURO GALLEGO JOVEN DE LA CASA

RIOJA DE LA CASA

CERVEZA Y REFRESCOS

LAS BEBIDAS INCLUIDAS EN ESTE MENÚ EMPEZARÁN UNA VEZ INICIADA LA COMIDA O CENA DEL MISMO  
Y FINALIZARÁN UNA VEZ SERVIDO EL POSTRE.  
(TODO LO DEMÁS SE FACTURARÁ APARTE)

--- o O o ---

### REPOSTERÍA DE LA CASA

(Filloa con helado)

Y

CAFÉ

**P.V.P. 55,00 € POR PERSONA**

(IVA INCLUIDO)

Si necesita realizar o concretar alguna modificación sobre el menú, póngase en contacto con nosotros.  
Quedamos a su entera disposición.

# MESON O'POTE, S.L.

NAVIDAD 2020 – 2021

(Válido hasta: 10/01/2021)

TFN 91 610 54 54 – 91 642 73 22

E-mail : [reservas@mesonopote.es](mailto:reservas@mesonopote.es)

## MENÚ - B

TABLA DE IBÉRICOS Y QUESO CURADO DE OVEJA  
ACOMPAÑADA DE RALLADURA DE TOMATE  
Y PAN DE CRISTAL

GAMBONES A LA PLANCHA  
REGADOS CON ACEITE O.V., AJO Y PEREJIL

TIMBAL DE PIMIENTOS ASADOS CON VENTRESCA DE BONITO  
Y LLUVIA DE ACEITE O.V. Y SAL MALDON

PULPO A LA BRASA  
CON PARMENTIER DE PATATA Y ALIOLI DE AJO NEGRO

(UNA RACIÓN CADA CUATRO PERSONAS)

*Hacemos una pausa para degustar nuestro sorbete casero*

## SEGUNDOS A ELEGIR ENTRE:

BOGAVANTE CON ARROZ

(DIVISIBLE 3 O 4 PERSONAS)

O

CARNE

O

PESCADO

--- o O o ---

TELURO GALLEGO JOVEN DE LA CASA

RIOJA DE LA CASA

CERVEZA Y REFRESCOS

LAS BEBIDAS INCLUIDAS EN ESTE MENÚ EMPEZARÁN UNA VEZ INICIADA LA COMIDA O CENA DEL MISMO  
Y FINALIZARÁN UNA VEZ SERVIDO EL POSTRE.  
(TODO LO DEMÁS SE FACTURARÁ APARTE)

--- o O o ---

REPOSTERÍA DE LA CASA

(Filloa con helado)

Y

CAFÉ

**P.V.P. 60,00 € POR PERSONA**

(IVA INCLUIDO)

Si necesita realizar o concretar alguna modificación sobre el menú, póngase en contacto con nosotros.  
Quedamos a su entera disposición.

# MESON O'POTE, S.L.

NAVIDAD 2020 – 2021

(Válido hasta: 10/01/2021)

TFN 91 610 54 54 – 91 642 73 22

E-mail : [reservas@mesonopote.es](mailto:reservas@mesonopote.es)

## MENÚ - C

ANCHOAS DEL CANTÁBRICO  
ACOMPAÑADAS DE RALLADURA DE TOMATE NATURAL  
Y PAN DE CRISTAL

ENSALADA DE CANÓNIGOS Y LECHUGA GOURMET  
CON RULO DE QUESO DE CABRA, NUECES  
Y VINAGRETA DE NARANJA Y MIEL

PULPO A LA BRASA CON PARMENTIER DE PATATA  
Y ALIOLI DE AJO NEGRO

ESCALERA DE LANGOSTINOS  
ACOMPAÑADA DE DOS SALSAS

(UNA RACIÓN CADA CUATRO PERSONAS)

*Hacemos una pausa para degustar nuestro sorbete casero*

## SEGUNDOS A ELEGIR ENTRE:

¼ DE CORDERO LECHAL NACIONAL  
(PARA 2 PERSONAS POR ENCARGO)

O

BOGAVANTE CON ARROZ  
(DIVISIBLE 3 O 4 PERSONAS)

--- o O o ---

TELURO GALLEGO JOVEN DE LA CASA  
RIOJA DE LA CASA  
CERVEZA Y REFRESCOS

LAS BEBIDAS INCLUIDAS EN ESTE MENÚ EMPEZARÁN UNA VEZ INICIADA LA COMIDA O CENA DEL MISMO  
Y FINALIZARÁN UNA VEZ SERVIDO EL POSTRE.  
(TODO LO DEMÁS SE FACTURARÁ APARTE)

--- o O o ---

REPOSTERÍA DE LA CASA  
(Filloa con helado)  
Y  
CAFÉ

**P.V.P. 65,00 € POR PERSONA**  
(IVA INCLUIDO)

Si necesita realizar o concretar alguna modificación sobre el menú, póngase en contacto con nosotros.  
Quedamos a su entera disposición.

# MESON O'POTE, S.L.

NAVIDAD 2020 – 2021

(Válido hasta: 10/01/2021)

TFN 91 610 54 54 – 91 642 73 22

E-mail : [reservas@mesonopote.es](mailto:reservas@mesonopote.es)

## MENÚ - D

TABLA DE IBÉRICOS  
CON QUESO CURADO DE OVEJA  
ACOMPAÑADA DE RALLADURA DE TOMATE  
Y PAN DE CRISTAL

### MARISCADA

Centolla o buey de mar (s.m.), gambas, cigalas, langostinos, nécoras,  
navajas, zamburiñas, berberechos y mejillones

ENSALADA GOURMET CON NUECES, QUESO DE BURRATA,  
PARMESANO, TOMATES CHERRY Y CEBOLLITA FRITA  
TODO ESTO REGADO CON UNA REDUCCIÓN  
DE VINAGRETA DE NARANJA Y MIEL

GAMBONES A LA PLANCHA  
REGADOS CON ACEITE DE O.V., AJO Y PEREJIL

(UNA RACIÓN CADA CUATRO PERSONAS)

*Hacemos una pausa para degustar nuestro sorbete casero*

## SEGUNDOS A ELEGIR ENTRE:

BOGAVANTE CON ARROZ

(DIVISIBLE 3 O 4 PERSONAS)

O

CARNE

O

PESCADO

---oOo---

TELURO GALLEGO JOVEN DE LA CASA

RIOJA DE LA CASA

CERVEZA Y REFRESCOS

LAS BEBIDAS INCLUIDAS EN ESTE MENÚ EMPEZARÁN UNA VEZ INICIADA LA COMIDA O CENA DEL MISMO  
Y FINALIZARÁN UNA VEZ SERVIDO EL POSTRE.

(TODO LO DEMÁS SE FACTURARÁ APARTE)

---oOo---

REPOSTERÍA DE LA CASA

(Filloa con helado)

Y

CAFÉ

**P.V.P. 75,00 € POR PERSONA**

(IVA INCLUIDO)

Si necesita realizar o concretar alguna modificación sobre el menú, póngase en contacto con nosotros.  
Quedamos a su entera disposición.