

MENÚS PARA GRUPOS

TEMPORADA 2013



- 1.- *Macarrones con tomate o Sopa Castellana*
Chuleta de cerdo Riojana con patatas fritas o
Pollo asado con patatas fritas
Helado
Con bebida
 - 2.- *Crema de calabaza con crujiente de jamón*
Tortilla española con ensalada
Helado
Con bebida
 - 3.- *Sopa de Boda o Menestra de verduras*
Escalope de ternera con guarnición
Helado
Con bebida
 - 4.- *Fabes con matanza o ensalada de la huerta*
Trucha a la Navarra o Bonito con tomate
Helado
Con bebida
 - 5.- *Ensalada Mixta*
Paella de Marisco
Helado.
Con bebida
- Café.*

A estos precios hay que añadir el 10% de I.V.A.

Nota: Estos menús son como base, pueden confeccionarse otros a gusto del cliente.

La bebida incluye vino de la casa y agua mineral

El almuerzo del guía y conductor son gratuitos a partir de 10 personas

En menús con opciones, rogamos nos confirmen la opción elegida.

En fin de semana y festivos estos menús solo se servirán a las 13.30 horas

La agencia deberá avisar con 24 horas de antelación cualquier cambio en el número de comensales contratados; en caso contrario el restaurante no se hará cargo de los comensales no asistentes.

MENÚS ESPECIALES

TEMPORADA 2013



- 1.- *Sopa Castellana o Menestra de verduras*
Entrecot de buey con guarnición
Helado
Bebida
Suplemento café.
- 2.- *Cocido Madrileño*
Sopa de cocido (hecha con codillos de jamón ibérico)
Garbanzos y verduras
Carnes y tocinos
Helado
Bebida.
Suplemento café.
- 3.- *Fabes con matanza o Sopa Castellana*
Chuleton de ternera de Ávila con guarnición
Tarta Helada Romántica
Bebida
Café.
- 4.- ***Aperitivos:*** *Jamón y lomo Ibérico de bellota, chorizo de pueblo, morcilla de las Navas, huevos rellenos, croquetas caseras de gambas, calamares romana, chopitos a la andaluza*
Caldo de codillo Ibérico
Cordero lechal o Cochinillo asado con patatas panaderas
Tarta Helada Romántica
Bebida
Café..

A estos precios hay que añadir el 10% de I.V.A.

Nota: Estos menús son como base, pueden confeccionaras otros a gusto del cliente.

La bebida incluye vino de la casa y agua mineral.

En menús con opciones, rogamos nos confirmen la opción elegida.

La agencia deberá avisar con 24 horas de antelación cualquier cambio en el número de comensales contratados; en caso contrario el restaurante no se hará cargo de los comensales no asistentes.

LA GEVA MESÓN-TABERNA

ANTIGUA POSADA DE LAS ANIMAS
FUNDADA EN 1768



C/ San Anton nº4
28200 San Lorenzo de El Escorial - Madrid
Tlf. 91 890 15 16
Fax, 91 890 15 16
www.mesonlacueva.com
e-mail: mesonlacueva@mesonlacueva.com

GRAN MESÓN 2013

MENÚ Nº 1

Pan candeal

Entradas

Ensalada de pimientos asados con ventresca de bonito

Calamares a la Andaluza

Croquetas caseras de gambas

Huevos rotos con longaniza ibérica

Carrillera de cerdo estofada

O

Bacalao a la Vizcaina

Natillas caseras del mesón

Vino del mesón y agua mineral

Cafés y licores

Con vino d.o.c Rioja crianza suplemento de 5 euros

MENÚ nº 2

Pan candeal

Entradas

Moje manchego

Croquetas de morcilla

Revuelto de ajetes, setas y piñones

Fabes con matanza

Entrecot de añojo al queso azul

O

Salmón al cava con cebollitas glaseadas

Crema de leche agridulce

Vino del mesón y agua mineral

Cafés y licores

Con vino d.o.c rioja crianza suplemento de 5 euros

LA GEVA

MESÓN - TABERNA

ANTIGUA POSADA DE LAS ANIMAS
FUNDADA EN 1768



C/ San Anton nº4
28200 San Lorenzo de El Escorial - Madrid
Tlf. 91 890 15 16
Fax. 91 890 15 16
www.mesonlacueva.com
e-mail: mesonlacueva@mesonlacueva.com

GRAN MESÓN 2013

MENÚ Nº 3

Pan candeal

Entradas

Ensalada de perdiz escabechada

Parrillada de verduras

Croquetas caseras de gambas

Huevos rotos con jamón ibérico y habitas

Entrecot de buey a la pimienta

O

Chipirones en su tinta con arroz

Tarta sacher con nueces caramelizadas

Vino del mesón y agua mineral

Cafés y licores

Con vino d.o.c Rioja crianza suplemento de 5 euros

MENÚ nº 4

Pan candeal

Entradas

Ensalada de pimientos asados con ventresca de bonito

Revuelto ajetes, setas y piñones

Croquetas caseras de gambas

Fabes con matanza

Solomillo de cerdo ibérico al cabrales

O

Lomos de merluza en salsa verde

Tarta sacher con nueces caramelizadas

Vino del mesón y agua mineral

Cafés y licores

Con vino d.o.c rioja crianza suplemento de 5 euros

LA CUEVA
MESÓN-TABERNA

ANTIGUA POSADA DE LAS ANIMAS
FUNDADA EN 1768

C/ San Anton nº4
28200 San Lorenzo de El Escorial - Madrid
Tlf. 91 890 15 16 Fax. 91 890 15 16
www.mesonlacueva.com
e-mail: mesonlacueva@mesonlacueva.com

MENÚS TAPAS TÍPICAS

TEMPORADA 2013

TAPAS



Jamón Ibérico de bellota
Lomo Ibérico de bellota
Queso Manchego
Anchoas en salazón
Moje
Tosta de queso de Cabrales
Tosta de Atascaburras
Tosta de queso de cabra con cebolla caramelizada
Callos a la Madrileña
Morcilla de las Navas
Tortilla Española
Calamares a la romana
Pimientos de piquillo rellenos
Croquetas de gambas

Tarta helada Romántica
Vino del Mesón y agua mineral
Café
Chupito de licor

A estos precios hay que añadir el 10% de I.V.A.
Suplemento tarta pastelera 2 euros/pax
Suplemento Rioja Crianza 5 euros/pax

La agencia deberá avisar con 24 horas de antelación cualquier cambio en el número de comensales contratados; en caso contrario el restaurante no se hará cargo de los comensales no asistentes.

LA GEVA
MESN-TABERNA

ANTIGUA POSADA DE LAS ANIMAS
FUNDADA EN 1768

C/ San Anton nº4
28200 San Lorenzo de El Escorial - Madrid
Tlf. 91 890 15 16 Fax. 91 890 15 16
www.mesonlacueva.com
e-mail: mesonlacueva@mesonlacueva.com

MENÚS TÍPICOS

TEMPORADA 2013

1- Aperitivos:



Jamón y lomo Ibérico bellota
Queso Manchego Curado
Chorizo de pueblo
Morcilla de las Navas
Revuelto de ajetes, setas y piñones
Croquetas caseras de gambas

Crema de calabaza con crujiente de jamón
Entrecot de buey con guarnición
Tarta Helada Romántica
Bebida
Café
Chupito de licor

2- Aperitivos:

Jamón y lomo Ibérico bellota
Queso Manchego Curado
Chorizo de pueblo
Morcilla de las Navas
Revuelto de ajetes, setas y piñones
Croquetas caseras de gambas

Caldo de codillo ibérico
Lomo de merluza en salsa verde
Tarta Helada Romántica
Bebida
Café
Chupito de licor

Nota: con vino Rioja crianza, 5.00 Euros más.

Suplemento tarta pastelera 2 Euros/pax

A estos precios hay que añadir el 10% de I.V.A.

La agencia deberá avisar con 24 horas de antelación cualquier cambio en el número de comensales contratados; en caso contrario el restaurante no se hará cargo de los comensales no asistentes



LA GEVA
MESN-TABERNA

ANTIGUA POSADA DE LAS ANIMAS
FUNDADA EN 1768

C/ San Anton nº4
28200 San Lorenzo de El Escorial - Madrid
Tlf. 91 890 15 16 Fax, 91 890 15 16
www.mesonlacueva.com
e-mail: mesonlacueva@mesonlacueva.com

MENÚS TÍPICOS TEMPORADA 2013

3- Aperitivos:

Jamón y lomo Ibérico bellota
Queso Manchego curado
Parrillada de verduras frescas
Revuelto de morcilla con pimiento piquillo
Croquetas caseras de gambas



Ensalada de lechuga y tomate
Cordero lechal o cochinitillo asado con patatas panaderas
Tarta Helada Romántica
Bebida
Café
Chupito de licor

4- Aperitivos:

Jamón y lomo Ibérico bellota
Queso Manchego curado
Parrillada de verduras frescas
Revuelto de morcilla con pimiento piquillo
Croquetas caseras de gambas

Crema de verduras con ave
Lenguado a la plancha con patatitas al vapor
Tarta Helada Romántica
Bebida
Café
Chupito de licor

Nota: con vino Rioja crianza, 5.00 Euros mas.

Suplemento tarta pastelera 2 Euros/pax

A estos precios hay que añadir el 10% de I.V.A.

En el menú nº3 rogamos nos confirmen el asado elegido.

La agencia deberá avisar con 24 horas de antelación cualquier cambio en el número de comensales contratados; en caso contrario el restaurante no se hará cargo de los comensales no asistentes.



LA GEVA
MESN-TABERNA

ANTIGUA POSADA DE LAS ANIMAS
FUNDADA EN 1768

C/ San Anton nº4
28200 San Lorenzo de El Escorial - Madrid
Tlf. 91 890 15 16 Fax, 91 890 15 16
www.mesonlacueva.com
e-mail: mesonlacueva@mesonlacueva.com

MENÚS TÍPICOS

TEMPORADA 2013

5-Aperitivos



Jamón y lomo Ibérico de bellota
Queso Manchego curado
Buñuelos de bacalao
Revuelto de ajetes, setas y piñones
Delicias de Cabrales
Croquetas caseras de gambas

Crema de calabaza con crujiente de jamón
Lenguado a la parrilla con patatitas al vapor
Tarta helada o pastelera
Vino Roble D.O. Ribera de Duero (tinto) o
Vino D.O. Rueda (blanco)
Cava
Café
Chupito de licor

6-Aperitivos:

Jamón y lomo Ibérico de bellota
Queso Manchego curado
Chorizo de orza
Morcilla de las Navas
Croquetas caseras de gambas
Calamares a la romana
Chopitos a la andaluza

Caldo de codillo Ibérico
Solomillo de buey con guarnición
Tarta helada o pastelera
Vino Roble D.O. Ribera de Duero (tinto)
Cava
Café
Chupito de licor

A estos precios hay que añadir el 10% de I.V.A.

Suplemento tarta pastelera 2 euros/pax

La agencia deberá avisar con 24 horas de antelación cualquier cambio en el número de comensales contratados; en caso contrario el restaurante no se hará cargo de los comensales no asistentes

LA GEVA
MESN-TABERNA

ANTIGUA POSADA DE LAS ANIMAS
FUNDADA EN 1768

C/ San Anton nº4
28200 San Lorenzo de El Escorial - Madrid
Tlf. 91 890 15 16 Fax. 91 890 15 16
www.mesonlacueva.com
e-mail: mesonlacueva@mesonlacueva.com

MENÚS TÍPICOS

TEMPORADA 2013

7-Aperitivos:



Jamón y lomo Ibérico de bellota
Queso Manchego curado
Buñuelos de bacalao
Croquetas caseras de gambas

Pastel de merluza y puerros con salsa de setas
Cordero lechal o cochinitillo asado con patatas panaderas
Tarta helada o pastelera
Vino roble D.O. Ribera del Duero (tinto) o
Vino D.O. Rueda (Blanco)
Cava
Café
Chupito de licor.

8-Aperitivos:

Jamón y lomo Ibérico de bellota
Queso Manchego curado
Buñuelos de bacalao
Delicias de Cabrales
Croquetas caseras de gambas

Ensalada de langostinos con manzana
Merluza en salsa verde
Tarta helada o pastelera
Vino D.O. Rueda (Blanco)
Cava
Café
Chupito de licor

A estos precios hay que añadir el 10% de I.V.A.

Suplemento tarta pastelera 2 euros/pax

La agencia deberá avisar con 24 horas de antelación cualquier cambio en el número de comensales contratados; en caso contrario el restaurante no se hará cargo de los comensales no asistentes.