

MESÓN EL GRANAÍNO

MENÚ A

- Picaditas al centro de la mesa
- Hogaza de pan artesano "La Royal" con manteca de ajo.
- Croqueta de jamón.
- Boquerones en vinagre de Pedro.
- Calamares a la andaluza.
- Marinera de anchoa y nuestra rusa.
- Tomate de temporada con capellán asado.
- Terminamos con: Montadito Don Felipe, o tapa de arroz meloso de salmonete, sepia y gamba.
- Postre individual: tarta de queso gorgonzola / piononos con helado de café.
- Bodega: vino a selección de nuestro sumiller, cervezas, refrescos y café.
- Precio por persona con Don Felipe: 54 €.
- Precio por persona con tapa de arroz de salmonete, sepia y gambita: 53 €.

Todos los menús se sirven a mesa completa y para un mínimo de 6 personas. Precios con IVA incluido. Licores, cavas, coctelería y extras no incluidos. Las modificaciones o contrataciones deben realizarse con 48 horas de antelación.

Transcripción del contenido del PDF «Menús julio 2026» publicado en mesongranaino.com, consultado el 09/09/2026.

MESÓN EL GRANAÍNO

MENÚ B

- Picaditas al centro de la mesa
- Hogaza de pan artesano "La Royal" con manteca de ajo.
- Jamón y lomo ibérico, con queso curado en manteca.
- Pan de cristal con tomate.
- Ensaladilla de bogavante El Granaíno.
- Torreznos crujientes de manitas y oreja de cerdo.
- Papas de la Vera, con huevos y velo de papada ibérica.
- Segundo a elegir: fideuá de sepia, salmonete y gambita blanca / pluma ibérica a la brasa con cremoso de boniato y especias / rape a la beurre blanc y verdura asada a la leña.
- Postre individual: tarta de queso gorgonzola / piononos con helado de café.
- Bodega: vino a selección de nuestro sumiller, cervezas, refrescos y café.
- Precios: fideuá 66 € / pluma ibérica 70 € / rape 68 € por persona.

Todos los menús se sirven a mesa completa y para un mínimo de 6 personas. Precios con IVA incluido. Licores, cavas, coctelería y extras no incluidos. Las modificaciones o contrataciones deben realizarse con 48 horas de antelación.

Transcripción del contenido del PDF «Menús julio 2026» publicado en mesongranaino.com, consultado el 09/09/2026.

MESÓN EL GRANAÍNO

MENÚ C

- Picaditas al centro de la mesa
- Hogaza de pan artesano "La Royal" con manteca de ajo.
- Cecina de wagyu cortada a cuchillo.
- Pan de cristal con tomate.
- Ensaladilla de bogavante El Granaíno.
- Huevos fritos con puntilla y gambita cristal.
- Tomate asado a la leña y crema de queso ahumada.
- Segundo a elegir: arroz meloso de sepia, salmonete y gambita blanca / pluma ibérica a la brasa con cremoso de boniato y especias / rape a la beurre blanc y verdura asada a la leña.
- Postre individual: tarta de queso gorgonzola / piononos con helado de café.
- Bodega: vino a selección de nuestro sumiller, cervezas, refrescos y café.
- Precios: arroz 69 € / pluma ibérica 72 € / rape 70 € por persona.

Todos los menús se sirven a mesa completa y para un mínimo de 6 personas. Precios con IVA incluido. Licores, cavas, coctelería y extras no incluidos. Las modificaciones o contrataciones deben realizarse con 48 horas de antelación.

Transcripción del contenido del PDF «Menús julio 2026» publicado en mesongranaino.com, consultado el 09/09/2026.

MESÓN EL GRANAÍNO

MENÚ D

- Picaditas al centro de la mesa
- Hogaza de pan artesano "La Royal" con manteca de ajo.
- Jamón y lomo ibérico, con queso curado en manteca.
- Pan de cristal con tomate.
- Ensaladilla de bogavante El Granaíno.
- Croqueta de gamba al ajillo.
- Tartar de atún rojo, sweet chilly y fruta de temporada.
- Segundo a elegir: fideuá de sepia, salmonete y gambita blanca / pluma ibérica a la brasa con cremoso de boniato y especias / rape a la beurre blanc y verdura asada a la leña.
- Postre individual: tarta de queso gorgonzola / piononos con helado de café.
- Bodega: vino a selección de nuestro sumiller, cervezas, refrescos y café.
- Precios: fideuá 68 € / pluma ibérica 72 € / rape 68 € por persona.

Todos los menús se sirven a mesa completa y para un mínimo de 6 personas. Precios con IVA incluido. Licores, cavas, coctelería y extras no incluidos. Las modificaciones o contrataciones deben realizarse con 48 horas de antelación.

Transcripción del contenido del PDF «Menús julio 2026» publicado en mesongranaino.com, consultado el 09/09/2026.

MESÓN EL GRANAÍNO

MENÚ E

- Picaditas al centro de la mesa
- Hogaza de pan artesano "La Royal" con manteca de ajo.
- Jamón y lomo ibérico, con queso curado en manteca.
- Pan de cristal con tomate.
- Gambita blanca de Santa Pola al ajillo.
- Tomate asado a la leña, con anchoa y crema de queso ahumado.
- Mollejas de vaca a la brasa, lima y yema curada.
- Al centro a elegir: arroz meloso de sepia, salmonete y gambita blanca / pluma ibérica a la brasa con cremoso de boniato y especias / lomo de black angus americano.
- Postre individual: tarta de queso gorgonzola / piononos con helado de café.
- Bodega: vino a selección de nuestro sumiller, cervezas, refrescos y café.
- Precios: arroz 63 € / pluma ibérica 64 € / lomo de black angus 75 € por persona.

Todos los menús se sirven a mesa completa y para un mínimo de 6 personas. Precios con IVA incluido. Licores, cavas, coctelería y extras no incluidos. Las modificaciones o contrataciones deben realizarse con 48 horas de antelación.

Transcripción del contenido del PDF «Menús julio 2026» publicado en mesongranaino.com, consultado el 09/09/2026.

MESÓN EL GRANAÍNO

MENÚ F

- Picaditas al centro de la mesa
- Hogaza de pan artesano "La Royal" con manteca de ajo.
- Jamón y lomo ibérico, con queso curado en manteca.
- Pan de cristal con tomate.
- Ensaladilla de bogavante El Granaíno.
- Torreznos crujientes de manitas y oreja de cerdo.
- Papas de la Vera, con huevo y velo de papada ibérica.
- Al centro a elegir: pescado de lonja frito con papas, tomates secos y Padrón / lomo de black angus americano a la brasa / pluma ibérica a la brasa con cremoso de boniato y especias / solomillo de vaca a taquitos frito con ajos tiernos.
- Postre individual: tarta de queso gorgonzola / piononos con helado de café.
- Bodega: vino a selección de nuestro sumiller, cervezas, refrescos y café.
- Precios: pescado 59 € / black angus 65 € / pluma 58 € / solomillo 59 € por persona.

Todos los menús se sirven a mesa completa y para un mínimo de 6 personas. Precios con IVA incluido. Licores, cavas, coctelería y extras no incluidos. Las modificaciones o contrataciones deben realizarse con 48 horas de antelación.

Transcripción del contenido del PDF «Menús julio 2026» publicado en mesongranaino.com, consultado el 09/09/2026.

MESÓN EL GRANAÍNO

MENÚ G

- Picaditas al centro de la mesa
- Hogaza de pan artesano "La Royal" con manteca de ajo.
- Jamón y lomo ibérico, con queso curado en manteca.
- Pan de cristal con tomate.
- Croqueta de gambas al ajillo.
- Ensaladilla de bogavante El Granaíno.
- Calamarcitos encebollados y marea negra.
- Al centro a elegir: pescado de lonja frito con papas, tomates secos y Padrón / lomo de black angus americano a la brasa / pluma ibérica a la brasa con cremoso de boniato y especias / solomillo de vaca a taquitos frito con ajos tiernos.
- Postre individual: tarta de queso gorgonzola / piononos con helado de café.
- Bodega: vino a selección de nuestro sumiller, cervezas, refrescos y café.
- Precios: pescado 59 € / black angus 66 € / pluma 58 € / solomillo 60 € por persona.

Todos los menús se sirven a mesa completa y para un mínimo de 6 personas. Precios con IVA incluido. Licores, cavas, coctelería y extras no incluidos. Las modificaciones o contrataciones deben realizarse con 48 horas de antelación.

Transcripción del contenido del PDF «Menús julio 2026» publicado en mesongranaino.com, consultado el 09/09/2026.

MESÓN EL GRANAÍNO

MENÚ H

- Picaditas al centro de la mesa
- Hogaza de pan artesano "La Royal" con manteca de ajo.
- Cecina de wagyu.
- Pan de cristal con tomate.
- Croqueta de jamón.
- Huevos fritos con gambita de cristal.
- Calamarcitos encebollados y marea negra.
- Al centro a elegir: pescado de lonja frito con papas, tomates secos y Padrón / lomo de black angus americano a la brasa / pluma ibérica a la brasa con cremoso de boniato y especias / solomillo de vaca a taquitos frito con ajos tiernos.
- Postre individual: tarta de queso gorgonzola / piononos con helado de café.
- Bodega: vino a selección de nuestro sumiller, cervezas, refrescos y café.
- Precios: pescado 55 € / black angus 62 € / pluma 54 € / solomillo 55 € por persona.

Todos los menús se sirven a mesa completa y para un mínimo de 6 personas. Precios con IVA incluido. Licores, cavas, coctelería y extras no incluidos. Las modificaciones o contrataciones deben realizarse con 48 horas de antelación.

Transcripción del contenido del PDF «Menús julio 2026» publicado en mesongranaino.com, consultado el 09/09/2026.