



MESÓN RESTAURANTE LA PERDIZ

CARTA

Cocina castellana de producto nacional

Mesón Restaurante La Perdiz · Nombela · Toledo

Avda. Toledo 32 PBJ · 655 598 250

www.mesonlaperdiz.com · [@mesonlaperdiz](https://www.instagram.com/mesonlaperdiz)

★ Plato estrella de la casa · Todos los precios incluyen IVA

NUESTROS MENÚS

Cocina de mercado · Elaboración propia diaria

Menú Entre Semana

14,00€

por persona · IVA incl.

1º · Platos de cuchara, pasta, verduras o ensalada (5/8 opciones)

2º · Carnes o pescados a la plancha o en salsa (5/8 opciones)

Postre o café a elegir · Tartas y postres variados

Incluye: pan · bebida (agua, vino o casera)

Menú Fin de Semana

22,00€

por persona · IVA incl.

1º · Platos de cuchara, pasta, verduras o ensalada (5/8 opciones)

2º · Carnes o pescados a la plancha o en salsa (5/8 opciones)

Postre o café a elegir · Tartas y postres variados

Incluye: pan · bebida (agua, vino o casera)

Menú Infantil — Opción 1

9,00€

por persona · IVA incl.

Escalope de pollo · huevo frito · patatas fritas

Postre a elegir: tarta · helado · fruta

Bebida incluida: agua o refresco

Menú Infantil — Opción 2

9,00€

por persona · IVA incl.

Croquetas de jamón · huevo frito · patatas fritas

Postre a elegir: tarta · helado · fruta

Bebida incluida: agua o refresco

Consulte nuestro menú en mesa · Carta elaborada con productos frescos de temporada
Reservas: 655 598 250 · www.mesonlaperdiz.com

ENSALADAS

Elaboradas con ingredientes frescos de temporada

Ensalada de la Casa

Mezclum, tomate, lechuga, espárragos, maíz, zanahoria rallada, huevo cocido y aceitunas



11,00€
ración

Tibia de Gulas

Mezclum, tomate cherry, ventresca, gulas salteadas con ajo y cayena



15,00€
ración

Rulo de Cabra

Mezclum, medallones de rulo de cabra, nueces, tomates cherry y vinagre de módena



16,00€
ración

Burrata

Mezclum, pimientos caramelizados, queso burrata, tomates cherry, nueces y vinagre de módena



16,00€
ración

Salmón Ahumado

Mezclum, salmón ahumado, guacamole, tomate cherry, huevo cocido y vinagre de módena



17,00€
ración

ENTRANTES Y RACIONES

Recetas tradicionales · También disponible media ración

Alcachofas con Jamón Ibérico

Alcachofas confitadas con jamón ibérico



20,00€
ración

Alitas de Pollo

8 unidades de alitas a la plancha



12,00€
ración

7,00€
media ración

★ Boquerones en Vinagre

Boquerones en vinagreta casera, aceite oliva, ajos, perejil y sal



12,00€
ración

7,00€
media ración

★ Cabrito Lechal

Cabrito lechal nacional en porciones con refrito de ajos

30,00€
ración

Calamares

Anilla de calamar fresca enharinada



13,00€
ración

8,00€
media ración

★ Cecina Vaca Simmental

Cecina de vaca Simmental madurada y ahumada en roble/encina 12/18 meses



25,00€
ración

Chopitos

Chopito limpio enharinado

13,00€

ración

8,00€

media ración



Cochifrito

Cochinillo nacional tierno crujiente en porciones

21,00€

ración

★ Chuletillas Cordero Lechal

Chuletillas de cordero lechal nacional zona paletilla y riñonada

30,00€

ración

Croquetas de Jamón

12 croquetas de jamón con béchamel cremosa

13,00€

ración

8,00€

media ración



★ Croquetas de Cecina

12 croquetas de cecina con béchamel cremosa

15,00€

ración

9,00€

media ración



Fritura de Pescado

Boquerón, cazón adobado, calamar y chopito enharinados

22,00€

ración

13,00€

media ración



Gambón a la Plancha

12 unidades de gambón a la plancha con limón y sal gorda

20,00€

ración

11,00€

media ración



★ Magro con Tomate

Porciones de magro de cerdo limpio con salsa de tomate casera

12,00€

ración

7,00€

media ración



★ Oreja a la Plancha

Oreja adobada a la plancha con ajo y perejil

12,00€

ración

Patatas Bravas

Patatas cuadradillo con salsa brava casera suave

11,00€

ración

7,00€

media ración



Patatas Braviolis

Patatas cuadradillo con salsa brava y ali-oli de la casa

11,00€

ración

7,00€

media ración



★ Pulpo a la Gallega

Pulpo cocido sobre cama de patata panadera con pimentón y aceite de oliva

28,00€

ración



Queso de Oveja en Aceite

Porciones de queso de oveja curado en aceite de oliva

20,00€
ración

11,00€
media ración



Revuelto de Morcilla

Picadillo de morcilla de pueblo revuelto con huevo

13,00€
ración

8,00€
media ración



Sepia a la Plancha

Sepia limpia troceada a la plancha con perejil, lechuga y mayonesa

14,00€
ración



Tabla de Ibéricos

Jamón, salchichón, chorizo y lomo ibérico con queso de oveja curado en aceite

20,00€
ración



HUEVOS ESTRELLADOS

Estrellados sobre patatas fritas

Con Patatas y Chorizo

Patatas fritas, 4 huevos fritos y picadillo de chorizo de pueblo

13,00€
ración

8,00€
media ración



Con Patatas y Gulas

Patatas fritas, 4 huevos fritos y gulas con refrito de ajos y cayena

13,00€
ración

8,00€
media ración



Con Patatas y Jamón

Patatas fritas, 4 huevos fritos y jamón serrano

13,00€
ración

8,00€
media ración



★ Patatas La Perdiz con Pescaito

Patatas fritas, 4 huevos fritos, pescaito frito y pimientos verdes

15,00€
ración

9,00€
media ración



TOSTAS

Sobre chapaton artesano tostado

Jamón Ibérico

Base de tomate con ajo y aceite de oliva, jamón ibérico

8,00€
ración



Matrimonio

Base de tomate con ajo y aceite oliva, anchoas y boquerones en vinagre

8,00€
ración



Atún con Pimientos

Tomate, aceite y sal, pimientos caramelizados, atún y vinagre de módena

8,00€
ración



Salmón y Rulo de Cabra

Rulo de cabra fundido y salmón ahumado

9,00€
ración



PESCADOS

Pescado fresco · A la plancha y acompañado de ensalada

Lubina a la Plancha

Lubina fresca 300/400 gr a la plancha acompañada de ensalada

15,00€
ración



Dorada a la Plancha

Dorada fresca 300/400 gr a la plancha acompañada de ensalada

15,00€
ración



Salmón a la Plancha

Salmón fresco 200/300 gr a la plancha acompañado de ensalada

15,00€
ración



Emperador a la Plancha

Emperador fresco 200/300 gr a la plancha acompañado de ensalada

15,00€
ración



CARNES

Carnes de producción nacional · Trazabilidad garantizada

Entrecot de Ternera

Entrecot 300/400 gr de ternera nacional con patatas panadera y pimiento

22,00€
ración

Entrecot Vaca Madurada

Entrecot 250/300 gr de vaca madurada nacional con patatas panadera y pimiento

27,00€
ración

★ Solomillo Vaca Madurada

Solomillo de vaca madurada nacional 200 gr con patatas panadera y pimientos

28,00€
ración

★ Rib Eye Vaca Madurada

Lomo alto 350 gr · gran infiltración de grasa · patatas panaderas y pimiento

40,00€
ración

Chuletón de Ternera

Chuletón de ternera nacional 600 gr con patatas panaderas

40,00€
ración

PAELLAS DE ENCARGO

Encargo mínimo 2 personas · Comedor 18€/p. (incluye bebida y postre) · Para llevar 9€/p.

Paella Mixta

Encargo previo · mínimo 2 personas

18€ comedor

9€ llevar



Paella de Carne

Encargo previo · mínimo 2 personas

18€ comedor

9€ llevar

Paella de Marisco

Encargo previo · mínimo 2 personas

18€ comedor

9€ llevar



Fideua

Encargo previo · mínimo 2 personas

18€ comedor

9€ llevar



Arroz a Banda

Encargo previo · mínimo 2 personas

18€ comedor

9€ llevar



Arroz Negro

Encargo previo · mínimo 2 personas

18€ comedor

9€ llevar



★ Arroz Caldoso con Bogavante

Arroz caldoso con bogavante fresco · mínimo 4 personas

* Precio único comedor y para llevar · no incluye bebida ni postre

24,00€

p.



ASADOS DE ENCARGO

Carnes de producción nacional · Encargo con mínimo 7 días de antelación · Tel. 655 598 250

★ T-Bone Angus 1.250 gr

Chuletón y solomillo de vaca Angus madurada en una sola pieza

90,00€
ración

★ Cachopo de Ternera

Filetes de ternera empanados 300 gr aprox. rellenos de jamón ibérico y queso curado

25,00€
ración



Cochinillo · Medio

Cochinillo nacional asado crujiente · Peso 3,5/4 kg

100,00€
ración

Cochinillo · Entero

Cochinillo nacional asado crujiente · Peso 7/8 kg

190,00€
ración

Cabrito · Medio

Cabrito lechal nacional asado al horno · Peso 2/2,5 kg

110,00€
ración

Cabrito · Entero

Cabrito lechal nacional asado al horno · Peso 4/4,5 kg

235,00€
ración

HAMBURGUESAS

Con bacon · queso · lechuga · tomate · cebolla caramelizada · patatas fritas · +Huevo frito 1€

Hamburguesa de Ternera

Carne de ternera



8,00€
ración

Hamburguesa Pollo Crunchy

Pollo crujiente



8,00€
ración

★ Hamburguesa de Buey

Carne de buey



13,00€
ración

★ Hamburguesa Wagyu

Carne de wagyu



16,00€
ración

SÁNDWICH Y PERRITO

Acompañado de patatas fritas

Sándwich Mixto

Jamón de york y queso



3,00€
ración

Sándwich Cubano

Jamón de york, queso y huevo frito



4,00€
ración

Sándwich Vegetal

Lechuga, tomate, cebolla caramelizada, atún, huevo cocido y mayonesa



4,00€
ración

Perrito Caliente











Salchicha frankfurt · +Cebolla caramelizada 0,50€



3,00€
ración

POSTRES

Elaboración propia · Recetas de la casa

★	Tarta de Queso <i>Tarta de queso cremosa horneada sobre base de galleta</i>	6,00€ <i>ración</i>
		
★	Tarta Lotus Queso <i>Tarta lotus cremosa sobre base de galleta lotus caramelizada</i>	6,00€ <i>ración</i>
		
★	Tarta Toblerone <i>Tarta de chocolate con almendras cubierta con trozos de Toblerone</i>	6,00€ <i>ración</i>
		
	Tarta Nata con Fresas <i>Bizcocho con crema de nata cubierto con fresas naturales</i>	6,00€ <i>ración</i>
		
	Brownie con Helado <i>Porción de bizcocho de chocolate con nueces y helado de vainilla</i>	6,00€ <i>ración</i>
		
	Nata con Nueces Helada <i>Copa de nata con nueces helada y caramelo</i>	6,00€ <i>ración</i>
		
	Flan de Huevo con Nata <i>Flan de huevo casero con caramelo y nata</i>	5,00€ <i>ración</i>
		
	Natillas Caseras <i>Natillas caseras con galleta María · Opción de canela</i>	5,00€ <i>ración</i>
		
	Mousse de Limón <i>Espuma de textura esponjosa y refrescante</i>	5,00€ <i>ración</i>
		
	Cuajada Casera <i>Cuajada cremosa acompañada de miel o nueces</i>	5,00€ <i>ración</i>
		

INFORMACION DE ALERGENOS

Reglamento UE 1169/2011 · Los 14 alérgenos de declaración obligatoria

Para información detallada sobre alérgenos consulte con nuestro personal



Gluten

Cereales con gluten: trigo, cebada, centeno, avena, espelta y sus variedades.



Huevo

Huevos y productos derivados del huevo.



Lácteos

Leche y sus derivados: queso, mantequilla, nata, yogur.



Pescado

Pescado y productos a base de pescado.



Crustáceos

Crustáceos y productos a base de crustáceos: gambas, langostinos, cangrejos.



Moluscos

Moluscos y productos a base de moluscos: almejas, mejillones, pulpo, calamar.



Frutos secos

Frutos de cáscara: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pistachos.



Sulfitos

Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg. Presente en productos de origen vegetal.



Mostaza

Granos de mostaza y productos derivados.



Cacahuets

Cacahuets y productos a base de cacahuets.



Soja

Soja y productos a base de soja.



Apio

Apio y productos derivados del apio, incluidas las hojas, tallos y semillas.



Sésamo

Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.



Altramuces

Altramuces y productos a base de altramuces.

△ Aunque tomamos todas las precauciones necesarias, nuestros platos se elaboran en cocinas donde se manipulan todos los alérgenos, por lo que no podemos garantizar la ausencia de trazas. Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, comuníquelo a nuestro personal antes de pedir.