



Cocina abierta en horario
ininterrumpido de 12:30 a 23:00 h

ENTRANTES STARTERS

	1/2 Ración 1/2 Ration	Ración Ration
Jamón de bellota 100% ibérico Cured Iberian acorn-fed ham	17,50 €	24,50 €
Lomo ibérico de bellota Iberian acorn-fed pork loin	11,50 €	17,50 €
Queso D.O. Manchego curado Cured Manchego cheese	6,50 €	9,50 €
Queso asado con mojo Baked cheese with mojo		8,50 €
Queso asado con gofio, dulce de guayaba y miel de palma Baked cheese with gofio, guava delight and palm syrup		9,00 €
Tostas de batata con almogrote Almogrote cheese toast with sweet potatoes		5,80 €
Papas arrugadas con mojo Canarian wrinkly potatoes with mojo		6,00 €
Escaldón de gofio Escaldón de gofio		6,00 €
Anchoas del Cantábrico y pan con tomate Cantabrian anchovies and bread with tomato		9,00 €
Tortilla de morcilla dulce canaria y piñones Sweet blood sausage omelette with pinions		9,00 €
Huevos estrellados con chorizo asturiano y pimiento verde Fried eggs with asturian chorizo and green pepper		8,50 €
Revuelto de gambas, champiñones y jamón de bellota 100% ibérico Scrambled eggs with prawns, wild mushrooms and Iberian acorn-fed ham		9,50 €
Croquetas del Mesón Mesón's croquettes		8,50 €
Caracoles Snails		12,50 €
Berenjenas rebozadas con miel de palma Fried battered eggplants with palm syrup		8,00 €
Ensalada canaria (tomate, queso ahumado canario, papaya deshidratada, pipas, nueces y salsa de mostaza y miel) Canarian salad (tomato, canarian smoked cheese, dried papaya, sunflower seeds, walnuts and honey mustard sauce)		8,50 €
Ensalada templada (lechuga, tomate, pimiento asado, gambas, palitos de cangrejo y setas) Warm salad (lettuce, tomato, grilled pepper, prawns, surimi and wild mushrooms)		9,50 €
Ensalada de pulpo (lechuga, tomate, cebolla, cilantro y pulpo) Octopus salad (lettuce, tomato, onion, cilantro and octopus)		14,50 €

Los Angeles



CARNES MEATS

	Ración Ration
Callos a la madrileña Tripe Madrid-style	12,50 €
Bistec de res a la parrilla Grilled beef steak	10,00 €
Bistec de ternera lechal a la parrilla Grilled veal steak	13,50 €
Entrecot de ternera a la parrilla Grilled ribeye	22,00 €
Carne fiesta Carne fiesta	9,00 €
Conejo en salmorejo Rabbit in salmorejo sauce	11,50 €
Hígado al ajillo Liver in garlic sauce	9,50 €
Solomillo de cerdo a la parrilla Grilled pork tenderloin	9,50 €
Solomillo de res a la parrilla Grilled beef sirloin	17,50 €
Secreto ibérico con mermelada de mango-piña Iberian pork fillet with mango and pineapple jam	17,00 €
Pechuga de pollo a la parrilla Grilled chicken breast	7,50 €
Añade papas fritas, arrugadas o guisadas a tu plato Try adding fries, canarian wrinkly potatoes or boiled potatoes to your dish	+ 5,00 €
Añade una de nuestras salsas a tu carne a la parrilla: Try adding one of our sauces to your grilled meat:	
- Salsa de champiñones A la pimienta Mushroom sauce Peppercorn sauce	+ 2,50 €
- Salsa de queso Cabrales Roquefort Cabrales cheese sauce Roquefort cheese sauce	+ 3,00 €

PESCADOS FISH

	1/2 Ración 1/2 Ration	Ración Ration
Pulpo a la gallega Fair style octopus	S/M	S/M
Rejos de pulpo guisado Stewed octopus strips	S/M	S/M
Gambas al ajillo Garlic prawns		9,00 €
Gambas blancas de Huelva Huelva prawns		18,00 €
Choco asado con mojo Roasted cuttlefish with mojo		13,00 €

Reservas y encargos:

☎ 922 280 413

📞 649 753 792

1/2 Ración | 1/2 Ration Ración | Ration

Calamares a la andaluza con papas fritas Fried squids Andalusia style with fries		16,50 €
Cogote de merluza Hake nape		17,50 €
Rodaja/ cola de merluza Hake slice/ tail		16,00 €
Bacalao encebollado Cod cooked with onions and peppers	10,50 €	14,00 €
Cherne salado Salty cherne		14,00 €

Añade papas arrugadas o guisadas a tu plato Try adding canarian wrinkly potatoes or boiled potatoes to your dish	+ 5,00 €
Añade una de nuestras salsas a tu pescado: Try adding one of our sauces to your fish:	
- A la vasca Basque style sauce	+ 3,80 €
- Salsa verde Marinera Green sauce Marinara sauce	+ 3,00 €
- Bilbaína Encebollado Bilbao style sauce Onions and peppers sauce	+ 2,00 €

POSTRES DESSERTS

	Ración Ration
Mousse Mousse	4,00 €
Polvito uruguayo Caramel, cream and meringue	4,00 €
Tarta de manzana Apple cake	4,00 €
Tarta de Santiago Almond cake	4,50 €
Quesillo con miel de palma Quesillo cheese with palm syrup	4,50 €
Tocino de chocolate con helado Chocolate pudding with ice cream	4,50 €
Milhoja con crema pastelera Millefeuille with custard	5,50 €

Todos nuestros postres se sirven con nata montada casera Our desserts are served with home-made cream	
--	--



Cereales
Cereals



Huevos
Eggs



Pescado
Fish



Crustáceos
Crustaceans



Sulfitos
Sulphites



Moluscos
Molluscs



Mostaza
Mustard



Frutos secos
Nuts



Lácteos
Milk

IGIC 7% INCLUIDO/ 7% IGIC TAX INCLUDED

www.mesonlosangeles.com

• www.mesonlosangeles.com •