



Menú en Español

En consideración a los demás comensales, hay un límite de tiempo de 3 horas desde el momento en que se sientan. La división de cuentas por mesa tendrá un cargo adicional ¡Gracias por su comprensión y paciencia!

Menú válido del 2 al 5 de mayo de 2024.
Este menú puede variar sin previo aviso.

© El Mesón de Melquiades



Menú

Aperitivos

Alcapurrias de corned beef	\$ 2.50
Chorizos al vino	\$ 9.95
Croquetas de prosciutto y queso manchego	\$ 10.95
Croquetas de pollo	\$ 7.95
½ Croquetas de pollo	\$ 4.00
Setas al Jerez	\$ 7.95
Buñuelos de bacalao	\$ 10.95
Calamares fritos en salsa de chiles dulces	\$ 9.95
Tentáculo de Pulpo en Chimichurri	\$ 19.95
Puntitas de filete al jerez	\$ 9.95

Sopas

Sopa de día [preguntar]	\$ 5.75 (P) \$ 10.95 (G)
Crema de langosta	\$ 6.95 (P) \$ 13.00 (G)
Cocido de patitas de cerdo	\$ 6.95 (P) \$ 10.95 (G)

Platos Principales

Camarones al jerez	\$ 20.95
Camarones jumbo al “grill”	\$ 39.95
Langosta caribeña en salsa termidor o salsa de vino y ajo	\$ 45.00
Chuletón de ternera	\$ 46.95
Filet mignon con salsa setas	\$ 47.95
New York steak con salsa de setas	\$ 34.95
Ribeye steak 16oz	\$ 45.95
Chuletitas de cordero	\$ 35.95
Churrasco de ternera	\$ 28.95
Churrasco angus	\$ 35.95
Tornado	\$ 39.95
Filete de pollo	\$ 16.95
Pechuga rellena (con masa de langosta)	\$ 21.95
Pescado del día	\$ Varía
Guanimes con bacalao	\$ 15.95
Masitas de cerdo con tostones	\$ 17.95

ADVERTENCIAS:

1. Consumir alimentos crudos o poco cocidos puede ser altamente nocivo para la salud.
2. Todas nuestras carnes contienen pimienta.
3. Todos nuestros rellenos contienen pan.
4. Si usted es alérgico algún producto por favor de notificarlo al mesero.



Menú

Especialidades del Chef

Ossobuco de ternera	\$ 59.95
Ossobuco kurobuta	\$ 39.95
Pata de cordero	\$ 39.95
Rabo de buey con arroz blanco	\$ 35.95
Carne mechada sobre croquetas de risotto de setas	\$ 26.95
Chuletas de venado	\$ 34.95
Chuletitas de jabalí	\$ 34.95
Paella de mariscos	\$ 24.95

ADVERTENCIAS:

1. Consumir alimentos crudos o poco cocidos puede ser altamente nocivo para la salud.
2. Todas nuestras carnes contienen pimienta.
3. Todos nuestros rellenos contienen pan.
4. Si usted es alérgico algún producto por favor de notificarlo al mesonero.

Para Niños

Alitas de pollo con papitas fritas	\$ 14.95
Tenders de pollo con papitas fritas	\$ 10.95
½ Pechuga de pollo con papitas fritas	\$ 9.95

Acompañantes

Tostones de plátano	
Papas fritas	
Arroz blanco	
Arroz estilo Melquiades (Arroz con habichuelas) (cargo adicional)	\$ 3.00
Ensalada verde	
Amarillos	



English Menu

In consideration to all parties there is a 3 hours time limit from the time seated. Additional charges for split checks. Thank you for your understanding and patience!

Menu valid from may 2 to 5, 2024.
This menu may change without prior notice.
© El Mesón de Melquiades



Menu

Starters

Corned beef alcapurrias (Stuffed root vegetables fritters)	\$ 2.50
Chorizo in red wine sauce	\$ 9.95
Prosciutto and manchego croquettes	\$ 10.95
Chicken croquettes	\$ 7.95
Chicken croquettes ½	\$ 4.00
Mushrooms with Sherry sauce	\$ 7.95
Cod buñuelos (fried dough fritter)	\$ 10.95
Fried calamari in sweet chile sauce	\$ 9.95
Octopus tentacle in Chimichurri	\$ 19.95
Steak tips with Sherry sauce	\$ 9.95

Soups

Soup of the day [ask]	\$ 5.75 (P) \$ 10.95 (G)
Lobster stew	\$ 6.95 (P) \$ 13.00 (G)
Pork trotters stew	\$ 6.95 (P) \$ 10.95 (G)

Main Courses

Shrimps in Sherry sauce	\$ 20.95
Grilled jumbo shrimps	\$ 39.95
Caribbean lobster thermidor or wine and garlic sauce	\$ 45.00
Veal chop	\$ 46.95
Filet mignon in mushrooms sauce	\$ 47.95
New York steak in mushrooms sauce	\$ 34.95
Ribeye steak 16oz	\$ 45.95
Lamb chops	\$ 35.95
Veal sirloin	\$ 28.95
Angus skirt steak	\$ 35.95
Tornado (Skirt Steak stuffed with lobster)	\$ 39.95
Chicken fillet	\$ 16.95
Chicken breast stuffed with lobster	\$ 21.95
Fish of the day	\$ Varies
Guanimes with cod (Cornmeal dough)	\$ 15.95
Fried pork chunks with tostones (fried green plantains)	\$ 17.95

WARNINGS:

1. Eating raw or undercooked food can be highly harmful to your health.
2. All our meats contain pepper.
3. All our fillings contain bread,
4. If you have allergies to any food, please notify the waiter.



Menu

Chef's Specialties

Veal ossobuco	\$ 59.95
Kurobuta ossobuco	\$ 39.95
Lamb Shank	\$ 39.95
Oxtail with white rice	\$ 35.95
Pot roast over mushrooms risotto croquettes	\$ 26.95
Venison chops	\$ 34.95
Wild boar chops	\$ 34.95
Seafood paella	\$ 24.95

WARNINGS:

1. Eating raw or undercooked food can be highly harmful to your health.
2. All our meats contain pepper.
3. All our fillings contain bread,
4. If you have allergies to any food, please notify the waiter.

Children's menu

Chicken wings with fries	\$ 14.95
Chicken tenders with fries	\$ 10.95
½ Chicken breast with fries	\$ 9.95

Sides

Tostones (fried green plantains)	
Fries	
White rice	
Rice Melquiades style (Rice and beans) (additional charge)	\$ 3.00
Green salad	
Amarillos	



Carta de Vinos *Wine List*

Carta de Vinos válida del 2 al 5 de mayo de 2024.
Esta Carta de Vinos puede variar sin previo aviso.

Wine List valid from may 2 to 5, 2024.
This Wine List may change without prior notice.



Vinos Tintos / Red Wine

California

Napa Cellars, Pinot Noir
Six Eight Nine, Blend
Killer Drop, Blend
Napa Cellars, Pinot Noir
Meiomi, Pinot Noir
Raymond Reserve, Cabernet Sauvignon
Louis M Martini, Cabernet Sauvignon
Las Alturas, Belle Glos, Pinot Noir
Caymus, Cabernet Sauvignon
Sterling, Pinot Noir

España / Spain

Cepa 21
Arzuaga, Crianza
Pago de los Capellanes, Roble
Pesquera, Crianza
Abadia Retuerta, Selección Especial
Ramón Bilbao, Edición Limitada
Pintia, Valladolid
Preludio de Sei Solo, Ribera del Duero
Marqués de Riscal XR, Rioja
Mauro, Castilla y León

Otras Regiones

Privada, Blend
Terrunyo, Carmenere Chile



Vinos Blancos/White Wine

Salneval, Albariño, España
Lagar de Cervera, Albariño, España
½ Lagar de Cervera, Albariño, España
Santiago Ruiz, Albariño, España
Raymon Collection, Chardonnay California
Marimar Estates, Albariño California
Santa Margharita, Pinot Grigio Italia
Pouilly-Fuissè, Chardonnay Francia
Serra Da Estrela, Albariño

Vinos Espumosos/Sparkling Wine

Segura Viudas Brut, Reserva, España
½ Segura Viudas Brut, Reserva, España
Seguras Viudas Brut, 187ml, Reserva, España
Moscato Dolce, Blanco, Italia
½ Veuve Clicquot Ponsardin, Brut, Francia
Veuve Clicquot Ponsardin, Brut, Francia
Veuve Clicquot, Demi-Sec, Brut, Francia
Veuve Clicquot, Rosé, Francia
Mini Prosecco, Italia
Chic, Barcelona
Vilarnau Cava Brut Reserva
Vilarnau Cava Brut Rosé

Vinos Rosados/Rosé Wine

Estdardon Madame Rose Provence, Francia