



MESÓN LA VILLA

GRUPO EL YANTAR



PARA EMPEZAR LA MESA

Patatas brava clásicas Yantar

Patata frita artesanal con salsa brava ahumada y alioli suave. 9,5

Ensaladilla del Mesón

Nuestra ensaladilla cremosa con atún y encurtidos, AOVE y pan crujiente. De barra y de familia. 8,5

Pimientos asados caramelizados

Pimientos rojos al horno, ajo confitado y toque de miel. Dulces, melosos, de cuchara. 12,5

Ensalada de pimientos asados con ventresca

Pimientos templados, ventresca de bonito y AOVE. Clásico mediterráneo sin adornos. 16,0

Tabla de quesos de Requena

Elaborados según tradición local. Un surtido auténtico y sabroso. 23,0

Croquetas de la Casa (4 uds.)

Clásica Yantar Bechamel casera, rebozado crujiente. Receta de temporada de la casa. 10,0

Ajo Arriero el Mesón

Versión más tradicional de un clásico de la región. Patata suave, bacalao y el toque justo de ajo y AOVE. 11,5



DE CUCHARA Y FUEGO LENTO

RECOMENDADO

Arroz meloso de Torrezno y Romero

Arroz meloso con fondo oscuro de carne y verduras asadas, terminado con torreznos laminados jugosos y el perfume del romero fresco. 16,0

Crema de calabaza

Calabaza asada con huevo poché y migas crujientes al pimentón. 12,5

Migas de Pastor con huevo y uvas

Pan tostado en sartén de hierro, ajo, panceta y uvas frescas, coronado con huevo frito de corral. 12,0

Alubias guisadas del Mesón

Cocidas lentamente con chorizo, panceta y laurel, terminadas con su caldo espeso. 14,0

Setas guisadas con carrillera

Carrillera tierna guisada con vino tinto y fondo oscuro, sobre salteado de setas de temporada. Melosidad, profundidad y aroma de bodega. 14,5

Manitas de cerdo guisadas

A fuego lento durante horas hasta que tienen el punto de melosidad perfecto. Un clásico que te hará volver. 14,0

Gazpacho Manchego

Gazpacho manchego tradicional elaborado con torta cenceña, carne de caza y un caldo intenso y aromático, cocinado a fuego lento. 13,0



DE HORNO Y BRASAS

RECOMENDADO

Costillar de Cerdo asado al romero y ajo

Cocinado lentamente al horno con romero fresco, ajo y vino blanco, terminado en brasa para un toque ahumado. Servido con patatas fritas naturales y pimientos del padrón. 24,0

Secreto ibérico a la brasa

Secreto ibérico a la brasa
Corte jugoso de cerdo ibérico hecho a la brasa viva, con chimichurri suave de perejil y limón. Acompañado de patatas fritas y pimientos del Padrón. 22,0

Careta a la brasa

Exterior crujiente, interior meloso. Terminada con aceite cítrico de perejil. Servida sobre cremoso de patata. Un bocado de territorio, sin filtros. 18,0

Solomillo de vaca a la brasa

Corte noble, marcado al carbón y terminado con mantequilla de hierbas y vino tinto reducido. Guarnición de patatas fritas y sal en escamas. 34,0

Entrecot de vaca vieja a la brasa

Entrecot de 300 g plancha viva, sal Maldon y mantequilla de tomillo. 28,5

Pollo a la brasa con hierbas mediterráneas

Marinado con pimentón de la vera, asado a fuego lento hasta conseguir piel crujiente y carne tierna. 16,0



DEL MAR A LA MESA

Dados de bacalao a la andaluza

Lomos de bacalao cortados en dados, rebozados finos y fritos acompañados de alioli de lima y perejil fresco. 14,5

Láminas de salmón marinado y tártara

Salmón curado en casa, cortado en láminas finas, servido con salsa tártara casera y tostas crujientes de pan. 16,0

Merluza en salsa de almejas

Lomos de merluza al vapor con salsa ligera de almejas y vino blanco. Acompañada de emulsión cítrica y aceite de perejil. 17,5



DULCES DE SOBREMESA

RECOMENDADO

La Torrija del Mesón

Pan brioche infundado en leche y vainilla, caramelizado a la plancha y naranja valenciana confitada y helado de vainilla. 6,5

Tarta de queso de la casa

Tarta horneada lentamente, de textura cremosa y centro suave. 7,5

Bizcocho cremoso de chocolate

Con sopa fría de caramelo salado y almendras crujientes caramelizadas. 7,5



MESÓN LA VILLA

GRUPO EL YANTAR