

Mesón Cuevas del Vino



*Edificio protegido por el Patrimonio Histórico Artístico.
Declarado de “Interés Turístico”.*

**Nuestros servicios para particulares,
agencias de viajes o empresas:**

Pergaminos - Regalo · Visitas guiadas

Cursos / Cata de vinos · Banquetes

Celebraciones medievales

Celebraciones familiares:

Bautizos · Comuniones · Bodas

Aniversarios · Salas para reuniones

Solicite información



*Listed Building by the National Art Heritage and
classified as of “Tourist Interest”.*

**Our services for private guests,
travel agencies and companies:**

Gift Cards

Guided tours · Wine courses / Wine tastings · Banquets

Medieval celebrations

Family celebrations:

Christening parties · Holy communions

Wedding banquets · Meeting rooms

Request information



Menú “Degustación” / “Tasting” menu

Menú “Degustación”

Entradas: chorizo a la brasa, morcilla del Mesón, asadillo de pimientos, judías chinchoneras, morteruelo y migas

Cordero lechal asado o cochinitillo asado, con patatas panadera

Postres típicos (hojuelita con miel, tarta de almendras y leche frita) y café



47,50 €/pers.
(bebidas no incluidas)

“Tasting” Menu

Starters: our special braised sausage, our own black pudding, asadillo (sweet red pepper salad), kidney bean stew Chinchón style, morteruelo (game pôte) and migas (rural spanish stew with bread and chorizo)

Roast lamb or roast suckling pig, with oven cooked potatoes

Traditional desserts and coffee



47,50 €/pers.
(drinks not included)

Menú de niños

Espaguetis con tomate

Filete de ternera empanado con patatas fritas

Helado



20,00 €/pers.
(bebidas no incluidas)

Kid's menu

Spaghettis with tomato sauce

Breaded veal fillet with french fries

Assorted icecream



20,00 €/pers.
(drinks not included)






Cocido madrileño



Cocido madrileño


 *Elaborado a la antigua usanza
(solo fines de semana y festivos, de octubre a mayo)*

Primero, la sopa de fideos

Segundo, el puchero con los garbanzos y las viandas

Y para finalizar, el postre a su elección (excepto Postre Mesón), y café

Tenga en cuenta, que al ser un plato muy popular, puede agotarse **35,00 €/pers.**
(bebidas no incluidas)

 *Traditional chickpea based stew from Madrid, cooked the old fashioned way
(weekends and festive holidays, october to may)*

First, you will be served the cocido broth with noodles







*Then, the main course, chickpeas with all the vegetables and
different meat cuts which make up this traditional dish*

To round it up, any dessert of your choice, and coffee

Please, note that is a very popular dish, and we could run out of it **35,00 €/pers.**
(drinks not included)




Pan

-   *Pan variado* 2,00 €
-   *Pan variado y aceite con ajos
de Chinchón* 2,50 €
-   *Repetición de pan* 1,50 €



Bread

-   *Bread* 2,00 €
-   *Bread and Chinchón garlic oil* 2,50 €
-   *Extra bread* 1,50 €



Para picar



Asadillo de pimientos con atún en aceite
Sweet red pepper salad with homemade tuna in olive oil



Chorizo del Mesón a la brasa / Our special braised sausage



Tortillitas de gambas / Crunchy shrimp fritters


























"Faroles" (ajetes fritos) / Fried garlic stems



Morteruelo / Morteruelo (game pâté)



Morcilla del Mesón / Our own black pudding

1. "Faroles" (ajetes fritos) 13,45 €
-   2. Asadillo de pimientos al horno de leña, con atún en aceite hecho en el Mesón 17,40 €
-   3. Migas 11,45 €
-      4. Ensaladilla del Mesón 14,00 €
-  5. Chorizo del Mesón, a la brasa 11,00 €
-  6. Morcilla del Mesón 11,40 €
-   7. Gambas rojas al ajillo, sensacionales 18,90 €
-    8. Croquetas de ibérico 14,85 €
9. Jamón ibérico de bellota 25,60 €
-   10. Queso manchego artesano, con pasas y nueces 14,85 €
-  11. Queso manchego artesano, 2 años en aceite 16,00 €
-    12. Tortillitas de gambas, extraordinarias 16,75 €
-  13. Morteruelo (paté caliente de caza) 14,85 €

Starters

1. Fried garlic stems 13,45 €
-   2. Sweet red pepper salad with homemade tuna in olive oil 17,40 €
-   3. "Migas" 11,45 €
(rural spanish stew with bread and chorizo)
-      4. Spanish potato salad 14,00 €
-  5. Our special braised sausage 11,00 €
-  6. Our own black pudding 11,40 €
-   7. Spanish garlic and chili prawns 18,90 €
-    8. Iberian ham croquettes 14,85 €
9. Iberian ham 25,60 €
-   10. Artisan manchego cheese with raisins and walnuts 14,85 €
-  11. Artisan manchego cheese, matured during 2 years, in virgin olive oil 16,00 €
-    12. Crunchy shrimp fritters 16,75 €
-  13. Morteruelo (game pâté) 14,85 €

10 % IVA incluido / 10 % TAX included



CRUSTACEOS
CRUSTACEANS



GLUTEN
GLUTEN



MOLUSCOS
SEAFOOD



HUEVOS
EGG



PESCADO
FISH



Ensalada de perdiz escabechada / Pickled partridge salad



Ensalada de salazones / Salted fish salad

Ensaladas

Salads

- | | | |
|--|--|---|
| <p> 14. Ensalada con vinagre de Jerez 11,50 €
(lechuga, tomate pata negra y cebolla, con aceite de oliva virgen extra y vinagre de Jerez con madre de 100 años)</p> | | <p> 14. Sherry dressed salad 11,50 €
(lettuce, raf tomatoe and onion salad, with extra virgin olive oil and old Sherry vinegar)</p> |
| <p>  15. Ensalada de queso pata de mulo 14,75 €
(lechugas variadas, tomate pata negra, queso pata de mulo, nueces y nuestro aliño con aceite de oliva virgen extra y algunas hierbas, y un toque de miel de La Alcarria)</p> | | <p>  15. Sheep cheese salad 14,75 €
(with our extra virgin olive oil and rosemary dressing, raf tomato, a variety of lettuce leaves, walnuts and honey)</p> |
| <p>  16. Ensalada de salazones 17,50 €
(tomate pata negra, mojama de atún, bonito, bacalao, aceitunas, cebolla morada, alcaparras y aceite de oliva virgen extra)</p> | | <p>  16. Salted fish salad 17,50 €
(raf tomato, tuna, cod, olives, onion, capers and extra virgin olive oil)</p> |
| <p>  17. Ensalada de perdiz escabechada 16,85 €
(lechugas variadas, tomate pata negra, alubias rojas, cebolla morada, perdiz escabechada, piñones tostados, aceite de oliva virgen extra, y vinagre de Jerez con madre de 100 años)</p> | | <p>  17. Pickled partridge salad 16,85 €
(with a variety of lettuce leaves, raf tomato, red onion, pickled partridge, red beans, roasted pine nuts, extra virgin olive oil and old Sherry vinegar)</p> |



LACTEOS
DAL RY



FRUT OS SECOS
NUT S



APIO
CELE RY



SO, -SULFI TOS
SO, -SULFITES



GRANOS DE SESAMO
SESAME SEEDS



Callos al estilo de Chinchón
Callos (Tripe stew cooked the Chinchón way)



Rabo de vacuno gallego / Galician beef tail stew

🇪🇸 Sopas y guisos caseros

- 🍷 18. *Gazpacho andaluz con vinagre de Jerez (temporada)* 7,85 €
- 🍷🍳 19. *Salmorejo cordobés, con jamón ibérico (temporada)* 8,50 €
- 🍷🍳 20. *Consomé de codillo ibérico, vaca gallega y verduras (al Jerez o con yema)* 7,90 €
- 🍷🍳 21. *Sopa del Mesón, con ajo fino de Chinchón, huevo y jamón serrano* 11,65€
- 🍷 22. *Judías chinchoneras* 15,80 €
- 🍷 23. *Callos, al estilo de Chinchón* 19,95 €
- 🍷 24. *Rabo de vacuno gallego* 22,30 €

🇬🇧 Home made soups and stew

- 🍷 18. *Gazpacho aromatized with Sherry vinegar (seasonal)* 7,85 €
- 🍷🍳 19. *Salmorejo (chiled tomato soup with chopped boiled egg and ham) (seasonal)* 8,50 €
- 🍷🍳 20. *Consomme with an egg yolk or Sherry* 7,90 €
- 🍷🍳 21. *The Meson's special soup (dressed with garlicks, egg and serrano ham)* 11,65 €
- 🍷 22. *Kidney bean stew Chinchón style* 15,80 €
- 🍷 23. *Callos (tripe stew cooked the Chinchón way)* 19,95 €
- 🍷 24. *Galician beef tail stew* 22,30 €



Sopa del Mesón (castellana) / The Meson's special soup



Gazpacho



CRUSTACEOS
CRUSTACEANS



GLUTEN
GLUTEN



MOLUSCOS
SEAFOOD



HUEVOS
EGG



PESCADO
FISH

10 % IVA incluido / 10 % TAX included



Huevos de pastor
Fried eggs with potatoes and “migas”



Huevos de “pobre” / Fried eggs with potatoes, black pudding and grilled sausage










Tortilla de patatas de lujo / Spanish potato omelette


Huevos fritos y tortillas

-   **25. Huevos de “pobre”** **15,80 €**
(huevos fritos, patatas fritas, chorizo y morcilla)
-  **26. Huevos de “rico”** **16,75 €**
(huevos fritos, patatas fritas y jamón ibérico)
-    **27. Huevos de pastor** **15,80 €**
(huevos fritos, patatas fritas y migas)
-  **28. Tortilla de patatas de lujo** **14,50 €**


Egg dishes

-   **25. Fried eggs with potatoes, black pudding and grilled sausage** **15,80 €**
-  **26. Fried eggs with potatoes and iberian ham** **16,75 €**
-    **27. Fried eggs with potatoes and “migas”** **15,80 €**
-  **28. Spanish potato omelette** **14,50 €**

Patatas

- 29. Patatas fritas en aceite de oliva** **7,00 €**
- 30. Patatas panadera, al horno de leña** **7,85 €**
-  **31. Patatas “Faustinas”** **7,85 €**
(con salsa campesina, según nuestra receta)

Potatoes

- 29. Fried potatoes in olive oil** **7,00 €**
- 30. Roasted potatoes** **7,85 €**
-  **31. Faustinas potatoes** **7,85 €**
(country style potatoes)



LACTEOS
DAL RY



FRUT OS SECOS
NUT 5



APIO
CELE RY



E-X
SO - SULFI TOS
SO - SULFITES



GRANOS DE SÉSAMO
SESAME SEEDS














Chipirones encebollados
Baby squids in onion gravy














Lubina a la espalda, con ajo fino de Chinchón
Grilled sea bass with garlic and olive oil

Verduras y pescados

-   32. *Setas variadas, al ajillo* 18,80 €
(cardo, boletus, hongo de árbol, niscalos, rebozuelo...)
-  33. *Espárragos verdes a la plancha* 14,85 €
-  34. *Boquerones, abiertos y limpios, con ajito y perejil* 17,80 €
(temporada)
-    35. *Salmon a la plancha, con salsa tártara* 21,95 €
-   36. *Chipirones encebollados* 20,70 €
-  37. *Bacalao a la andaluza, con tomate casero* 22,75 €
-  38. *Lubina a la espalda, con ajo fino de Chinchón* 23,40 €

Vegetable and fish

-   32. *Assortment of mushrooms with garlic sauce* 18,80 €
-  33. *Grilled asparagus* 14,85 €
-  34. *Grilled anchovies with garlic and parsley sauce* 17,80 €
(seasonal)
-    35. *Braised salmon, with tartar sauce* 21,95 €
-   36. *Baby squids in onion gravy* 20,70 €
-  37. *Cod in tomato sauce* 22,75 €
-  38. *Grilled sea bass with garlic and olive oil* 23,40 €



Setas variadas, al ajillo
Assortment of mushrooms with garlic sauce



Bacalao a la andaluza, con tomate casero
Cod in tomato sauce

10 % IVA incluido / 10 % TAX included



CRUSTACEOS
CRUSTACEANS



GLUTEN
GLUTEN



MOLUSCOS
SEAFOOD



HUEVOS



PESCADO
FISH



Carnes y asados



Paletilla de cordero lechal
Shoulder of suckling lamb

Al horno de leña:

- 39. *Cochinillo* 27,00 €
- 40. *Cordero lechal* 27,00 €
- 41. *Paletilla de cordero lechal* 29,00 €
- 42. *Cuarto de cordero lechal* 53,50 €
(solo fines de semana y festivos, o con reserva previa)

A la parrilla, con carbón de encina:

- 43. *Chuletitas de lechal* 23,60 €
- 44. *Lomo alto de vacuno gallego* 28,75 €
- 45. *Lomo alto de vacuno gallego "Don Narciso" (1kg, sin hueso)* 59,00 €
- 46. *Solomillo de vacuno gallego* 26,00 €
- 47. *Brochetas de solomillo de vacuno gallego* 21,90 €

Frito, en aceite de oliva:

- 48. *Cachopo, relleno de jamón ibérico y queso manchego artesano* 24,90€

Asamos a diario, por tanto, las cantidades son limitadas



Meat dishes

Roast in our wood oven:

- 39. *Suckling pig* 27,00 €
- 40. *Suckling lamb* 27,00 €
- 41. *Shoulder of suckling lamb* 29,00 €
- 42. *Suckling lamb (1/4 for 2 people)* 53,50 €
(weekends and festive holidays or by reservation)

Grilled, with charcoal:

- 43. *Lamb cutlets* 23,60 €
- 44. *Galician tenderloin steak* 28,75 €
- 45. *"Don Narciso" Galician tenderloin steak (1kg without bone)* 59,00 €
- 46. *Galician sirlion steak* 26,00 €
- 47. *Galician sirlion brochette* 21,90 €

Fried, in olive oil:

- 48. *Cachopo (breaded veal fillets stuffed with artisan manchego cheese and iberian ham)* 24,90 €

As we roast daily, there are limited quantities



Cochinillo
Suckling pig



Lomo alto de vacuno gallego "Don Narciso"
Galician tenderloin steak "Don Narciso"



Cachopo



LACTEOS
DAL RY



FRUITOS SECOS
NUTS



APIO
CELERY



EX
SO₂ - SULFITOS
SO₃ - SULFITES



GRANOS DE SÉSAMO
SESAME SEEDS














Tarta de almendras y merengue / Almond meringue cake



Leche frita





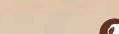






Postres

Todos nuestros postres están elaborados artesanalmente en el Mesón, excepto los helados

-  49. Tarta de almendras y merengue 7,90 €
-  50. Torrija 7,20 €
-  51. "Miel sobre Hojuelas" 7,00 €
-  52. Leche frita 7,15 €
-  53. Arroz con leche 6,75 €
-  54. Fresón con nata (temporada) 7,55 €
-  55. Copa de helado ilustrada (fresa, chocolate o vainilla) 7,95 €
-  56. Postre Mesón (tarta de almendras, hojuelita con miel, leche frita, tarta de queso y tarta de chocolate y avellanas) 11,00 €
-  57. Tarta de queso al horno de leña 7,90 €
-  58. Grandiosa tarta de chocolate y avellanas 7,90 €
- 59. Fruta del tiempo preparada 6,75 €
-  60. Hojaldre, al horno de leña, relleno de crema y nata 7,25 €

Desserts

All our desserts, except the ice creams, are homemade on our premises

-  49. Almond meringue cake 7,90 €
-  50. "Torrija" (Spanish easter dessert) 7,20 €
-  51. "La Mancha flowers with honey" 7,00 €
-  52. "Leche frita" 7,15 €
(traditional Spanish dessert)
-  53. Rice pudding 6,75 €
-  54. Strawberries and cream (seasonal) 7,55€
-  55. Sundae 7,95 €
(strawberry, chocolate or vanilla)
-  56. Our assorted dessert selection 11,00 €
(almond cake, La Mancha flower with honey, leche frita, cheesecake and chocolate hazelnut cake)
-  57. Cheesecake, cooked in our wood fire oven 7,90 €
-  58. Amazing chocolate hazelnut cake 7,90 €
- 59. Fresh seasonal fruit platter 6,75 €
-  60. Pastry dessert vanilla custard and whipped cream 7,25 €



Grandiosa tarta de chocolate y avellanas
Amazing chocolate hazelnut cake



Tarta de queso al horno de leña
Cheesecake, cooked in our wood fire oven



Carta de Winos

Wino del Mesón/Wines from the Mesón

Blanco (malvar) o tinto (tempranillo) (1 litro) 12,85 €

White wine (malvar) or red wine (tempranillo) (1 liter)

1/2 blanco (malvar) o 1/2 tinto (tempranillo) 7,50 €

1/2 white wine (malvar) or 1/2 red wine (tempranillo)

Si lo desea, puede adquirir nuestros pellejitos.

If you wish, you can buy our wineskins.

Pellejito para llevar (nuevo y sin vino) 40,00 €

Wineskin

Banquillo para llevar 17,00 €

Wineskin table



Winos por copas/ wine by the glass

De la tierra (blanco o tinto) 2,85 €

Blanco semidulce de Madrid (Alma) 3,40 €

Blanco de Rueda (Palacio de Bornos) 3,75 €

Fino de Jerez (La Ina) 3,90 €

Rosado de Navarra (Señorío de Sarría) 3,65 €

Tinto de La Rioja (Cune crianza) 3,95 €

Tinto de la Ribera del Duero 3,95 €

(Fuentespina roble)

Vino de pasas de la Casa 3,25 €

Vino de naranja de la Casa 3,25 €

Cavas y champagnes

Palacio de Bornos (verdejo, semiseco) 17,80 €

Palacio de Bornos (rosado, semiseco) 17,80 €

Freixenet Carta Nevada (brut) 20,20 €

Freixenet ice rosé 21,00 €

Moët & Chandon Brut Imperial 65,00 €

Winos embotellados/ Bottled wines

Blancos / White wines

Alma semidulce (Madrid) 14,95 €

Bodega Laguna

Palacio de Bornos (Rueda) 17,65 €

Bornos Bodegas y Viñedos

O Luar do Sil (Valdeorras) 25,55 €

Bodega Pago de los Capellanes

Mar de Frades (Rías Baixas) 36,00 €

Bodega Mar de Frades

Rosados / Rosé wines

Señorío de Sarría (Navarra) 17,00 €

Bornos Bodegas y Viñedos

Marqués de Cáceres excellens (Rioja) 17,45 €

Marqués de Cáceres, unión vitivinícola

Tintos/ Red wines

Trapisondero crianza (Madrid) <i>Bodega del Nero</i>	14,95 €	Juan Gil etiqueta plata (Jumilla) <i>Viñas familia Gil</i>	27,85 €
Señorío de Morate syrah crianza (Madrid) <i>Bodegas Pablo Morate</i>	17,35 €	Fuente spina roble (Ribera del Duero) <i>Bodegas Fuente spina</i>	17,85 €
Valdeliceda crianza (Madrid) <i>Bodega del Nero</i>	19,00 €	Viña Mayor crianza (Ribera del Duero) <i>Bodegas y viñedos Viña Mayor</i>	25,50 €
Licinia (Madrid) <i>Bodega Licinia wines</i>	36,80 €	Lleiroso crianza (Ribera del Duero) <i>Bodegas Lleiroso</i>	27,10 €
Gran Colegiata reserva (Toro) <i>Bodegas Fariña</i>	33,70 €	Emilio Moro (Ribera del Duero) <i>Bodegas Emilio Moro</i>	36,75 €
Viñas del Vero crianza (Somontano) <i>Bodegas Viñas del Vero</i>	22,90 €	Matarromera crianza (Ribera del Duero) <i>Bodega Matarromera</i>	38,90 €
Cune crianza (La Rioja) <i>Compañía vinícola del norte de España</i>	19,80 €	Pago de los Capellanes crianza (Ribera del Duero) <i>Bodega Pago de los Capellanes</i>	44,25 €
Martínez Lacuesta crianza (La Rioja) <i>Bodegas Martínez Lacuesta</i>	24,00 €	Pago de Carraovejas (Ribera del Duero) <i>Finca y Bodega Pago de Carraovejas</i>	65,20 €
Ramón Bilbao reserva (La Rioja) <i>Bodegas Ramón Bilbao</i>	31,00 €	Aalto (Ribera del Duero) <i>Aalto Bodegas y Viñedos</i>	77,45 €
Muga crianza (La Rioja) <i>Bodegas Muga</i>	38,70 €	Mauro (Castilla y León) <i>Bodegas Mauro</i>	73,40 €
Contino reserva (La Rioja) <i>Compañía vinícola del norte de España</i>	39,85 €		
200 Monges reserva (La Rioja) <i>Bodegas Vinícola Real</i>	78,85 €		

Vinos exclusivos/ Exclusive wines

Alión 2018 (Ribera del Duero) <i>Bodegas Vega Sicilia</i>	150,00 €	Flor de pingus 2018 (Ribera del Duero) <i>Bodega Dominio de Pingus</i>	220,00 €
Valbuena 5º año 2016 (Ribera del Duero) <i>Bodegas Vega Sicilia</i>	165,00 €	Flor de pingus 2020 (Ribera del Duero) <i>Bodega Dominio de Pingus</i>	235,00 €
Valbuena 5º año 2017 (Ribera del Duero) <i>Bodegas Vega Sicilia</i>	255,00 €	Castillo Ygay Gran Reserva Especial 2011 (La Rioja) <i>Bodega Marqués de Murrieta</i>	290,00 €
Único 2011 (Ribera del Duero) <i>Bodegas Vega Sicilia</i>	545,00 €	Torre Muga (La Rioja) <i>Bodegas Muga</i>	130,00 €

10 % IVA incluido / 10 % TAX included