

Mesón Cuebas 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
Celebraciones medievales
Celebraciones familiares
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
Medieval celebrations
Family celebrations
Meeting rooms*

Request information



Le deseamos una feliz comida o cena, y le informamos de que los menús que aparecen en esta carta no se pueden compartir, ya que están pensados para una persona.

Si se encuentra usted en alguno de nuestros comedores, el consumo mínimo por persona debe ser de un plato principal. En caso de que solo deseen tomar unas raciones para compartir, tenemos disponible nuestra taberna.



We wish you a pleasant meal and inform you that the menus listed in this menu cannot be shared, as they are designed for one person.

If you are in one of our dining rooms, the minimum consumption per person must be one main course. If you prefer to have some dishes to share, our tavern is available.



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



50,00€ / pers.
(pan y bebidas no incluidas)

“Tasting” Menu

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

Roast lamb or roast suckling pig, with oven cooked potatoes

Traditional desserts



50,00€ / pers.
(bread and drinks not included)

Menú de niños

*Espaguetis con tomate o Sopa de fideos
Filete de ternera empanado, con patatas fritas
o Croquetas de ibérico, con patatas fritas
Helado o Tarta de chocolate y avellanas*



20,00€ / pers.
(pan y bebidas no incluidas)

Kid’s menu

*Spaghetis with tomato sauce or Noodle soup
Breaded veal fillet, with french fries or
Iberian croquettes, with french fries
Assorted icecream or Chocolate hazelnut cake*



20,00€ / pers.
(bread and drinks not included)

10 % IVA incluido / 10 % TAX included



CRUSTACEOS
CRUSTACEANS



GLUTEN
GLUTEN



MOLUSCOS
SEAFOOD



HUEVOS
EGG





PESCADO
FISH



Cocido madrileño / Madrilene cocido



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, Postres típicos*

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

Madrilene cocido

  *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 veagetables and
different meat cuts which make up this traditional dish
To round it up, Traditional desserts*

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

Pan

Bread

  <i>Pan variado</i>	2,00 €	  <i>Assorted bread</i>	2,00 €
  <i>Pan variado y aceite de oliva virgen extra con ajo fino de Chinchón</i>	2,50 €	  <i>Assorted bread and Chinchón virgin extra garlic olive oil</i>	2,50 €
  <i>Repetición de pan</i>	1,50 €	  <i>Extra bread</i>	1,50 €



LACTEOS
DALRY

FRUTOS SECOS
NUTS

APIO
CELERY

EX - SULFITOS
SQ - SULFITES

SESAMO



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



Chorizo del Mesón a la brasa / Our special grilled chorizo



Migas



“Faroles” (ajetes fritos) / Fried garlic stems



















Morteruelo / Morteruelo (game pâté)



Morcilla del Mesón / Our own black pudding

Para picar

1. “Faroles” (ajetes fritos) 14,10€
-   2. Asadillo de pimientos al horno de leña, con atún en aceite hecho en el Mesón 18,00€
-   3. Migas 11,75€
-  4. Chorizo del Mesón, a la brasa 11,60€
-  5. Morcilla del Mesón 12,00€
-    6. Croquetas de ibérico 14,85€
7. Jamón ibérico de bellota 27,90€
-   8. Queso manchego artesano, con pasas y nueces 14,85€
-  9. Queso manchego artesano, 2 años en aceite 16,15€
-    10. Tortillitas de gambas, extraordinarias 17,80€
-  11. Morteruelo (paté caliente de caza) 15,75€

Starters

1. Fried garlic stems 14,10€
-   2. Sweet red peppers salad with homemade tuna in olive oil 18,00€
-   3. “Migas” 11,75€
(rural spanish stew with bread and chorizo)
-  4. Our special grilled chorizo 11,60€
-  5. Our own black pudding 12,00€
-    6. Iberian ham croquettes 14,85€
7. Iberian ham 27,90€
-   8. Artisan manchego cheese with raisins and walnuts 14,85€
-  9. Artisan manchego cheese, matured during 2 years, in virgin olive oil 16,15€
-    10. Crunchy shrimp fritters 17,80€
-  11. Morteruelo (game pâté) 15,75€

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> 12. Ensalada con vinagre de Jerez
(lechuga, tomate y cebolla, con aceite de oliva virgen extra y vinagre de Jerez con madre 100 años)</p> | <p>12,45€</p> | <p> 12. Sherry dressed salad
(lettuce, tomato and onion salad, with extra virgin olive oil and old Sherry vinegar)</p> | <p>12,45€</p> |
| <p>  13. Ensalada de queso pata de mulo
(lechugas variadas, tomate, 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>15,85€</p> | <p>  13. Sheep cheese salad
(with our extra virgin olive oil and rosemary dressing, tomato, a variety of lettuce leaves, walnuts and honey)</p> | <p>15,85€</p> |
| <p>  14. Ensalada de salazones
(tomate, mojama de atún, bonito, bacalao, aceitunas, cebolla morada, alcaparras y aceite de oliva virgen extra)</p> | <p>17,85€</p> | <p>  14. Salted fish salad
(tomato, tuna, cod, olives, onion, capers and extra virgin olive oil)</p> | <p>17,85€</p> |
| <p>  15. Ensalada de perdiz escabechada
(lechuga variada, tomate, alubias rojas, cebolla morada, perdiz escabechada, piñones tostados, aceite de oliva virgen extra, y vinagre de Jerez con madre de 100 años)</p> | <p>17,50€</p> | <p>  15. Pickled partridge salad
(with a variety of lettuce leaves, tomato, red onion, pickled partridge, red beans, roasted pine nuts, extra virgin olive oil and old Sherry vinegar)</p> | <p>17,50€</p> |



Ensalada pata de mulo / Sheep cheese salad



Ensalada con vinagre de Jerez / Sherry dressed salad



LACTEOS
DALRY

FRUTOS SECOS
NUTS

APIO
CELERY

E-X
SQ - SULFITOS
SQ - SULFITES

SESAMO

















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



Rabo de vacuno gallego / Galician beef tail stew

Sopas y guisos caseros

Home made soups and stew

- | | | | |
|---|--------|--|--------|
|  16. <i>Gazpacho andaluz, con vinagre de Jerez (temporada)</i> | 8,00€ |  16. <i>Gazpacho aromatized with Sherry vinegar (seasonal)</i> | 8,00€ |
|  17. <i>Salmorejo cordobés, con jamón ibérico (temporada)</i> | 8,80€ |  17. <i>Salmorejo (chiled tomato soup with chopped boiled egg and Iberian ham) (seasonal)</i> | 8,80€ |
|  18. <i>Consomé de codillo ibérico, vaca gallega y verduras (al Jerez o con yema)</i> | 8,55€ |  18. <i>Consomme with an egg yolk or Sherry</i> | 8,55€ |
|  19. <i>Sopa del Mesón, con ajo fino de Chinchón, huevo y jamón serrano</i> | 12,25€ |  19. <i>The Meson's special soup (dressed with garlicks, egg and serrano ham)</i> | 12,25€ |
|  20. <i>Judías chinchoneras</i> | 17,40€ |  20. <i>Kidney bean stew Chinchón style</i> | 17,40€ |
|  21. <i>Callos, al estilo de Chinchón</i> | 20,95€ |  21. <i>Callos (tripe stew cooked the Chinchón way)</i> | 20,95€ |
|  22. <i>Rabo de vacuno gallego</i> | 23,60€ |  22. <i>Galician beef tail stew</i> | 23,60€ |



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



Gazpacho



CRUSTACEOS
CRUSTACEANS



GLUTEN
GLUTEN



MOLUSCOS
SEAFOOD



HUEVOS
EGG








PESCADO
FISH










Huevos de pastor
Fried eggs with potatoes and “migas”

Huevos fritos y tortillas

-   23. *Huevos de “pobre”* 16,00€
(huevos fritos, patatas fritas, chorizo y morcilla)
-  24. *Huevos de “rico”* 17,50€
(huevos fritos, patatas fritas y jamón ibérico)
-    25. *Huevos de pastor* 16,00€
(huevos fritos, patatas fritas y migas)
-  26. *Tortilla de patata de lujo* 15,00€

Egg dishes

-   23. *Fried eggs with potatoes, black pudding and grilled chorizo* 16,00€
-  24. *Fried eggs with potatoes and iberian ham* 17,50€
-    25. *Fried eggs with potatoes and “migas”* 16,00€
-  26. *Spanish potato omelette* 15,00€



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

Patatas

- 27. *Patatas fritas en aceite de oliva* 7,25€
- 28. *Patatas panadera, al horno de leña* 8,75€

Potatoes

- 27. *Fried potatoes in olive oil* 7,25€
- 28. *Roasted potatoes* 8,75€



Tortilla de patatas de lujo / Spanish potato omelette



LACTEOS
DALRY



FRUTOS SECOS
NUTS



APIO
CELERY



SQ - SULFITOS
SQ - SULFITES



SESAMO











Chipirones del Mediterráneo encebollados
Mediterranean baby squid in onion gravy








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

Verduras y pescados

-   29. *Setas variadas, al ajillo* 19,85€
(champiñón, hongo de árbol, seta de ostra, boletus...)
-  30. *Espárragos verdes, a la plancha* 15,80€
-   31. *Chipirones del Mediterráneo, encebollados* 25,65€
-   32. *Bacalao a la andaluza, con tomate casero* 24,65€
-  33. *Lubina a la espalda, con ajo fino de Chinchón* 24,90€

Vegetable and fish

-   29. *Assortment of mushrooms with garlic sauce* 19,85€
-  30. *Grilled asparagus* 15,80€
-   31. *Mediterranean baby squid in onion gravy* 25,65€
-   32. *Cod Andalusian style in tomato sauce* 24,65€
-  33. *Grilled sea bass with garlic and olive oil* 24,90€



Setas variadas, al ajillo
Assortment of mushrooms with garlic sauce



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

10 % IVA incluido / 10 % TAX included



CRUSTACEOS
CRUSTACEANS



GLUTEN
GLUTEN



MOLUSCOS
SEAFOOD



HUEVOS
EGG



PESCADO
FISH



Paletilla de cordero lechal
Shoulder of suckling lamb



Cochinillo / Suckling pig



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



Chuletias de lechal / Lamb cutlets






Carnes y asados

Al horno de leña:

-  34. Cochinillo 30,00€
-  35. Cordero lechal 30,00€
-  36. Paletilla de cordero lechal 32,00€

Asamos a diario, por tanto, las cantidades son limitadas

A la parrilla, con carbón de encina:

-  37. Chuletitas de lechal 26,50€
-  38. Lomo alto de vacuno gallego 30,60€
-  39. Lomo alto de vacuno gallego "Don Narciso" (1kg, sin hueso) 62,00€
-  40. Solomillo de vacuno gallego 28,70€
-  41. Tacos de solomillo de vacuno gallego, al ajo fino de Chinchón 26,85€






Meat dishes

Roast in our wood oven:

-  34. Suckling pig 30,00€
-  35. Suckling lamb 30,00€
-  36. Shoulder of suckling lamb 32,00€

As we roast daily, there are limited quantities

Grilled, with charcoal:

-  37. Lamb cutlets 26,50€
-  38. Galician tenderloin steak 30,60€
-  39. "Don Narciso" Galician tenderloin steak (1kg, without bone) 62,00€
-  40. Galician sirlion steak 28,70€
-  41. Tenderloin beef bites in garlic sauce 26,85€



LACTEOS
DALRY



FRUTOS SECOS
NUTS



APIO
CELERY



SQ - SULFITOS
SQ - SULFITES



SESAMO












Tarta de almendra y merengue / Almond meringue cake



Grandiosa tarta de chocolate y avellanas
Amazing chocolate hazelnut cake










Postres

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

-  42. Tarta de almendras y merengue 7,90€
-  43. Torrija 7,65€
-  44. "Miel sobre Hojuelas" 7,00€
-  45. Leche frita 7,45€
-  46. Arroz con leche 6,75€
-  47. Fresón con nata (temporada) 7,80€
-  48. Tarta de queso al horno de leña 7,90€
-  49. Grandiosa tarta de chocolate y avellanas 8,50€
-  50. Hojaldre, al horno de leña, relleno de crema y nata 7,75€
- 51. Fruta del tiempo preparada 6,75€

Desserts

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

-  42. Almond meringue cake 7,90€
-  43. "Torrija" (Spanish easter dessert) 7,65€
-  44. "La Mancha flowers with honey" 7,00€
-  45. "Leche frita" 7,45€
(Traditional Spanish dessert)
-  46. Rice pudding 6,75€
-  47. Strawberries and cream (seasonal) 7,80€
-  48. Cheesecake, cooked in our wood fire oven 7,90€
-  49. Amazing chocolate hazelnut cake 8,50€
-  50. Pastry dessert vanilla custard and whipped cream 7,75€
- 51. Fresh seasonal fruit platter 6,75€



Hojaldre relleno de crema y nata
Pastry dessert vanilla custard and whipped cream



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



CRUSTÁCEOS
CRUSTACEANS



GLUTEN
GLUTEN



MOLUSCOS
SEAFOOD



HUEVOS
EGG



PESCADO
FISH



LÁCTEOS
DALRY



FRUTOS SECOS
NUTS



APIO
CELERY



SQ - SULFITOS
SQ - SULFITES



SÉSAMO

Carta de Vinos

Vino del Mesón/Wines from the Mesón

<i>Blanco (malvar) o tinto (tempranillo) (1litro)</i> <i>White wine (malvar) or red wine (tempranillo) (1 liter)</i>	14,00€
<i>1/2 blanco (malvar) o 1/2 tinto (tempranillo)</i> <i>1/2 white wine (malvar) or 1/2 red wine (tempranillo)</i>	8,50€

Si lo desea, puede adquirir nuestros pellejitos / If you wish, you can buy our wineskins

<i>Pellejito para llevar (nuevo y sin vino)/Wineskin</i>	40,00€
<i>Banquillo para llevar/ Wineskin table</i>	17,00€



Vinos por copas / Wine by the glass

<i>De la tierra (blanco o tinto)</i>	3,25€
<i>Blanco semidulce de Madrid (Alma)</i>	3,75€
<i>Blanco de Rueda (Viña Mayor)</i>	4,15€
<i>Fino de Jerez (La Ina)</i>	4,30€
<i>Rosado de Navarra (Señorío de Sarriá)</i>	4,15€
<i>Tinto de La Rioja (Cune crianza)</i>	4,50€
<i>Tinto de la Ribera del Duero (Viña mayor roble)</i>	4,50€
<i>Vino de pasas de la Casa</i>	4,00€
<i>Vino de naranja de la Casa</i>	4,00€
<i>Vino amontillado de Jerez(Contrabandista)</i>	4,50€

Cavas y champagnes

<i>Freixenet Carta Nevada (brut)</i>	22,50€
<i>Freixenet ice rosé</i>	23,50€
<i>Moët & Chandon Brut Imperial</i>	75,00€

Vinos embotellados / Bottled wines

Blancos / White wines

Alma semidulce (Madrid) <i>Bodega Laguna</i>	15,90€
Pedro García (Madrid) <i>Bodegas Pedro García</i>	15,50€
Viña Mayor (Rueda) <i>Bodegas y Viñedos Viña Mayor</i>	18,90€
O Luar do Sil (Valdeorras) <i>Bodega Pago de los Capellanes</i>	27,35€
Mar de Frades (Rías Baixas) <i>Bodega Mar de Frades</i>	36,95€

Rosados / Rosé wines

Señorío de Sarría (Navarra) <i>Bornos Bodegas y Viñedos</i>	18,00€
Marqués de Cáceres excellens (La Rioja) <i>Marqués de Cáceres, unión vitivinícola</i>	18,45€

Tintos / Red Wines

Trapisondero crianza (Madrid) <i>Bodega del Nero</i>	16,00€	Juan Gil etiqueta plata (Jumilla) <i>Viña Familia Gil</i>	29,95€
Señorío de Morate syrah crianza (Madrid) <i>Bodega Pablo Morate</i>	17,95€	Viña Mayor roble (Ribera del Duero) <i>Bodegas y viñedos Viña Mayor</i>	19,90€
Valdeliceda crianza (Madrid) <i>Bodega del Nero</i>	20,15€	Melior de Matarromera 9 meses (Ribera del Duero) <i>Bodega Matarromera</i>	20,35€
Gran Colegiata reserva (Toro) <i>Bodegas Fariña</i>	37,10€	Emilio Moro (Ribera del Duero) <i>Bodegas Emilio Moro</i>	39,00€
Viñas del Vero crianza (Somontano) <i>Bodega Viñas del Vero</i>	23,95€	Matarromera crianza (Ribera del Duero) <i>Bodega Matarromera</i>	42,70€
Cune crianza (La Rioja) <i>Compañía vinícola del norte de España</i>	20,35€	Pago de los Capellanes crianza (Ribera del Duero) <i>Bodega Pago de los Capellanes</i>	46,85€
Martínez Lacuesta crianza (La Rioja) <i>Bodega Martínez Lacuesta</i>	25,85€	Pago de Carraovejas (Ribera del Duero) <i>Finca y Bodega Pago de Carraovejas</i>	68,70€
Ramón Bilbao reserva (La Rioja) <i>Bodegas Ramón Bilbao</i>	33,25€	Aalto (Ribera del Duero) <i>Aalto Bodegas y Viñedos</i>	82,85€
Muga crianza (La Rioja) <i>Bodegas Muga</i>	42,20€	Mauro (Castilla y León) <i>Bodegas Mauro</i>	82,90€
Contino reserva (La Rioja) <i>Compañía vinícola del norte de España</i>	51,55€		
200 Monges reserva (La Rioja) <i>Bodegas Vinícola Real</i>	89,00€		

Solicite nuestra carta de vinos exclusivos