

COMIDAS & CENAS



Domingo a viernes: 2 PM - 10:30 PM
Sábados: 12 PM - 10:30 PM

LAS ENTRADAS

Pal antojo.-

ALCACHOFA 3 QUESOS (DE TEMPORADA) \$220
Alcachofa gratinada a los 3 quesos.

GUACAMOLE \$130
Servido con mexicana de jitomate, cebolla, chile serrano, un toque de limón y totopos

CARPACCIO DE RES \$180
Laminas delgadas, con arúgula y queso parmesano

TUETANOS \$170
A la plancha, con jitomate asado y top de ajo frito, servidos con frijoles refritos y tortillas hechas a mano

TABLA DE CARNES Y QUESOS (para compartir) \$650
Surtido de carnes frías y quesos de la casa, con frutos secos.

HUMMUS \$120
Hummus de garbanzo, acompañado de pan pita

FRENCH FRIES \$100
Orden de papas a la francesa

CAMARONES EL MESÓN \$200
Camarones rebosados al coco, acompañados de vegetales y arroz

LAS ENSALADAS

Pa' la dieta.-

ENSALADA CÉSAR
Con crotones, servida en canasta de queso parmesano

\$185

CON TIRAS DE POLLO A LA
PLANCHAS

\$250

CON CAMARONES SALTEADOS EN
VINO BLANCO

\$300

ESPINACA Y ARÚGULA

Hojas frescas acompañadas de jamón serrano y láminas de melón

\$165

ENSALADA DE TRUCHA

Selección de lechugas, con tomate, laminas de melón y trucha ahumada

\$190

LAS SOPAS

Pal frío... y pal calor también.-

SOPA DE TORTILLA \$150

Chips de tortilla de maíz en caldillo de tomate, con pollo, queso, crema y aguacate

SOPA DE CEBOLLA \$160

Cebolla caramelizada en caldo de res, acompañada de crotón con queso gruyere

LAS PASTAS ARTESANALES

LASAGNA

Laminas de pasta horneadas con salsa de tomate, carne y verduras gratinadas

\$240

FETTUCCINE BOLOGNESE

Con carne y verduras frescas, bañado en salsa de tomate

\$230

FETTUCCINE ALFREDO

Con crema, cebolla, jamón y queso parmesano

\$210

FETTUCCINE AL PESTO

En salsa de pesto a la nuez, con toque de queso parmesano

\$225

FETTUCCINE 3 QUESOS

Bañado en nuestra salsa de tres quesos

\$210

FETTUCCINE CHIPOTLE

Con pechuga de pollo, bañado en crema al chipotle

\$210

FETTUCCINE FRUTTI DI MARE

Con mariscos mixtos (pulpo, camarón y almeja salteados)

\$285

FETTUCCINE AL CAMARON

Camarones salteados en aceite de oliva, con un toque de ajo y chile guajillo

\$260

LAS HAMBURGUESAS

Todas incluyen side de french fries.-

HAMBURGUESA DE RES \$220

180 gr. de carne de res, con un toque de tocino, mix de lechugas, jitomate, pepino, queso mozzarella y aderezos

HAMBURGUESA VEGETARIANA \$180

Hamburguesa de frijol, jitomate, pepino, pimientos salteados y cebolla, envuelta en hoja de lechuga

HAMBURGUESA EL MESÓN \$260

180 gr. de carne de res, con toque de tocino, queso brie, arúgula y cebolla caramelizada, servido con dip de pistache, queso azul y miel.

LAS PIZZAS AL HORNO DE LEÑA

Pal corazón.-

PEPPERONI

\$260

MARGARITA

Tomate, mozzarella y albahaca

\$220

CHAMPIÑONES

\$230

SALMÓN

Arúgula, salmón y alcaparras

\$300

HAWAIANA

Jamón y piña

\$220

3 QUESOS

De nuestra selección

\$230

VEGETARIANA

Vegetales de temporada

\$240

TOLUQUEÑA

Chorizo, cebolla y jalapeño

\$245

GLAMOUR

Queso de cabra, queso azul y pera

\$270

EL MESÓN

Trucha, tomate y champiñón

\$260

ALCACHOFA

(DE TEMPORADA)
Con aceitunas negras y pimiento

\$270

JAMÓN SERRANO

Serrano y arúgula del huerto

\$285

EL MAR & LA TIERRA

Lotería!

PECHUGA A LA PARMESANA \$230

Pechuga de pollo rebosada, en salsa de champiñón y queso parmesano, con puré de papa y vegetales

ARRACHERA \$310

*200 gr. de arrachera a la plancha, con guacamole, arroz, frijoles refritos, nopales y chiles toreados

CECINA VALLESANA \$230

*200 gr. de cecina a la plancha, con guacamole, arroz, frijoles refritos, nopales y chiles toreados

FILETE DE RES AL VINO TINTO *200 gr. \$320

Salteado con ajo, bañado en gravy de vino tinto, con pure de papa y vegetales

CAMARONES AL TEQUILA \$230

Flameados con tequila, con guarnición de arroz y vegetales salteados

SALMÓN CON COSTRA DE ALMENDRA \$320

Filete de *200 gr. de salmón salteado en mantequilla, con almendra caramelizada, puré de papa y vegetales

TRUCHA EL MESÓN (de temporada) \$270

Trucha de *250 gr. empapelada, con cebolla, ajo, pimiento, jitomate y toque de aceite de oliva

— LOS POSTRES —

Pal huequito.-

CREPAS \$120

Con leche quemada, con Nutella® o con mermelada de frutas y nuez

CHEESECAKE \$125

Estilo New York, con frutos rojos y mermelada de temporada

FLAN NAPOLITANO \$95

Bañado en salsa de caramelo, con chocolate y frutos de la región

BROWNIE DE CHOCOLATE \$125

Acompañado de helado de temporada y frutos rojos

HELADO ARTESANAL \$95

Dos bolas de helado artesanal de temporada (pregunte por las opciones)

PANNA COTTA \$115

Dulce tradicional de nata, con topping de fruta de temporada

VOLCAN DE CHOCOLATE \$165

Acompañado de helado de temporada (pregunte por las opciones)

Todos los precios IVA incluido.

Todos nuestros alimentos y bebidas son preparados al momento, gracias por la espera.

*Peso en gramos previo a la cocción.

Únicamente usamos productos frescos, le ofrecemos una disculpa si no encuentra alguna opción disponible.



FRÍAS

LIMONADA (mineral o natural) (copa)	\$65
NARANJADA (mineral o natural) (copa)	\$65
LIMONADA O NARANJADA (jarra)	\$150
AGUA DE FRUTA DEL DÍA (jarra)	\$150
TE HELADO (a su elección)	\$60
CASA DEL AGUA (natural)	\$55
SPRITE	\$60
MUNDET	\$60
FRESKA	\$60
COCA COLA	\$60
COCA COLA ZERO	\$60
COCA COLA LIGHT	\$60
PELLEGRINO (mineral)	\$60
CORONA	\$70
VICTORIA	\$70
NEGRA MODELO	\$80
MODELO ESPECIAL	\$80
STELLA ARTOIS	\$80
ARTESANAL DIENTE DE LEON	\$100
ARTESANAL ANDROMEDA	\$100
ARTESANAL PERALTA FRUTOS ROJOS	\$100
COMPLEMENTO MICHELADA	+\$25
COMPLEMENTO CUBANA	+\$50



CALIENTES

CAFE AMERICANO	\$65
CAPUCCINO	\$70
CHOCOLATE MAYORDOMO	\$60
ESPRESSO	\$55
ESPRESSO CORTADO	\$65
ESPRESSO DOBLE	\$80
TE (a su elección)	\$60
CHAI LATTE	\$60



EL MESÓN

LAS BEBIDAS

(Pa' refrescarse-)

(Pa' echar el chisme.-)

LOS COC YELES

LOS DE SIEMPRE

CLERICOT (copa)	\$200
CLERICOT (jarra) (4 copas)	\$550
BAILEYS EN LAS ROCAS	\$160
MARGARITA DE FRUTA	\$230
MARTINI	\$200
MIMOSA	\$180
MOJITO	\$220
CARAJILLO	\$200
PIÑA COLADA	\$165
GIN TONIC	\$160
GIN FRUTOS ROJOS	\$180
APEROL SPRITZ	\$230
TINTO DE VERANO	\$180
MEZCALINA JAMAICA	\$180
MEZCALINA MARACUYA	\$180
DAIKIRI	\$180
CLAMATO PREPARADO	\$120

PA' NO MAREARSE (Mocktails.-)

MOJITO VIRGEN (yerbabuena, limón, azúcar)	\$120
DON RAMON (leche evaporada, granadina, canela)	\$120
LA VIRGEN DEL MESÓN (zanahoria, naranja, kalahua, canela)	\$120
SHIRLEY TEMPO (agua quina, sprite, granadina)	\$120
DALGONA COFFEE (leche evaporada, leche entera, espresso, azúcar)	\$120
PIÑADA (jugo de piña, crema de coco, leche condensada)	\$120
SODA ITALIANA (a su elección) (tamarindo, maracuyá, blue berry, manzana verde)	\$120

MIXOLOGÍA

Ticket to Fly

Mezcal, Jugo de Limón, Jugo de Naranja, Jugo de Piña, Jengibre, Jarabe Natural.

\$180

Mojito Cedrón

Bacardi Blanco Jugo de Limón, Azúcar Mascabado, Hoja de Cedro.

\$220

Melon Spritz

Midori, Vino Espumoso.

\$230

Old Fashion

Whisky Etiqueta Roja, Azúcar Mascabado, Twist de Naranja.

\$210

Splash

Amaretto, Jugo de Naranja.

\$180

Melonina (Mezcalina Melón)

Mezcal, Midori, Jugo de Limón, Jarabe Natural, Tajín.

\$180

Mesón del Frangélico

Frangélico, Vodka, Jugo de Limón, Fresas, Jarabe Natural.

\$200

Mezcarindo

Mezcal, Jugo de Limón, Azúcar Mascabado, Tamarindo Natural.

\$180

Espresso Martini

Ginebra, Martini Seco, Espresso.

\$220

Carajillo Mazapán

Licor 43, Espresso, Mazapán.

\$210



LA CAVA

Pa' celebrar.-

VINOS TINTOS.-

LEGAT - TINTO DE FRANNES (MÉXICO)	\$950
LEGAT - MERLOT (MÉXICO)	\$1,350
LEGAT - CABERNET FRANC (MÉXICO)	\$1,350
MIO - PETIT VERDOT (ARGENTINA)	\$800
MIO - TANNAT (ARGENTINA)	\$1,000
MIO - CABERNET SAUVIGNON (ARGENTINA)	\$750
SOMOS - AGLIANICO (BIO DINAMICO) (AUSTRALIA)	\$1,350
DOMINIO DE LAS ABEJAS - NEBBIOLO (NATURAL ORGÁNICO) (MÉXICO)	\$1,150
"EL AVIÓN" DE JUGUETTE - GRENACHE, SHIRAZ, MATARO (AUSTRALIA)	\$1,000
SEVEN EVES - PINOT NOIR (ORGÁNICO) (VEGAN FRIENDLY) (AUSTRALIA)	\$1,200
LA BICICLETA VOLADORA - TEMPRANILLO, VIURA (RIOJA, ESPAÑA)	\$1,100

VINOS NARANJAS.-

SOMOS NARANJITO - VERDELHO (BIO DINAMICO) (AUSTRALIA)	\$1,350
DOMINIO DE LAS ABEJAS - NARANJA (NATURAL ORGÁNICO) (MÉXICO)	\$1,050
"LA PIÑATA" DE JUGUETTE - MATARO (AUSTRALIA).....	\$1,000

VINOS ROSADOS.-

LEGAT - ROSADO (MÉXICO)	\$790
MIO - ROSADO MALBEC (ARGENTINA)	\$700

VINOS BLANCOS.-

LEGAT - BLANCO CHARDONNAY (MÉXICO)	\$1,350
MIO - BLANCO TORRENTES (ARGENTINA)	\$700
LEGAT - SAUVIGNON BLANC (MÉXICO)	\$950
"EL VELERO" DE JUGUETTE - SAUVIGNON BLANC (AUSTRALIA)	\$1,000
SEVEN EVES - FUMÉ BLANC (ORGÁNICO) (VEGAN FRIENDLY) (AUSTRALIA)	\$1,100

VINOS ESPUMOSOS.-

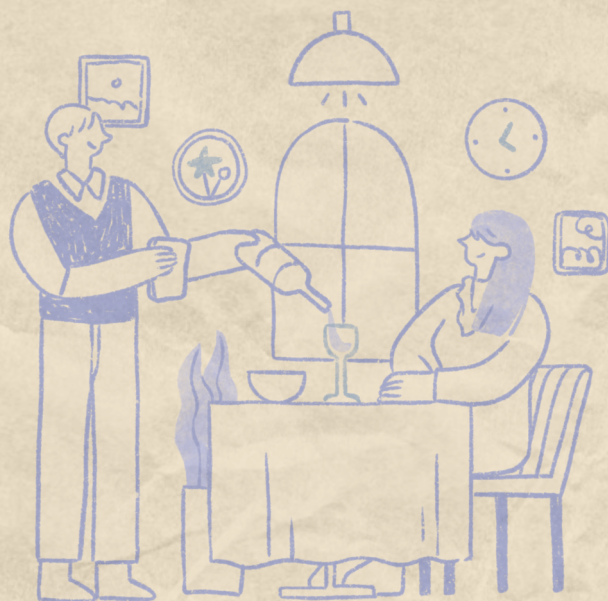
MIO EXTRA BRUT (ARGENTINA)	\$900
----------------------------------	-------



VINOS DE LA CASA POR COPEO

(PREGUNTE POR LAS OPCIONES)

TINTO (copa)	\$120
BLANCO (copa)	\$120



MIO

SOMOS

Domínio de las Abejas



Seven Eves

JUGUETTE

TEQUILA - copa 2 Oz.

DON JULIO 70	\$240
DON JULIO REPOSADO	\$200
CENTENARIO	\$120
JOSE CUERVO TRADICIONAL	\$180
MAESTRO DOBEL	\$220

RON - copa 2 Oz.

BACARDI	\$150
MATUSALEM PLAT.	\$130
MATUSALEM CLÁSICO	\$130
ZACAPA AMBAR	\$270

COGNAC - copa 2 Oz.

HENESSY V.S.O.P.	\$300
MARTELL V.S.O.P.	\$190

BRANDY - copa 2 Oz.

TORRES 10	\$150
TORRES 5	\$90
CARLOS I	\$160

VODKA - copa 2 Oz

ABSOLUT AZUL	\$120
GREY GOOSE	\$200
STOLICHNAYA	\$130

LICORES & DIGESTIVOS - copa 2 Oz

LICOR 43	\$170
JAGERMEISTER	\$150
CHINCHON DULCE	\$120
CHINCHON SECO	\$120
ROMPOPE	\$120
MED (VINO DE MIEL)	\$95
POX (DESTILADO DE MAIZ)	\$85

WHISKY - copa 2 Oz.

ETIQUETA ROJA	\$160
ETIQUETA NEGRA	\$250
CHIVAS REGAL	\$250
BUCHANANS	\$240

MEZCAL - copa 2 Oz.

DANZANTES	\$240
400 CONEJOS	\$180
DE LA CASA	\$120
¡SORPRÉNDEME!	\$150

GINEBRA - copa 2 Oz.

BEEFEATER	\$180
BOMBAY SAPPHIRE	\$200
HENDRICKS	\$250
TANQUERAY	\$200

*Incluye mezclador.

EL BAR

Pa' brindar.-



Todos los precios IVA incluido.

