



Ensaladas – Salads

Delicias de Salmon Don Quijote de la Mancha

Salmon ahumado, queso, verduritas frescas y vinagreta de vino tinto.
Smoked salmon, cheese, fresh greens and red wine vinaigrette – 8

Ensalada de la casa

Lechuga, tomate, y costrones de pan sazonados.
Lettuce, tomatoes, and croutons – 4

Ensalada Leonesa

Lechuga, atun, boquerones, cebolla, en vinagreta de pimientos rojos.
Fresh lettuce, tuna, anchovy, and onions on red pepper vinaigrette – 7

Entradas – Appetizers

Filetillos de pescado en Salsa Rosa

Filetillos de pescado empanizados en salsa rosada.
Fish fingers on a pink sauce – 12

Huevos Estrellados

Patatas fritas, huevos estrellados, y salteaditos de gambas.
Fries, fried eggs and shrimps – 11

Coctel de Camarones

Gambas, tomates sazonados, finas hierbas, salsa marinera.
Shrimps, seasoned tomatoes, herbs on a marinara sauce – 10

Camarones al Ajillo

Shrimp sautéed with garlic and herbs on olive oil – 13

Garbanzo Frito

Salteado con chorizo y lacon.
Chickpeas sautéed with Spanish sausage and pork shoulder – 6

Tapas

Tabla Meson de Castilla

Jamon Serrano, cantimpalo, y manchego.
Assorted Spanish cold cuts and cheeses – 18

Frituras de Cobo

Conch fritters – 6

Papas a la Brava

Dados de papas, fritas y con dos salsas picantes.
Fried potato dices with two spicy sauces on the side – 4

Tortilla Española

Spanish omelet (Potatoes and Onions) with olives – 7

Chorizo al Vino Tinto

Spanish Sausage sautéed with red wine – 9

Croquetas de Bacalao

Codfish croquettes – 5

Surtido de Quesos

Queso manchego, y queso azul.
Variety of assorted Spanish cheeses – 9

Pulpo a la Gallega

Galician octopus – 12

Piquillos de Bacalao

Pimientos del piquillo rellenos con mousse de bacalao.
Red “Piquillo” peppers stuffed with codfish chunks – 11

Boquerones en Vinagre

Anchovies on vinegar – 10

Salteaditos de Scallops

Scallops sautéed on olive oil and species – 12

Mejillones a la Provenzal

Mussels au gratin – 10

Sopas – Soups

Crema de Langosta

Lobster bisque – 10

Sopon Marinero

Seafood Soup – 10

Caldo Gallego

Galician Soup – 8

Crema de Vegetales

Fresh Vegetables Cream – 7

Arroces – Rice

Paella Meson de Castilla

Arroz amarillo con trozos de langosta, gambas, mejillones, calamares, masas de pescado y cangrejo.
Yellow rice with chunks of lobster, shrimp, mussels, calamari, fish, and crab meat - 25

Paella a la Vizcaina

Bacalao, cebolla, tomates, pimientos rojos, patatas pequeñas.
Yellow rice with codfish, onion, tomatoes, red pepper, and potatoes – 15

Tradicional Arroz con Pollo a la Chorrera

Pollo, chorizo, fondo de ave, verduritas, y pimientos rojos.
Yellow rice with chicken and species – 15

Todas las paellas requieren un tiempo de preparacion de 45 minutos minimo.
All paellas require a minimum 45 minutes to prepare.

Pescados y Mariscos – Fish and Seafood

Mar y Tierra

Langosta, gambas, solomillo de cerdo y filet mignon.
Lobster, shrimp, pork tenderloin, and filet mignon – 30

Filete de Pescado a lo Dulcinea

Filete de pescado a la parrilla en salsa de pimientos rojos con camarones y scallops.
Grilled fish fillet on a red pepper sauce w/ shrimp and scallops – 17

Tabla de Mariscos

Pescado, mejillones y gambas.
Fish, mussels, and shrimp – 27

Medallones de Langosta en Salsa Catalana

Anillos de langosta en salsa de almendras, tomate, cebolla, y brandy.
Lobster rings on a almond, tomato, onion, and brandy sauce – 28

Cazuelita de Michelle

Salteado de gambas, scallops, masas de pescado, mejillones, y tomate confitado.
Shrimp, scallops, fish chunks, mussels, and tomatoes – 19

Bacalao a la Vizcaina

Lomo de bacalao, pimientos morrones, tomate triturado.
Codfish, pepper, and tomatoes – 14

Langosta Mariposa

Langosta de 8oz corte mariposa a la parrilla con mantequilla y un pincho de camarones.
Grilled 8oz lobster butterfly cut with shrimp kabob – 28

Calamares en su tinta

Stuffed calamari cooked on their own ink – 14

Enchilado de Camarones

9 shrimp cooked on a tomato and species sauce – 13

Carnes y Aves – Meats and Poultry

Medallones de Filete de Res en Salsa Financiera

Medallones de filete de res en salsa de champignon y jamon a la Juliana.
Beef fillet medallions on a ham and mushrooms sauce – 25

Solomillo de Cerdo a la Pimienta

Pork Tenderloin on a pepper sauce – 15

Conejo a la Cazadora

Conejo en salsa de tomate triturado, champiñon, vino blanco, y cognac.
Rabbit on a mushrooms, white wine, and cognac sauce – 18

Chuleton de Buey a la Pimienta

22oz (1½lbs) carne de res a la parrilla con sal y pimienta.
22oz steak grilled with salt and pepper – 45

Dados de Filete a la Primavera en Tabla

Dados de filete de res con pimientos verdes, rojos, cebollas, y champiñones.
Beef squares with red and green peppers, onions, and Mushrooms - 25

Lomo de Cerdo en Salsa de Piña

Pork loin on a pineapple sauce – 14

Chuletas de Cordero al Estilo Aragonés

Chuletas de cordero rebozadas.
Lamb chops on olive oil with sun dried tomatoes – 24

Suprema de Pollo a la Parrilla

Pechuga de pollo a la parrilla.
Grilled chicken breast – 15

Mariposa de Buey con Gambas a la Parrilla

22oz (1 ½ lbs) de carne de res corte mariposa con gambas en salsa El Meson
22oz steak, butterfly cut, with shrimp on a special sauce – 55

Seleccione un acompañante entre: Vegetales Salteados, Arroz Blanco, Patatas a lo Pobre, o Pure de Patatas.
All entrees served with one side dish, your selection among: Steamed Vegetables, White Rice, Poor Potatoes, or Mashed Potatoes.

Consuming raw or under cooked meats, poultry, shellfish, or eggs may increase risk of food borne illness, especially if you have certain medical conditions.

18% de propina incluida para grupos de 6 o mas comensales. 18% gratuity included in parties of 6 or more persons.