



M E S Ó N

*La Alegría*  
DESDE 1983



Hola mi nombre es **La Alegría** y nací en el año 1983 en la familia formada por Juan y Mari Nieves.

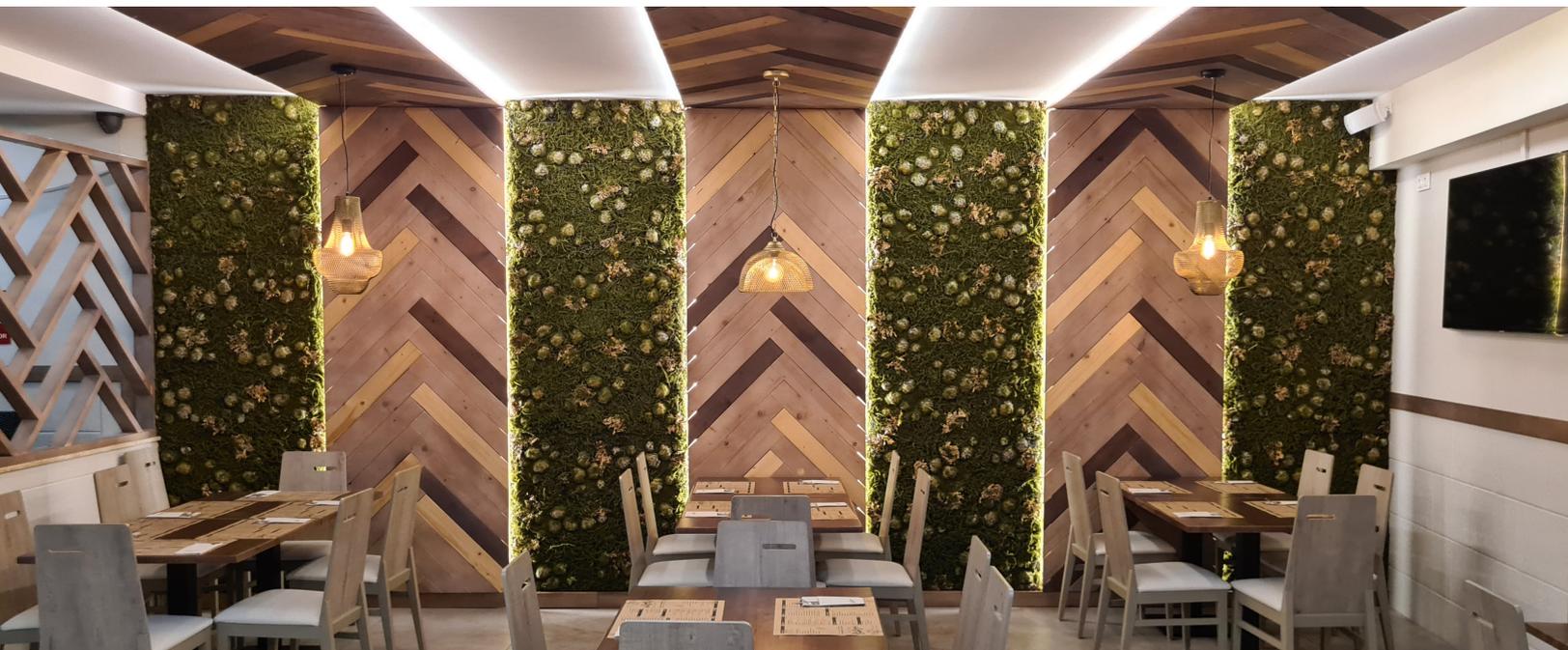
Diréis porque soy Mesón, y la verdad es que en mis orígenes fui un Mesón tradicional pero tal y como la vida y las circunstancias lo exigen fui evolucionando pasando por muchas formas de negocio hasta llegar a ser lo que soy ahora La Alegría, me gusta mantener la denominación de Mesón por mis orígenes pero ahora hemos crecido y puede que se nos considere Restaurante y es cierto, puesto que como dice la historia, la palabra Restaurante surge del lugar destinado a preparar y servir comidas, por lo tanto cumplimos con el requisito.

Aunque si os cuento un secreto me gusta llamarme **La Alegría** puesto que intentamos crear un ambiente agradable y dar lo mejor de nosotros para que la gente se vaya feliz de compartir buenos momentos en familia, con amigos, con tu pareja o con tu mascota.

Así que gracias por elegirnos y abrir esta última página para conocerme un poco mejor.

Esperamos que disfrutéis del local y de la comida, en la cual transmitimos todo nuestro cariño y esfuerzo para trasladar a vuestro paladar la calidad de nuestro producto.

**P.D.** A veces hablo en singular cuando me denominó **La Alegría** pero estoy formado por un *gran equipo* de personas que dan lo mejor de sí mismos



Según la Ley UE-1169/2011 todo nuestro personal está cualificado para responder a sus preguntas sobre productos alérgenos. Por favor, consúltenos.



## PARA PICAR



<b>Tartar de Atún Rojo de Almadraba y aguacate</b>	17.00 €
<b>Tartar de Salmón y mango</b>	15.50 €
<b>Croquetas caseras</b> <i>(Por ud.)</i>	
Queso de cabra con bacon	1.90 €
Setas al Pedro Ximénez	unidad
Salchichón	
<b>Queso de cabra gratinado</b>	
<i>(Con piñones, miel y mermelada de albaricoque)</i>	12.00 €
<b>Brioche de calamares fritos con cebolla morada y mayonesa de lima</b>	
<i>(2ud)</i>	12.00 €
<b>Pan Bao de Cochinillo frito con cebolla encurtida, crujiente y mayonesa de soja</b>	
<i>(2ud)</i>	11.80 €
<b>Gofre de Pollo crujiente, aguacate bacón y mayonesa de soja</b>	14.80 €
<b>Wok de verduras con gambón al ajillo</b>	11.50 €
<b>Papas Bravas</b>	9.00 €
<b>Papas La Alegría</b>	9.50 €
<b>Papas Pulled Pork</b>	9.50 €
<b>Huevos rotos con Jamón al vuelo</b>	14.00 €
<b>Huevos rotos con gulas</b>	15.00 €
<b>Jamón Ibérico 50% a cuchillo</b>	17.00 €
<b>Queso curado</b>	12.00 €



## ENSALADAS



	MEDIA	ENTERA
<b>Tomate Mar Azul con melva y aguacate</b>		10.00 €
<b>Ensalada de la Casa</b> (Lechuga variada, tomate, cebolleta, pepino, zanahoria, brotes de soja, maíz, atún, aguacate, mango, kiwi y frutos secos)	9.50 €	14.00 €
<b>Ensalada de Queso de Cabra</b> (Lechuga variada, tomate cherry, bacon, frutos secos garrapiñados y balsámico)	9.00 €	13.00 €
<b>Ensalada Pollo Macerado</b> (Pollo macerado, cebolla morada, queso en lascas, picatostes, lechuga, tomate y salsa casera)	9.00 €	13.00 €
<b>Ensalada César</b> (Lechuga variada, tomate cherry, bacon, queso, picatostes y salsa César)	8.00 €	13.00 €

## CARNES



	MEDIA	ENTERA
<b>Lomo con ajos</b>	9.00 €	14.00 €
<b>Carne en salsa</b>		14.00 €
<b>Careta de Cerdo</b>	8.00 €	12.00 €
<b>Croquetas de Jamón Ibérico</b>	8.00 €	12.00 €
<b>Alitas de Pollo</b>	9.00 €	14.00 €
<b>Lágrimas de Pollo caseras</b>	9.00 €	14.00 €
<b>Cachopo de cerdo y queso de cabra gratinado</b>		20.90 €
<b>Costillar de cerdo a baja temperatura con patatas fritas</b>		17.50 €
<b>Carrilleras Ibéricas al vino tinto con patatas fritas</b>		16.00 €

## A LA PARRILLA



	MEDIA	ENTERA
<b>Abanico de Cerdo Ibérico</b>		18.50 €
<b>Pluma de Cerdo Ibérico</b>		19.00 €
<b>Secreto de Cerdo</b>	9.00 €	14.00 €
<b>Entrecot de Vaca Simmental</b> <i>(500 gr aprox, 30 días de maduración)</i>		S.P 6€/100Grm
<b>Chorizo</b>		13.00 €
<b>Morcilla Km 0</b>		13.00 €



## PESCADOS Y MARISCOS



	MEDIA	ENTERA
<b>Lomo de Bacalao gratinado con salsa de tomate</b>		17.50 €
<b>Pulpo Gallego (D.O.) a la Brasa con puré casero</b>		24.00 €
<b>Calamares fritos</b>		14.00 €
<b>Calamar Nacional Plancha</b>		24.00 €
<b>Langostino al Pil-Pil</b>		16.00 €
<b>Chanquetes con huevos y pimientos morrones</b>		15.00 €
<b>Cazón en adobo</b>		14.00 €
<b>Rejos fritos</b>		14.00 €
<b>Boquerones fritos (P.C)</b>		14.00 € (P.C)
<b>Rosada frita o plancha</b>		16.50 €
<b>Filete de Salmón a la Parrilla</b>		16.50 €
<b>Almejas en salsa verde (1 Kg)</b>		19.50 € (P.C)
<b>Fritura Gourmet</b>	19.50 €	39.00 €

## HAMBURGUESAS | TACO



<b>Hamburguesa Angus (200 gr)</b>	13.50 €
<b>Hamburguesa Vegana</b>	9.00 €
<b>Hamburguesa de Pollo Crujiente</b>	7.50 €
<b>Taco mexicano XL</b>	6.00 €

## TOSTAS



<b>Secreto Caramelizada</b>	7.50 €
<b>Salmón Cremosa</b>	7.50 €
<b>Melva con Morrones</b>	7.00 €

## NUESTROS POSTRES



<b>Tarta de la abuela</b>	5.80 €
<b>Tarta de queso casera</b>	6.00 €
<b>Brownie casero con helado</b>	5.80 €
<b>Tarta de Whiskie</b>	5.80 €
<b>Contessa</b>	4,80 €
<b>Coulant de chocolate</b>	5.50 €

**Servicio de pan 1,00€**

## FUERA DE CARTA

HAMBURGUESA DE CHULETÓN  
GALLEGO MADURADO (+90 DÍAS)  
QUESO CHEDDAR FLAMEADO  
CON CERVEZA, TOMATE MAR  
AZUL RUCULA CON VINAGRETA  
DE MOSTAZA Y CEBOLLA  
CAMELIZADA CASERA. 19,50 €

CANELÓN DE CARNE CON TOQUE DE  
CALAMARES EN SALSA DE QUESO  
LAS RRR( 1 DE LOS 55 MEJORES  
QUESOS DEL MUNDO). 15,50 €

ENSALADILLA DE PULPO GALLEGO  
CON LANGOSTINO AL AJILLO Y  
LECHUGA DE MAR. 16,50 €

TORREZNOS DE SORIA CON  
MAYONESA CHIPOTLE. 14,50 €

