

Las Terrazas
del
MESÓN

PRESENTA:

A leña y fuego

Una única cocina interactiva y ecléctica, radical de origen, donde se conjuga tierra, mar y fuego. Brinda la oportunidad a nuestros clientes de participar activamente con nuestros Chefs en una emocionante gastronomía orgánica y primal. Donde los equipos fueron construidos para la ocasión y la llama desnuda y viva influencia todo el menú, desde nuestro pan mediterráneo a leña y hasta los postres reflejan el fuego y aroma de nuestros hornos.

An unique interactive kitchen, eclectic and of radical provenance, where sea and land meet the fire. It offers you the opportunity to participate with our Chefs in an organic gastronomy experience of primal origin.

La tradicional fiesta Dominicana

Solicitar con 5 días de anticipación / 5 days advance notice

Pueden en nuestra cocina interactiva ver su lechón cuando se cocina / You can see in our interactive kitchen as we cook your roasted pig.

(Para grupos de 25/50/100) / (For groups of 25/50/100)

- **Lechón asado en nuestro horno de leña, rellenos con moro de gandules o frijoles negros, plátano maduro, tostones, yuca y tres mojos de nuestra creación, ensaladas de Palmito y Aguacate / por persona**

Roasted whole pig in our Wood ovens filled with pigeon peas or black bean conгри, sweet plantain, fried plantain chips, Boiled Cassava and three signature Mojos sauces, Palm heart and Avocado Salad



Aperitivos Appetizers

Camarones al Pili Pili con Ajo y Perejil en cazuela de barro al horno de leña, ligeramente picantes

Pili Pili Shrimp in a Garlic and Parsley sauce, cooked in a clay pot on our wood fire oven (a bit spicy) / 450

Chipirones (calamar diminuto) con papas crocantes y tomates quemados, cocidos en chapa de alta temperatura

Baby squid (Chipirones) served with crusty potatoes and charred tomatoes, cooked over high temperature on a cast iron plaque / 225

Pulpo asado en brasa de Carbón de leña

Char broil Octopus over Wood embers / 250

Pulpo en Salsa de Ajo y Chile Guajillo

Octopus in a Garlic sauce with Guajillo Chilis / 250

Choricitos Artesanales Flameados al Infierno (picante) Choricitos al Cielo (sin picante) servido con crostini de Pan de Campo

Homemade Artisanal Mini-Chorizos Flambé right from Hell (very spicy) Mini-Chorizos in Heavens (a bit less spicy), served with crostini from our homemade country bread / 245

Trilogía de Salchichas Artesanales caseras servida con crostini de pan de campo, repollo encurtidos y tres Salsas

Trilogy of Artisan homemade Sausages served with crostini from our homemade country bread & three Sauces and pickle coleslaw / 295

Papas rotas con ribetes de Filete en Jerez Pedro Ximenez

Broken Potatoes with riblets of Tenderloin in Cherry Pedro Ximenez / 295

Maíz Dulce asado al carbón como los Incas Peruanos

Charbroiled Fresh Sweet Corn roasted the Peruvian Incas way / 190

Buche de Gallo "e ma mejoí que un sancocho"

Buche de Gallo, a very traditional and satisfying root and meat stew / 275

Tiraditos de Zucchini y Almendras Tostadas

Zucchini Tiraditos with toasted Almonds /

Ensalada Cesar Clásica

Classic Caesar Salad / 290

Para compartir To share

- **Dip de Alcachofas y Espinaca para compartir**
Artichokes and Spinach dip to share / 250

- **Trilogía de Salchichas Artesanales hechas por nosotros servidas con nuestro Pan de Campo a la leña y tres Salsas**

Trilogy of Artisan Sausages made in the house and served with our Wood Fire Oven bread & three Sauces / 295

- **Choricitos Artesanales Flameados al Infierno (picante) Choricitos al Cielo (sin picante) servido con nuestro pan de campo horneado en nuestro horno de leña y repollo encurtido**

Homemade Artisanal Mini-Chorizos Flambé right from Hell (very spicy) Mini-Chorizos in Heavens (a bit less spicy), served with our country bread baked in our firewood ovens, with pickle coleslaw / 245

pastas

Un pequeño plato de Pasta de nuestros Horno de Leña, ideal como aperitivo o para acompañar su plato principal

A small plate of pasta recommended a first dish or as a side dish with your main entry

Malfatti de Auyama en Salsa de Hongos

Malfatti of Roasted tropical Squash with Mushrooms / 200

Penne Rustico de vegetales tropicales siempre en Primavera

Penne Rustic of Tropical everlasting spring Vegetables / 235

Pipe Rigate con Manchego, Acelgas y Almendras Tostadas

Pipe Rigate with Manchego Cheese Sauce, Swiss Chard and Toasted Almond / 235

Lasagne de Espinaca y Ragu de Carne a la Bolognesa

Spinach and Beef Ragu Bolognesa Lasagne / 245

Berenjena Parmigiana

Eggplant Parmigiana / 285

De nuestros Hornos de Leña From our Wood Fire Ovens Pizzas personales / Personal Pizzas

Margarita Clásica: Salsa de Tomate fresco, Mozzarella y Albahaca

Classic Margarita : Fresh Tomatoes Sauce, Mozzarella and Basil / 345

Veranera: Prosciutto & Queso, Tomate fresco y Rúcula

Summer time: Prosciutto & Cheese, Fresh Tomatoes and Rucola / 590

De Salchicha casera Italiana Rustica: Salsa de Tomate fresca, Hongos, Mozzarella y Salchichas Italiana hechas en la Casa.

Homemade Rustic Italian Sausage personal Pizza : Tomatoes Sauce, Mushrooms and Homemade Italian Sausage / 390



Platos Principales Main Dishes



- Salmon cocinado en tabla de Cedro sobre brasas y humo de leña de Guayaba, en sirope de Alce y Mostaza Dijon servido con puré de Papas rustico y vegetales al grill o vegetales del día**
Planked Fresh Salmon charcoal grilled and smoked over Guava Wood, basted in Maple syrup and Dijon Mustard, served with rustic mashed Potatoes and grill veggies or vegetable of the day / 795
- Paella Marinara cocida frente a Ud. En fuego a leña de Guayaba como en origen:**
para dos / 890 para cuatro / 1,700
para seis / 2,560 para ocho / 3,450
Seafood Paella cooked over open live fire of Guava Wood as done in origin
- Langosta entera asada al Carbón servida con nuestras salsa de Autor (Por libra /)**
Charcoal grilled Whole Lobster with our Signatures Sauces
- Brocheta de Camarón, Mero y Salmon en parrilla de carbón con salsa Rouille servido con arroz Basmati cocinado en agua de coco y vegetales al grill o vegetales del día / 460**
Shrimp, Grouper and Salmon brochette cooked over a wood grill with Sauce Rouille, served with coconut Basmati rice and grilled vegetables or fresh veggies of the day /
- Costillitas @JACK DANIELS de Baby Back o St. Louis de Cerdo Ahumadas sobre leña de Guayaba en cocción lenta y 1/2 porción / 300 porción completa / 560 servida con Maíz asado al Estilo Inca Peruano, tomate quemado o vegetales del día**
JACK DANIELS Spare Ribs or Baby Back slowly smoked over Guava Wood served with sweet corn cooked over wood Peruvian Inca style, charred tomatoes or vegetables of the day
- Pateilla de cabrito Lechal o Cordero Lechal marinado en vino Villa Maipo Cab. Sauv. según disponibilidad del mercado (cocina de Autor) cocida despacio en leña y terminada directamente sobre las brasas vivas, servida con papas crocantes y tomates quemados o vegetales del día**
Milk Fed Goat Shank slowly roasted to perfection or Milk Fed Lamb as market availability, and finished directly on the live coals (Signature Dish) served with crusty potatoes and charred tomatoes or vegetable of the day / 1,650
- Tira de Sirloin Black Angus al estilo de New York de 16 oz. Servido con papas doblemente horneadas o papas crocantes, Espinaca en crema o vegetales del día**
New York Black Angus Strip steak 16 oz. served with double baked Potatoes or crusty potatoes, Spinach in cream or vegetables of the day / 1,400
- Costillar o Chuletón Black Angus sin hueso de 16 oz. Servido con papas doblemente horneadas o papas crocantes, Espinaca en crema o vegetales del día**
Rib-Eye Black Angus Steak 16 oz. served with double baked Potatoes or crusty potatoes, Spinach in cream or vegetables of the day / 1,445
- Asado de Top Sirloin Black Angus cocinado en Chapa a alta temperatura servido lonjeado 10 Oz. Servido con papas doblemente horneadas o papas crocantes, Espinaca en crema o vegetales del día**
Black Angus Top Sirloin Steak 10 oz., grilled on a cast iron plaque over extreme high temperatures, served sliced, served with double baked Potatoes or crusty potatoes, Spinach in cream or vegetables of the day / 745
- "La Sabana" de Filete local criado a pasto, finamente extendido, cocido en chapa a alta temperatura, servido con Chimichurri, papas doblemente horneadas o papas crocantes, Espinaca en crema o vegetales del día**
"The sheet" an 8 oz. local grass fed tenderloin, extended over the whole plate and cook over cast iron plaque at high temperature served with a Chimichurri Sauce, served with double baked Potatoes or crusty potatoes, Spinach in cream or vegetables of the day / 725
- Nuestro Mesón Clásico Black Angus Burger 7oz. Con nuestro Pan Brioche de la Casa y Papas Rancheras**
Meson Classic Black Angus Burger 7 oz. with our home made Brioche bun bread and Ranch French Fries / 350
- JACK DANIELS @Burger Burger creativo con las "huellas digitales" de Odelin y salsa de origen de Jack Daniels, queso emmenthal y Tocineta ahumada en leña de Guayaba, papas Rancheras y nuestro pan Brioche hecho en la casa**
JACK DANIELS @Burger Signature Jack Daniels sauce, Guayaba-smoked bacon and melted emmenthal cheese on a home made Brioche bun, with Ranch French Fries / 380
- Brocheta de Pollo macerado en Yogurt cocinado en Tandoor con salsa de Tomate y Especies y servido sobre arroz Basmati cocido en agua de Coco, vegetales al grill o vegetales del día y nuestro exclusivo pan Naan sin levadura: un plato de cocina de autor altamente recomendado (fusión de pollo Tikka Masala)**
Chicken Brochette marinated in Yogurt cooked in tandoor served over Basmati Rice cooked in coconut water, creamed spinach or vegetable of the day. A signature dish highly recommended (chicken Tikka Masala fusion) / 480
- Filete de Besugo en Mantequilla marron de Camarones y Alcaparras**
Sea Brim in Butter Brown Shrimp Sauce with Capers / 495
- Filete de Besugo sobre Espinaca con Ajo Ahumado**
Sea Brim Fillet served over Spinach with smoked Garlic / 475
- Pechuga de Pollo de Mamina con Queso de Cabra en Vino Coto Blanco y salsa de Albahaca y Limón.**
Mamina Chicken Breast with Goat Cheese and Coto White Wine and a Basil Lime Sauce / 490



Guarniciones Side dishes

Todos nuestros platos principales están acompañados de la guarnición seleccionada de manera armónica por nuestro Chef y no son sustituibles, si desea alguna guarnición adicional de las no incluidas en su plato puede seleccionar del listado que sigue, a un precio adicional por cada una.

All our entries come with a small side dish describe in each entry selected by our Chef which are not interchangeable, if you wish any of the additional side dish with your plate please select from the following list.

- **Espinaca a la Crema**
Cream of Spinach / 85
- **Potenta con Mascarpone**
Baked Poleta with Mascarpone / 125
- **Papas doblemente asadas con queso, tocineta y crema agria**
Double baked Potatoes with melted cheese, bacon and sour creme / 125
- **Puré de Papas Rustico con Tocineta y Piñones**
Rustic Mashed Potatoes with Bacon, and Pine Nuts / 90
- **Papas crocantes asadas con Tomillo en Horno de Leña**
Crusty Potatoes with Thyme, baked in our Wood Fire Oven / 85
- **Ptátano Maduro Asado de nuestras especialidades**
Ripe Plantain baked until caramelized, a signature dish / 85
- **Vegetales al Grill de Carbon**
Charcoal grilled Vegetables / 85
- **Linguini de Vainitas con queso Parmesano**
Snowpea Linguini with Parmesan Cheese / 85
- **Viveres y vegetales cocinado en rescoldo de cenizas (uno diferente cada día)**
Root Vegetables cooked in ember Ash / 85
- **Vegetales en temporada**
Vegetables in Season / 85

Postres Desserts

Torta de Elotes con helado casero de Vainilla
Mexican Corn pudding with home made ice-cream / 200 / 275

Triple Pasion de Chocolate
Triple Passion of Chocolate / 200

Cheese Cake al estilo de New York
New York Style Cheese Cake / 200

Crumble de Fresas recién horneado con helado de Vainilla casero
Strawberry Crumble hot from the wood fire oven with home made ice-cream / 200 / 275

Galleta pegajosa de Chocolate de Susana con helado casero de Vainilla
Susana's chewy Chocolate Chip cookie with home made ice-cream / 200 / 275

Crostatta de Manzana con helado casero de Vainilla (20 minutos)
Apple Crostatta just baked in our wood oven with home made ice-cream /

Ran clasico de Vainilla
Classic Vanilla custard / 125

