Ctra. De Bolulla, 12,
Callosa d'en Sarria, Alicante

Contáctanos:

965 88 07 30

www.mesonsanjose.com

NUESTRO MENÚ

Buen lugar, buen sabor

MESON San José

CALLOSA D'EN SARRIÀ

UN LUGAR INCREÍBLE PARA COMER EN
CALLOSA D EN SARRIA

MESON San José

CALLOSA D'EN SARRIÀ

TOSTADAS

ATÚN Y TOMATE	2.00€
JAMÓN SERRANO	2.50€
JAMÓN YORK	2.00€
ACEITE	1.00€
MERMELADA	1.50€
MANTEQUILLA	1.50€
MANTEQUILLA Y MERMELADA	2.00€
TOMATE	1.00€
QUESO	2.00€

ALMUERZOS

BOCADILLO
- caña/refresco/copa de vino/tercio Amster
- café

07.50€ / MEDIO 6.50€

BOCADILLO
- caña/refresco/copa de vino/tercio Amster
- café y vaquero wisky

09.50€ / MEDIO 8.50€

PLATO SIN COPA	08.00€
PLATO CON COPA	10.00€

LOS EXTRAS SE COBRAN A PARTE

ENTRANTES

TWISTER DE GAMBAS	12.00€
CALLOS	08.00€
GAMBAS AL AJILLO	09.00€
COCTEL DE GAMBAS	09.50€
ESPARRAGOS CON MAYONESA	12.00€
ALBONDIGAS	08.00€
BACALO FRITO	08.00€
CROQUETAS DE BACALO	06.00€
CROQUETAS DE JAMON	08.00€
ENSALADILLA	06.00€
ENSALADA ESPECIAL SAN JOSE	06.00€
ENSALADA MIXTA	04.50€
ENSALADA CESAR	04.00€
CARACOLES	08.00€
BOQUERONES	04.50€
SOPA DE FIDEOS	04.50€
SOPA CON PELOTA CALLOSINA	06.50€
SOPA CUBIERTA	04.50€
PATATAS BRAVAS	06.00€
ALITAS DE POLLO (RACIÓN)	10.00€
GAZPACHO ANDALUZ	08.00€
ALCACHOFAS REBOSADAS	08.00€

TODOS LOS MENÚS SÁBADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS
+ 2 € IVA NO INCLUIDO

MESON San José

BUEN LUGAR
BUEN SABOR

MENÚ DEL DÍA

PRIMER PLATO — 11.90€ sin iva
- Sopa Cubierta
- Sopa de Fideos
- Ensalada Mixta

SEGUNDO A ELEGIR
- Chuleta de Cerdo con Huevo.
- Dorada 1/2.
- Lubina 1/2.
- Bistec a la Plancha.
- Pechuga a la Plancha.
- Pechuga Apanada.

POSTRE
- Fruta.
- Helado
- Delicia de la casa.

BEBIDA
- Copa de Vino Casa.
- Cerveza.
- Agua.
- Refresco.

MENÚ ESPECIAL

ENTRANTE — 20.00€ sin iva
- Rueda de Ibéricos.
- Calamares a la Romana.
- Croquetas Mixtas.
- Ensalada Especila San Jose

SEGUNDO A ELEGIR
- Solomillo Cerdo Salsa Pedro Ximenes.
- Dorada 1/2.
- Lubina 1/2.

POSTRE
- Tarta de Queso.
- Flan
- Tiramisu.
- Delicia de la casa.

BEBIDA
- Copa de Vino Casa.
- Cerveza.
- Agua.
- Refresco.

MENÚ TÍPICO

ENTRANTES — 15.50 € sin iva
- Pan y Alioli.
- Entremeses Variados.
- Ensalda Mixta del Mesón.

SEGUNDO
- Sopa de Fideos con Pelota Callosina.

POSTRE
- Tarta de Queso.
- Flan.
- Tiramisu.

BEBIDA
- Copa de Vino Casa.
- Cerveza.
- Agua.
- Refresco.

MESON San José
CALLOSA D'EN SARRIÀ

PESCADOS

A LA PLANCHA

LUBINA	14.00€
DORADA	14.00€
CALAMAR	15.00€
CALAMAR A LA ROMANA	09.00€
EMPERADOR	15.00€
RODABABLLO	17.00€
PESCADILLA FRITA	08.00€
SEPIA	15.00€

ARROCES

POR ENCARGO.

PAELLA MIXTA 14.00€
Carne / Pollo / Gambas / Arroz / Verduras
Racion por persona.

PAELLA DE CARNE 12.00€
Carne / Arroz / Verduras
Racion por persona.

COSTRA 15.00€
Carne / Arroz / Verduras
Racion por persona.

CARNES A LA PLANCHA

CHULETAS DE CERDO	09.00€
CHULETAS DE CORDERO	15.00€
PECHUGA DE POLLO	07.00€
ENTRECOT A LA PIMIENTA	18.00€
SOLOMILLO DE TERNERA	20.00€
SOLOMILLO DE CERDO	12.00€
BISTEC DE TERNERA	08.00€

CARNES A LA BRASA

ENTRECOT DE TERNERA	16.00€
CHULETA DE CERDO	08.00€
CHULETA DE CORDERO	15.00€
PECHUGA DE POLLO	08.00€
MUSLO DE POLLO	08.00€
SOLOMILLO DE TERNERA	20.00€
BISTEC DE TERNERA	08.00€
CONEJO 1/2	11.00€

ENTREGA A DOMICILIO
SOLO EN CALLOSA D EN SARRIA

PIZZAS CASERAS

MARGARITA tomate y queso	07.00€
CAPRICHOSA tomate, queso, jamónn y anchoas	08.00€
CUATRO ESTACIONES tomate, queso, bacon, champi anchoa	09.00€
SALMÓN tomate, queso, cebolla, salmón	10.50€
SAN JOSÉ tomate, queso, bacon, berenjena, pimiento, huevo duro	09.50€
MARINERA tomate, queso, jamón, mejillones, gambas	11.00€
NAPOLITANA tomate, queso, jamón, atún, anchoa, olivas	09.00€
CATALANA lonchas tomate, butifarra, huevo, aceite	08.50€
PEPERONI tomate, queso, chorizo	08.50€
ALTONNO tomate, queso, atún, pimiento	08.50€
VEGETAL tomate, queso, champiñón, pimiento, huevo, cebolla	08.50€
BOLOÑESA tomate, queso, carne	08.50€
HAWAY tomate, queso, jamón, piña	08.50€
FLORENTINA tomate, queso, champiñon	08.50€
CALLOSINA tomate, queso, jamón, níspero (temporada)	08.50€
JAMÓN tomate, queso, jamón serrano	09.50€
KEBAB tomate, queso, carne kebab, cabolla, lechuga, salsa	09.00€
4 QUESOS variedad quesos	08.50€

IVA NO INCLUIDO

Todas las pizzas llevan olivas y orégano
Incorpora cualquier ingrediente por 0.50 céntimos

PASTAS

FIDEUÁ	10.00€
ESPAGUETIS A LA CARBONARA	8.00€
ESPAGUETIS A LA BOLOÑESA	8.00€
MACORRONES CON TOMATE	8.00€
ESPAGUETIS A LA CARBONARA	8.00€

BEBIDAS

CERVEZA	02.50€
PINTA	03.50€
HEINEKEN	02.50€
COPA DE VINO CASA	01.80€
REFRESCO	02.00€

MESON San José
CALLOSA D'EN SARRIÀ

TINTO

ALMARINA 15.00€
D.O. Almansa / Garnacha Tinto y Syrah
Aromas frutales con toques de regaliz y fruta roja madura.

MAR GARCÍA 18.00€
D.O. Almansa / Garnacha Tintorera
Vino de autor criado durante 12 meses en barrica de roble.

VIÑA POMAL RESERVA 18.00€
D.O. Rioja / Tempranillo
Intenso y elegante, con notas florales y de frutos rojos, con toques torrefactos.

MUGA CRIANZA 28.00€
D.O. Rioja / Tempranillo, Garnacha Tinta, Mazuelo y Graciano.
Criado en barricas de roble americano y francés durante 24 meses.

COTO DE IMAZ RESERVA 19.00€
D.O. Rioja / Tempranillo
Gran complejidad aromática, con notas especiales sobre un fondo de fruta.

BERONIA CRIANZA 17.00€
D.O. Rioja / Tempranillo, Garnacha y Mazuelo.
Crianza durante 12 meses en barricas de roble americano y francés.

RAMÓN BILBAO CRIANZA 18.00€
D.O. Rioja / Tempranillo.
Intensidad aromática media, con recuerdos de fruta negra y notas a nuez moscaday canela.

TINTO

DOBLE R ROBLE 15.00€
D.O. Ribera del Duero / Tempranillo.
Criado durante 5 meses en barricas de roble. En boca es suave y persistente.

PAGO DE CAPELLANES CRIANZA 18.00€
D.O. Ribera del Duero / Tempranillo.
Criado en barricas de roble francés durante 1 año. Sabor afrutado y envolvente.

MATARROMERA CRIANZA 30.00€
D.O. Ribera del Duero / Tempranillo.
Con una crianza de 18 meses. Aromas a fruta negra con romero y clavo..
Equilibrado y persistente en la boca.

PAGO DE CARRAOVEJAS 52.00€
D.O. Ribera del Duero / Tinto Fino, Cabernet Sauvignon y Merlot.
Criado en barricas durante 12 meses.
Aromas a frutas negras con notas balsámicas. sabor elegante e intenso.

PROTOS ROBLE 25.00€
D.O. Ribera del Duero / Tinta del País.
Criado durante 6 meses en barricas.
Aroma a frutas rojas y negras con toques especiados y tostados. Sabor fresco y

PROTOS CRIANZA 26.00€
D.O. Ribera del Duero / Tinta del País
Criado en barricas de roble durante 14 meses. Aroma intenso a frutas con toques tostados. sabor goloso con final largo.

MESON San José

BUEN LUGAR
BUEN SABOR

BLANCO

CAMINO DEL SUR 13.00€
D.O. Rueda / Verdejo
Gran frescura aromática, destacando frutas como la manzana verde, con ligero recuerdo de hinojo. En boca es complejo a la vez que envolvente.

ALMARINA BLANCO 15.00€
D.O. Tierra de Castilla / Verdejo y Sauvignon Blanc.
Vino muy frutal, con ligeras notas tropicales. Paso por el paladar muy fresco, con buena acidez. Finla suave y ligero con un toque chispeante.

O LUAR DO SIL 22.00€
D.O. Valdeorras / Godello.
Aromas florales con un fondo de fruta tropical. En boca es suave agradable y sedoso. Postgusto largo, agradable y delicado.

ROSADO

ALMARINA ROSADO 15.00€
D.O. Tierra de Castilla / Bobal.
Aromas a fruta madura, notas cítricas y tropicales. En boca es fresco, chispeante, ligero y muy expresivo.

ESPUMOSO

ANNA DE CODORNIU BRUT NATURE 18.00€
D.O. Cava / Chardonnay, Parellada, Xarel lo y Macabeo.

Vino espumoso con un rico aroma floral, delicado y elegante.
Sabor elegante y fresco con toques de manzana.