

Menú I

Entrada

(un plato cada cuatro personas)

Ensaladilla rusa

Croquetas de la casa

Fideos tostados con langostinos y alioli de piquillos

Plato principal

(a elección)

Solomillo de cerdo a las brasas con guarnición

Dorada a la espalda con guarnición

Postre

Cochotorta

Bebida

Dos bebidas por persona

copa de vino - cerveza barril - agua - refresco

Valor 35 euros



MESÓN
Alberto
Cocina tradicional malagueña

Menú II

Entrada

(un plato cada cuatro personas)

Berenjenas fritas con miel de caña
Croquetas de la casa
Ensalada malagueña

Plato principal

(a elección)

Entrecot a las brasas con milhojas de patatas
Rodaballo con ajos tiernos y langostinos

Postre

Cochotorta + café

Bebida

Dos bebidas por persona
copa de vino - cerveza barril - agua - refresco

Valor 40 euros



MESÓN
Alberto
Cocina tradicional malagueña

Menú III

Entrada

(un plato cada cuatro personas)

Berenjenas fritas con miel de caña
Croquetas de la casa
Ensalada de mango

Plato principal

(a elección)

Solomillo de ternera con pure de patatas y pisto
Presa ibérica con papas rústicas y salsa mozárabe
Suprema de bacalao estilo vizcaína

Postre

Cochotorta + café + chupito de licor

Bebida

Dos bebidas por persona
copa de vino - cerveza barril - agua - refresco

Valor 50 euros



MESÓN
Alberto
Cocina tradicional malagueña