

NUESTROS ASADOS



Costillar de cordero del

"Valle de los Pedroches"

Costillar De Cordero Recental asado a baja temperatura, tierno, jugoso y delicioso.



Pierna de Cordero

Una pierna de cordero lechal hecha al horno durante 12 horas, una pieza que nos hace disfrutar, solo necesita unos minutos en el horno para estar perfecta, el plato contiene el jugo que produce durante 12 horas de horneado para garantizar el máximo sabor y jugosidad.



Pierna de Lechón

Una pierna de lechón lechal horneada durante 12 horas acompañada de su jugo, para que quede perfecto solo son necesarios unos minutos de horneado para conseguir ese toque crujiente en la piel.

Codillo Asado a

baja temperatura

Codillo de Cerdo Asado. Un codillo entero, con hueso, ideal para dos personas y listo para comer a falta de calentar unos minutos en horno o microondas



Mesa y Yantar
Sensaciones en tu paladar



957 162 112



info@mesayyantar.es



www.mesayyantar.es



Es una línea de productos de quinta gama, elaborados con materias primas de máxima calidad, utilizando productos de cercanía, de agricultores y ganaderos de la zona, sin conservantes, sin colorantes y sin aditivos añadidos. Cada plato es el resultado de una cuidada elaboración artesanal, aunando tradición con modernidad, controlando la calidad desde su origen hasta llegar al hogar para los paladares mas exigentes.

Con la garantía:



odos nuestros platos están elaborados con Aceite de oliva virgen extra:



Mesa y Yantar
Sensaciones en tu paladar

NUESTROS PESCADOS



Lomo de Atún en escabeche

Una receta de nuestros ancestros, que te enamorará si te gusta el Atún.



Lomo de Salmón en salsa de boletus

Salmón en salsa de boletus, uno de las recetas mas exquisitas, un majar que llega a tu mesa.



Suprema de Merluza en salsa marinera

Suprema de merluza sin piel con salsa marinera con gambas, un plato para los paladares mas exigentes.



Suprema de Merluza con pisto de la huerta

Suprema de merluza sin piel con pisto de la huerta, un plato muy diferente, nutritivo y muy rico para el paladar.



Rabo de toro a la Cordobesa

Un plato de nuestra tierra, rabo de toro en salsa cordobesa, con una receta tradicional, fiel a los sabores originales de Córdoba, un plato preparado para calentar y disfrutar.



Alitas de pollo asadas

El plato que vuelve locos a los más jóvenes de la casa, nuestras alas a la barbacoa, listas para calentar y servir.



Riñones al jerez

Una receta original de riñones al jerez, un sabor intenso y único que solo necesita ser calentado para disfrutar de el.



Muslo de pollo asado

Muslos de pollo asados para conseguir una jugosidad perfecta, listos para calentar y servir a la mesa, una receta sencilla con un toque propio.



Ternera a la Jardinera

Ternera con salsa de vino, cebolla, guisantes y champiñones, otra receta tradicional que ponemos al alcance de los más ocupados, con solo calentar y servir el plato queda listo.



Magro con tomate

Magro con tomate elaborado con aceite de oliva virgen extra, una receta tradicional que gusta a todo el mundo, un sabor ideal con solo calentar y servir.

NUESTRAS CARNES



Carne de monte al aroma de la Sierra de Montoro

Carne de monte elaborada con aromas de nuestra tierra, un plato exquisito con sabores intensos y mucha jugosidad, carne de monte preparada para calentar y emplatar.



Costillar asado a baja temperatura

CoCostillar Asado Con Salsa BBQ, asado mas de doce horas a baja temperatura, con una textura diferente, una experiencia en el paladar para compartir.



Solomillo de cerdo en salsa de champiñones

Solomillo de cerdo acompañado de una salsa de champiñones, un manjar listo para calentar y disfrutar.



Pollo al ajillo

Receta que nos regala lo mejor de la cocina tradicional española., con un sabor único .



Pollo Teriyaki

Pollo acompañado de salsa de soja dulce y verduras típicas de la cocina asiática, una receta tradicional de mundos lejanos que podemos disfrutar con solo calentar.

NUESTRA TRADICIÓN

PLATOS CASEROS



Patatas ali oli

Patatas alioli preparadas, perfectas para compartir o acompañar, listas para consumir..



Ensaladilla de pulpo

Una receta diferente, que te enamorará si te gusta el pulpo a la gallega.



Ensaladilla rusa

Nuestra ensaladilla rusa una receta tradicional que tiene un toque muy especial. Disfrútala.



Albóndigas caseras

Una receta muy tradicional de albóndigas en salsa, elaborada con aceite de oliva virgen extra y todo el tiempo necesario para conseguir un resultado perfecto



Callos guisados

La auténtica receta de callos guisados con chorizo, un sabor auténtico, todo un manjar listo para ser disfrutado.



Callos a la andaluza con chorizo ibérico

Callos De Cerdo A La Andaluza con garbanzos., un plato tradicional que transporta a nuestra infancia.



Pisto de la huerta con huevo

Es un plato perfecto porque combina el pisto de siempre con un huevo, para hacer un plato rico, y nutritivo .



Tortilla de patatas

Esa elaboración, ese esmero, ese mimo, ese cuidado por las cosas bien hechas, la mejor muestra es nuestra tortilla de patatas



Patatas a lo pobre

Las patatas a lo pobre es una receta de la abuela, de esas que siempre se han hecho en todas las casas.



Patatas baby aromatizadas

Asadas Con Aroma De Monte Y AOVE Eserñicia Familiar, el mejor acompañamiento.



Salteado de champiñones con paleta bellota 100% ibérica Covap

Salteado De Champiñones Naturales Con Paleta 100% Ibérica de Bellota de COVAP.



Salteado de setas con paleta bellota 100% ibérica de Covap

Receta típica de la cocina tradicional vasca, nuestro revuelto de setas es jugoso , sabroso y muy nutritivo.

PLATOS DIFERENTES



Timbal de morcilla con cebolla caramelizada y piñones

Timbal De Morcilla Con Cebolla Caramelizada Y Piñones nuestra receta estrella para compartir, perfecta para calentar y servir o combinar en un revuelto.



Solomillo de pavo con patatas a lo pobre

Solomillo de pavo al chimichurri con patatas a lo pobre, un contraste de sabores, con las mejores materias primas.



Carillada guisada

Nuestra receta de carrillada guisada es una forma fácil y sencilla de disfrutar de una comida que lleva horas de forma muy rápida, con el punto exacto para que la carne quede jugosa y con la textura perfecta.



Solomillo en salsa a la pimienta verde

Rodajas de solomillo acompañadas de salsa a la pimienta verde, un corte de carne sabroso y jugoso. Un plato que no deja indiferente a nadie.



Burrito de pollo asado

Burritos de pollo asado, una receta mexicana, que te encantara disfrutar.



Pechuga de pollo rellena

Una pechuga de pollo rellena de bacón y queso acompañada con una salsa que combina con la mezcla de sabores, un plato elaborado listo para disfrutar.

NUESTRAS VERDURAS