MESÓN

ASTORGA

1 9 9 0

COCINA TRADICIONAL MALAGUEÑA

La Auténtica cocina Malagueña

Bienvenidos al corazón de Málaga. Bienvenidos a Mesón Astorga.

Desde 1991 nuestra casa es un refugio gastronómico donde la tradición se celebra en cada plato.

La carta es un homenaje a los sabores auténticos de Andalucía, con ingredientes de cercanía, frescos y de temporada, que dan vida a las recetas clásicas de la región.

Ya son míticos y reconocidos con diversos premios muchos de nuestros platos como el emblemático chivo malagueño, el increíble pastel de cebolla y hasta las delicadas berenjenas rebozadas con miel de caña. Así con cada uno de nuestros platos que hacen que venir a Mesón Astorga sea una experiencia inolvidable.

Y qué decir de nuestra bodega de vinos, quizá de las más extensas de toda Andalucía, con una selección de vinos amplia y variada, donde encontrar desde los mejores vinos locales hasta las referencias más codiciadas en el mercado.

Permítenos llevarle en un viaje culinario que captura la esencia de Málaga.

Bienvenidos a Mesón Astorga, donde la historia y el sabor se encuentran en cada bocado, y recuerde:

Donde mejor se come es en su casa y despues en la nuestra.

Pepe Calvo.

***Servicio de Pan 1,5**
***Los precios de esta carta incluyen IVA**

ENTRANTES
de los de antes

Jamón Ibérico de bellota Gran Reserva
Un auténtico tesoro de las dehesas andaluzas. Curado por mas de 36 meses, este jamón se distingue por su textura suave y su sabor único, un equilibrio perfecto entre dulzura y notas de nuez.

27,50

Queso Puro de Oveja, Añejo
Un queso de carácter intenso, madurado para alcanzar una perfecta firmeza y un sabor profundamente picante. Una joya de la tradición quesera, ideal para los amantes de los sabores aúténticos.

17

La Chistorra
Un clásico Vasco-Navarro adaptado a la gastronomía malagueña, jugosa y ligeramente picante, esta delicia se sirve crujiente, perfecta para picar o como entrante.

11

Las antiguas croquetas
Descubre todo el encanto de lo tradicional con nuestras croqueta únicas, una receta heredada de generaciones, donde cada bocado te envuelve en un viaje a la gastronomía tradicional.

2 / Und

Cazuelita del abuelo
Un auténtico plato de los de antaño que combina la excelencia del jamón ibérico, la frescura de las habitas y la tradición del huevo frito, una auténtica experiencia casera.

14,50

La rusa malagueña
Nuestra intrepretación de la ensaladilla, realizada con ingredientes frescos de Málaga. Sencillo, fresco y delicioso es el inicio perfecto para cualquier comida.

11

Tortillitas de Camarones
Crujientes y llenas de sabor, un homenaje a la costa andaluza, preparadas con camarones frescos y una mezcla ligera de harina de la tierra, se doran hasta alcanzar la perfección.

2 /Und.

Almejas Malagueñas Salteadas
Almejas Malagueñas, salteadas en aceite de oliva virgen con ajos tiernos y perejil fresco. Bañadas en una suave salsa de vino blanco, este plato te llevará en un viaje directo a las costas de Málaga.

16

Morcilla de Burgos
Disfruta de nuestra Morcilla de Burgos, ligeramente a la plancha para resaltar su sabor único. Con una mezcla perfecta de arroz, cebolla y especias, este plato tradicional se sirve con pan artesano.

11

Buchones de Rosada
Deléitate con nuestros Buchones de Rosada, crujientes por fuera y tiernos por dentro, acompañados de un toque de limón para realzar su sabor marino.

15

MESÓN
ASTORGA
1990

VERDE QUE TE...
quiero comer.

Ensalada templada
Atún fresco sellado sobre hojas variadas, aderezado con vinagre de Jerez. Una mezcla perfecta de texturas y sabores.

15,50

Ensalada de Astorga
Una fresca combinación de lechugas, tomate, maíz, atún, y huevo cocido, y mucho más, aderezada con aceite de oliva virgen extra y zumo de limón. Simple, nutritiva y deliciosa.

14

Ensalada de cogollos
Corazones de cogollos tiernos, atún, huevo cocido, y tomate, aderezados con una vinagreta clásica. Una mezcla refrescante y llena de sabor.

13

Ensalada de queso
Una deliciosa mezcla de lechugas con queso, realzada con piñones, nueces, y pasas. Aliñada con un exquisito aceite balsámico y miel de caña, ofreciendo un contraste dulce y salado perfecto.

16

Ensalada de mango
Una selección de quesos acompañada de arándanos, mango, frutos rojos, y nueces, regada con un balsámico de frutas del bosque. Un plato que combina la cremosidad del queso con el dulzor y acidez de las frutas, creando un equilibrio perfecto.

16,50

Ensalada de aguacates
Aguacate maduro en láminas, combinado con anchoas saladas y tomatitos cherry. Una mezcla de sabores y texturas, fresca y llena de contrastes.

17

Ensalada de perdíz
Perdiz escabechada sobre tiernas hojas de escarola, aliñada con vinagre de Jerez. Un plato elegante que une el sabor intenso de la caza con la frescura del verde.

16

ENTRANTE FRÍO
corazón caliente.

Pastel de rape
Suave pastel de rape, enriquecido con una mayonesa ligera y coronado con huevas de mujol.
Una combinación perfecta de texturas y sabores marinos.

14

Ventresca de bonito
Exquisita ventresca de bonito acompañada de foie de pato, servida sobre un lecho de patatas panaderas y cebollita confitada. Un plato que fusiona sabores marinos y terrestres.

16

Foie de pato fresco
Foie de pato fresco, cuidadosamente cocinado a la plancha,

19

Filete de anchoas
Finos filetes de anchoas del Cantábrico sobre una cama de tomate fresco, regados con aceite de oliva virgen extra.

3 /Und

Foie de pato al Pedro Ximenez
Foie de pato delicadamente a la plancha, acompañado de una salsa rica y dulce de Pedro Ximénez.

19

Porra Archidonesa
Nuestra versión ligera de la porra viene adornada con virutas de jamón, bonito desmigado y huevo cocido.
Un plato fresco y nutritivo que combina los sabores tradicionales andaluces con un toque de elegancia y sencillez.

12

Gazpacho (temporada)
Servido frío, acompañado de su tradicional guarnición de pepino, pimiento, cebolla, y pan crujiente picados.
Una refrescante sopa de tomate perfecta para los días calurosos y no tan calurosos.

7

Ajo Blanco (temporada)
Una suave y cremosa sopa fría de almendras, se sirve con uvas, trozos de manzana o bolas de melón.
Esta combinación de sabores suaves y refrescantes hace de este plato una experiencia gastronómica única.

8

ENTRANTE
caliente, cómalo la gente.

Berenjenas en miel de caña
Berenjenas crujientes, ligeramente rebozadas y fritas hasta alcanzar la perfección dorada, luego bañadas con un generoso chorreón de miel de caña.

12

Surtido verduras
Una selección de verduras de temporada, cuidadosamente asadas y servidas con un refrito de ajos tiernos. Coronadas con virutas de jamón crujiente.

13

Consomé
Un consomé claro y nutritivo, elaborado a partir de gallina de corral cocida lentamente.

6

Sopa de Picadillo
Un caldo tradicional enriquecido con finas láminas de jamón, trozos de huevo duro y crujientes de pan frito. Un plato reconfortante que combina sabores clásicos en cada cucharada.

8

Tarta cebolla
Combina la dulzura caramelizada de la cebolla con el sabor intenso y salado del jamón serrano, sobre una base crujiente.

12

Chanquetitos de la huerta
Una intrepretación creativa de los sabores de la huerta. “chanquetitos” hechos de vegetales selectos, acompañados de huevos fritos y finas lonchas de jamón ibérico.

16

JUNTOS
y revueltos.

Revuelto de setas
Un revuelto rico y sabroso de setas silvestres surtidas, langostinos jugosos y trocitos de jamón crujiente. Esta combinación de ingredientes de tierra y mar ofrece una experiencia gastronómica única.

15,50

Revuelto de erizo
Una delicada combinación de erizos de mar y langostinos, enriquecida con puerros frescos. Este plato destaca por su sabor intenso del mar, suavizado por la dulzura de los puerros.

19

Revuelto de morcilla

Suave revuelto de morcilla casera. Este plato combina la intensidad de la morcilla con la frescura y ligereza de los ajetes, creando un equilibrio perfecto de sabores.

15,50

Revuelto de ajetes

Este revuelto une ajetes frescos, langostinos suculentos y finas tiras de jamón en una deliciosa mezcla. La combinación de sabores marinos con el toque terrestre y salado del jamón.

16,50

Revuelto de bacalao

Suaves lascas de bacalao y langostinos jugosos, sazonados con finas rodajas de puerros frescos. Destaca por su delicadeza y la perfecta fusión de sabores marinos con el dulzor sutil de los puerros.

16,50

Revuelto de espárragos

Espárragos trigueros, langostinos y jamón en un revuelto ligero y sabroso, donde cada ingrediente aporta su textura y sabor únicos.

15

A MAR

revuelto, deleite de comensales.

Lomo de bacalao a la vizcaína

Un clásico de la cocina vasca, este plato presenta un lomo de bacalao jugoso y perfectamente cocido, bañado en la tradicional salsa vizcaína rica en pimientos choriceros, tomate y ajo.

26

Pescado de escamas al peso

Seleccionamos los más frescos pescados de escama para prepararlos al estilo que prefieras: a la espalda, cuidadosamente abierto y asado con ajo, guindilla y un toque de vinagre, o a la plancha.

75 / kg

Atún al estilo Mesón Astorga

Única y exquisita preparación donde el atún fresco se cocina lentamente en una salsa especial de tomate casero, pimientos, cebolla y un toque de vino blanco.

26

Atún a la plancha

Atún fresco a la plancha, acompañado de ajos dorados y un toque de vinagre de Jerez. Simple, sabroso y aromático.

26

Calamar fresco a la plancha al peso

Cocinado a la plancha hasta obtener una textura tierna y jugosa, realzado con un ligero toque de aceite de oliva y limón.

62 / kg

Calamar fresco con cebolla

Calamar fresco salteado con cebolla y pimiento, deglazado con vino de Jerez.

25

Pescado a la sal

Un pescado entero al peso, envuelto en una gruesa capa de sal marina y horneado a la perfección

75 / kg

Pescado al horno

Un pescado entero al peso, horneado sobre una generosa cama de verduras de temporada.

75 / kg

Dorada a la espalda

Dorada fresca, cocinado a la plancha con ajo, guindilla y un chorrito de aceite de oliva.

20

Lubina a la espalda

Lubina fresca abierta y asada "a la espalda" con ajo, guindilla y un generoso chorro de aceite de oliva.

20

Rodaballo plancha

Rodaballo fresco, cocinado a la plancha hasta lograr una textura exterior crujiente y un interior perfectamente tierno.

26

MÁS VALE
CARNE que nunca.

Patita o paletilla asada de chivo lechal al tomillo

Chivo lechal, asada con tomillo que aporta un aroma y sabor herbáceo distintivo. Cocinada lentamente, este plato une la tradición culinaria con el gusto por lo sencillo.

28

Chuletitas de chivo lechal a la plancha

Delicadas chuletitas de chivo lechal, cocinadas a la plancha hasta alcanzar el punto óptimo de cocción, resaltando su sabor suave y textura tierna, plato simple pero exquisito

25

Escalopines de ternera Stroganoff

Finos escalopines de ternera cocidos en una cremosa salsa Stroganoff, rica en champiñones, cebolla, mostaza y un toque de brandy.

17

Solomillo de ternera plancha

Un solomillo de ternera seleccionado, cocinado a la plancha hasta alcanzar la perfección.

26,50

Brocheta de solomillo de ternera plancha

Trozos de solomillo de ternera ensartados en brocheta, cocinados a la perfección y servidos con una salsa picante casera que aporta un contrapunto audaz al sabor suave de la carne.

20

Solomillo de ternera al gusto

Exquisito solomillo de ternera, preparado al gusto y acompañado de tu elección de salsa: Roquefort, Pimienta Verde, Mostaza u Orégano, que ofrece un sabor mediterráneo herbáceo.

29

Solomillo de ternera al vino carpe diem con foie de pato

Un lujoso solomillo de ternera, cuidadosamente cocinado en un salsa elaborada con un exquisito vino Pedro Ximénez, coronado con una lámina de foie de pato.

30

Entrecot de ternera plancha

Un jugoso entrecot de ternera, cocinado a la plancha hasta lograr el punto deseado.

22

Entrecot de ternera a la pimienta verde

Un exquisito entrecot de ternera, perfectamente sazonado y cocinado, bañado en una rica salsa de pimienta verde.

25

Solomillo cerdo a la casera al vino amontillado

Un tierno solomillo de cerdo, marinado y cocinado lentamente en una salsa casera de vino Amontillado. Este vino, conocido por su complejidad aporta una riqueza de sabor única al plato.

17

Solomillo de cerdo ibérico a la plancha

Exquisito solomillo de cerdo ibérico: a la plancha, donde su sabor y jugosidad se realzan.

19

Solomillo de cerdo ibérico a la pimienta verde

Solomillo de cerdo ibérico envuelto en una salsa de pimienta verde, que aporta un contraste picante y cremoso.

21

Lomo de cerdo con pasas y piñones al vino oloroso

Lomo de cerdo tierno, cocinado con pasas y piñones, bañado en una salsa elaborada con vino oloroso.

18

Rabo de toro estofado al perfume de Estragón

Rabo de toro lentamente estofado hasta que la carne se desprende tiernamente del hueso, cocinado con un toque delicado de estragón que aporta una nota herbácea y ligeramente anisada.

24

Presa ibérica

La presa ibérica cocinada a la perfección, apreciada por su marmoleado natural y el sabor a nuez que proviene de la dieta de bellotas de los cerdos.

24

CARNE roja

Vale por dos.

Chuletón de buey con sal gorda Maldon

Un imponente chuletón de buey, seleccionado por su calidad y marmoleo, cocinado a la perfección Este plato se realza con la adición de sal gorda Maldon, conocida por su textura crujiente y sabor puro.

30

Entrecot de buey

Un entrecot de buey de alta calidad, caracterizado por su intensidad de sabor y su textura tierna y jugosa. Un corte selecto cocinado a la perfección.

25

Chuletón de buey al corte (1k)

Un majestuoso chuletón de buey de 1kg, seleccionado cuidadosamente por su calidad superior.
Este imponente corte se caracteriza por su impresionante tamaño, jugosidad y sabor intenso.

75

Magret de pato con salsa de higos al vinagre de frambuesa

Un suculento magret de pato, cocinado hasta alcanzar una perfecta caramelización exterior.
Acompañado de una innovadora salsa de higos y frambuesa, que aporta un dulzor equilibrado y notas ácidas sutiles.

24

Muslito de pato confitado al Oporto con frambuesa

Muslito de pato confitado lentamente en su propia grasa, cocinado hasta lograr una textura desprendible y suave.
Bañado en una salsa de Oporto y frambuesa, que aporta un toque dulce y complejo.

19

Cebón de buey

Carne selecta de cebón de buey, conocida por su textura tierna y su sabor intenso. Este corte premium
se cocina lentamente a la parrilla, realzando su jugosidad y matices de sabor únicos.

30

Perdíz roja de caza en escabeche al vinagre Jerez

Una perdiz roja de caza, meticulosamente preparada en escabeche utilizando vinagre de Jerez. Esta técnica
de conservación tradicional realza los sabores intensos y terrosos de la perdiz.

25

Cochinillo asado (por encargo) mínimo 3 personas

Un cochinillo tierno y jugoso, asado lentamente hasta lograr una piel crujiente y dorada, mientras su interior se
mantiene suave y lleno de sabor.

28

Carrillada al vino Pernales

La carrillada, cocinada lentamente en Vino Perales, se transforma en un plato tierno y aromático
que se deshace en la boca, mientras que el vino añade notas ricas y sutiles.

20

Pequeños Menús

Menú Infantil Astorga

Entrante

Croquetas surtidas
Tiritas de Berenjena

Segundo

Flamenquín casero de Jamón Ibérico
y queso con patatas y huevo.

Postre de la casa

Helado de vainilla, chocolate o turrón

Bebida

Agua, Refresco

19

Menú Infantil Málaga

Entrante

Queso Semicurado
Ensaladilla Rusa

Segundo

Filete empanado, huevo y patatas.

Postre de la casa

Helado de vainilla, chocolate o turrón

Bebida

Agua, Refresco

19

TABLA DE ALERGENOS

- Molusco
- Cacahuete
- Lactosa
- Huevo
- Glúten
- Carne
- Mostaza
- Crustáceo
- Pescado
- Trazas frutos secos
- Apio

MESÓN
ASTORGA
1990

MESÓN

ASTORGA

1990

@mesonastorga