

Mesón Ibérico

COCINA ESPAÑOLA

JAMONES, EMBUTIDOS Y QUESOS

Jamón ibérico al corte (50 gr)	\$749 MXN
Jamón ibérico al corte (100 gr)	\$1,299 MXN
Tabla de quesos (250 gr)	\$699 MXN
Queso de cabra, España (50 gr)	\$159 MXN
Queso Mahón, Islas Baleares (50 gr)	\$159 MXN
Queso manchego de oveja, Castilla-La Mancha (50 gr)	\$159 MXN
Queso Idiazábal, País Vasco y Navarra (50 gr)	\$189 MXN
Queso Cabrales, Asturias (50 gr)	\$189 MXN
Tabla de embutidos (250 gr)	\$699 MXN
Sobrasada, Islas Baleares (50 gr)	\$159 MXN
Lomo curado, España (50 gr)	\$169 MXN
Chorizo ibérico, España (50 gr)	\$199 MXN
Fuet, Cataluña (50 gr)	\$169 MXN
Salchichón ibérico, España (50 gr)	\$189 MXN
Tabla mixta (5 opciones a elegir)	\$750 MXN

TAPAS

Pan tumaca (8 piezas)	\$79 MXN
Aceitunas aliñadas (50 gr)	\$79 MXN
Gazpacho andaluz (250 ml)	\$129 MXN
Patatas bravas (150 gr)	\$139 MXN
Trío de gildas (3 piezas)	\$199 MXN
Chistorra a la sidra (150 gr)	\$199 MXN
Fabada asturiana (150 gr)	\$199 MXN
Salpicón de mariscos (150 gr)	\$199 MXN
Callos a la madrileña (150 gr)	\$229 MXN
Pulpo a la gallega (100 gr)	\$369 MXN

ENTRADAS

Tortilla de patata española (300 gr)	\$219 MXN
Empanadas del chef (2 piezas)	\$219 MXN
Ensaladilla rusa con atún (250 gr)	\$239 MXN
Croquetas de jamón serrano (5 piezas)	\$259 MXN
Croquetas del chef (5 piezas)	\$259 MXN
Pimientos de Gernika o Padrón fritos (150 gr)	\$269 MXN
Guacamole con chicharrón de res (350 gr)	\$279 MXN
Huevos rotos con chistorra (250 gr)	\$299 MXN
Calamares fritos con alioli (300 gr)	\$319 MXN
Tartar de atún (250 gr)	\$329 MXN
Gambas al ajillo (250 gr)	\$389 MXN
Zamburiñas (8 piezas)	\$499 MXN
Pulpo a la gallega (200 gr)	\$579 MXN

ENSALADAS

Tomate y boquerones (150 gr)	\$269 MXN
Espárragos al romesco (12 piezas)	\$269 MXN
Ensalada Mesón Ibérico (200 gr)	\$269 MXN
Carpaccio de betabel	\$299 MXN
Ensalada caprese con burrata (200 gr)	\$369 MXN

Mesón Ibérico

PLATOS FUERTES

PAELLAS Y FIDEUÁ

Vegetariana (900 gr)	\$699 MXN
Negra con alioli (800 gr)	\$999 MXN
Del señorito (800 gr)	\$999 MXN
Paella mixta Mesón Ibérico (800 gr)	\$999 MXN
Ribeye y setas (1100 gr)	\$1,399 MXN
Paella del chef	Consultar

RES Y CORDERO

Rabo de toro al vino tinto (350 gr)	\$599 MXN
Cachopo asturiano (350 gr)	\$599 MXN
Solomillo de res (250 gr)	\$659 MXN
Ribeye de res (450 gr)	\$899 MXN
Rack de cordero (400 gr)	\$999 MXN
Chuletón de res (1000 gr)	\$1,999 MXN

ACOMPAÑAMIENTOS

Espinacas a la crema (180 gr)	\$149 MXN
Verduras al vapor o parrilla (180 gr)	\$149 MXN
Champiñones al ajillo (180 gr)	\$149 MXN
Puré de papa o camote (180 gr)	\$149 MXN
Papas fritas (180 gr)	\$149 MXN
Extra de pan (170 gr)	\$59 MXN

PESCADOS Y MARISCOS

Atún a la plancha en piperrada (250 gr)	\$499 MXN
Salmón a la plancha (200 gr)	\$499 MXN
Róbalo a la plancha (200 gr)	\$549 MXN
Pulpo a la plancha (350 gr)	\$599 MXN
Róbalo a la donostiarra (200 gr)	\$599 MXN
Mar y montaña (650 gr)	\$1,999 MXN

CERDO Y POLLO

Costillas BBQ (500 gr)	\$599 MXN
Cochinillo asado (500 gr)	\$899 MXN
Pechuga de pollo (250 gr)	\$399 MXN

POSTRES

Flan de café (150 gr)	\$159 MXN
Queso manchego con ate de membrillo (50 gr)	\$159 MXN
Arroz con leche (150 gr)	\$159 MXN
Crema catalana (150 gr)	\$169 MXN
Helados en cucurucho (3 bolas)	\$179 MXN
Tarta de queso, ate de membrillo y mango (180 gr)	\$199 MXN
Tarta de almendra de Santiago (180 gr)	\$199 MXN
Coulant de chocolate, helado de oliva (250 gr)	\$269 MXN

Mesón Ibérico

C A R T A D E V I N O S

BLANCO

Aveleda <i>Vinho Verde (Loureiro, Treixadura, Arinto, Azal)</i>	\$950
Casa Madero 2V <i>Valle de Parras (Chardonnay, Chenin Blanc)</i>	\$1,100
Tres Raíces <i>Dolores Hidalgo (Sauvignon Blanc)</i>	\$1,100
Bornos <i>Rueda (Verdejo)</i>	\$1,200
Santo Tomás 31.8 <i>Valle de Santo Tomás (Chenin Blanc, Chardonnay)</i>	\$1,200
Pil Pil Txakoli <i>Álava (Hondarrabi Zuri)</i>	\$1,300
Lumina <i>Friuli-Venezia Giulia (Pinot Grigio)</i>	\$1,300
The Stag <i>Central Coast (Chardonnay)</i>	\$1,400
Monte Xanic Viña Kristel <i>Valle de Guadalupe (Sauvignon Blanc)</i>	\$1,500
Monte Xanic <i>Valle de Guadalupe (Chardonnay)</i>	\$1,600
Mar de Frades <i>Rías Baixas (Albariño)</i>	\$1,850
Oremus Tokaji Dry Mandolás <i>Hungría (Furmint)</i>	\$2,100

CAVA Y CHAMPAGNE

Cava Freixenet Cordón Negro <i>Parellada, Macabeo, Xarel-lo</i>	\$1,200
Cava Freixenet Extra Dry Rosé <i>Trepat, Garnacha</i>	\$1,200
Anna Codorníu Semi Sec <i>Chardonnay, Macabeo, Xarel-lo, Parellada</i>	\$1,400
Moët & Chandon Brut Impérial <i>Champagne (Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay)</i>	\$3,000
Ruinart <i>Champagne (Chardonnay)</i>	\$5,000
Dom Pérignon <i>Champagne (Pinot Noir, Chardonnay)</i>	\$8,500

ROSÉ

Beringer <i>California (White Zinfandel)</i>	\$800
Casa Madero V <i>Valle de Parras (Cabernet Sauvignon)</i>	\$1,100

COPEO · 150 ML

TINTO

Lado B <i>España (Tempranillo)</i>	\$180
Padrillos <i>Valle de Uco (Malbec)</i>	\$200
Round Hill Merlot <i>California (Merlot)</i>	\$210
Valreinas Mesón Ibérico <i>Ribera del Duero (Tempranillo)</i>	\$220
Dark Horse Cabernet Sauvignon <i>California (Cabernet Sauvignon)</i>	\$230
Santo Tomás 31.8 <i>Valle de Santo Tomás (Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah)</i>	\$240
Moulin de Gassac <i>Pays d'Oc (Pinot Noir)</i>	\$240

BLANCO

Santa Helena <i>Valle Central, Chile (Chardonnay)</i>	\$180
Anakena <i>Valle Central, Chile (Sauvignon Blanc)</i>	\$200
Marqués de Riscal <i>Rueda (Verdejo)</i>	\$220
MezzaCorona <i>Trentino Alto Adige (Pinot Grigio)</i>	\$240
Martín Codax <i>Rías Baixas (Albariño)</i>	\$320

ROSÉ

Romancero Rosé <i>Utiel Requena (Bobal)</i>	\$200
---	-------

ESPECIALES · 60 ML

Tío Pepe Palo Cortado <i>Jérez (Palomino Fino)</i>	\$160
Fernando de Castilla <i>Jérez (Pedro Ximénez)</i>	\$220
Oremus Late Harvest <i>Tokaji (Furmint, Sárgamuskotály, Hárslevelű)</i>	\$220

Esta carta de vinos fue diseñada con mucho cariño por Pedro Segade Penela y Fernando Gerzayn Zapata Argumedo
This wine list was thoughtfully curated with care and passion by Pedro Segade Penela and Fernando Gerzayn Zapata Argumedo

Mesón Ibérico

VINOS TINTOS

ESPAÑA

Beronia <i>Rioja (Tempranillo, Mazuelo, Garnacha, Viura)</i>	\$800
Mala Vida <i>Valencia (Monastrell, Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo)</i>	\$950
Vividor <i>Utiel Requena (Bobal)</i>	\$950
La Poda <i>Toro (Tinta de Toro)</i>	\$1,000
Mímao <i>Navarra (Garnacha y Cariñena)</i>	\$1,100
Atrium <i>Penedés (Merlot)</i>	\$1,200
Ramón Bilbao Crianza <i>Rioja (Tempranillo)</i>	\$1,200
Gran Coronas <i>Penedés (Cabernet Sauvignon, Tempranillo)</i>	\$1,400
Mesón Ibérico Crianza <i>Ribera del Duero (Tempranillo)</i>	\$1,500
Muga Reserva <i>Rioja (Tempranillo, Garnacha, Mazuelo)</i>	\$1,950
Arzuaga Crianza <i>Ribera del Duero (Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot)</i>	\$1,950
Antona García <i>Toro (Tinta de Toro)</i>	\$2,100
Prior Scala Dei <i>Priorat (Garnacha, Cabernet Sauvignon, Cariñena y Syrah)</i>	\$2,100
Jeita Reserva <i>Ribera del Duero (Tempranillo)</i>	\$2,400
Malleolus <i>Ribera del Duero (Tempranillo)</i>	\$2,700
Pago de Carraovejas <i>Ribera del Duero (Tinto Fino, Cabernet, Merlot)</i>	\$2,900
Numanthia <i>Toro (Tinta de Toro)</i>	\$3,100
Matarromera Reserva <i>Ribera del Duero (Tempranillo)</i>	\$3,400
Alión <i>Ribera del Duero (Tempranillo)</i>	\$5,500
Barón de Chirel <i>Rioja (Tempranillo)</i>	\$5,500
Vega Sicilia 5° Valbuena <i>Ribera del Duero (Tempranillo)</i>	\$8,900
Vega Sicilia Único <i>Ribera del Duero (Tempranillo)</i>	\$23,000

MÉXICO

Tres Raíces Pinot Noir <i>Dolores Hidalgo, Guanajuato (Pinot Noir)</i>	\$1,150
Casa Madero 3V <i>Valle de Parras (Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo)</i>	\$1,300
San Miguel <i>Guanajuato (Cabernet Sauvignon)</i>	\$1,400
San Miguel <i>Guanajuato (Merlot)</i>	\$1,400
San Miguel <i>Guanajuato (Syrah)</i>	\$1,400
San Miguel Piedra de Oro <i>Guanajuato (Malbec y Cabernet Sauvignon)</i>	\$1,400
Monte Xanic Calixa <i>Valle de Guadalupe (Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon)</i>	\$1,400
Madera 5 <i>Valle de Parras (Cabernet Sauvignon, Sangiovese)</i>	\$1,700
Monte Xanic <i>Valle de Guadalupe (Cabernet Sauvignon)</i>	\$1,900
Xolo Merlot <i>Valle de Guadalupe (Merlot)</i>	\$2,100
Xolo Blend <i>Valle de Guadalupe (Nebbiolo, Cabernet Sauvignon)</i>	\$2,100
Baloyan Don Sirak <i>Valle de Guadalupe (Cabernet Sauvignon)</i>	\$2,200
Gran Ricardo <i>Valle de Guadalupe (Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot)</i>	\$3,200
Duetto <i>Valle de Guadalupe (Tempranillo, Cabernet Sauvignon)</i>	\$3,200
Único <i>Valle de Guadalupe (Cabernet Sauvignon, Merlot)</i>	\$3,200

INTERNACIONAL

Robert Mondavi Private Selection <i>USA, California (Cabernet Sauvignon)</i>	\$1,000
Lander Jenkins <i>USA, California (Pinot Noir)</i>	\$1,400
Terrazas de los Andes <i>Argentina, Mendoza (Malbec)</i>	\$1,400
Tenuta Casenuove Chianti Classico <i>Italia, Chianti (Sangiovese, Canaiolo, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon)</i>	\$1,500
Predator <i>USA, Lodi Valley (Zinfandel)</i>	\$1,500
Montes Toscanini Criado en Roble <i>Uruguay, Canelones (Tannat)</i>	\$1,900
Clos de los Siete <i>Argentina, Mendoza (Malbec, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Cabernet Franc, Petit Verdot)</i>	\$1,900
Catena <i>Argentina, Mendoza (Malbec)</i>	\$1,900
Caymus <i>USA, Napa Valley (Cabernet Sauvignon)</i>	\$4,500