# Mesón Ibérico

COMIDA ESPAÑOLA

## Jamones

| | |
|---|---|
| Jamón ibérico al corte (50 gr) | **$749 MXN** |
| Jamón ibérico al corte (100 gr) | **$1,299 MXN** |

## Embutidos y Quesos

| | |
|---|---|
| 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** |
| Salpicón de mariscos (150 gr) | **$199 MXN** |
| Fabada asturiana (150 gr) | **$229 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 de cochinillo (2 piezas) | **$219 MXN** |
| Ensaladilla rusa con atún (250 gr) | **$239 MXN** |
| Croquetas de jamón serrano (5 piezas) | **$259 MXN** |
| Croquetas de camarón (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 (12 piezas) | **$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 (250 gr) | **$299 MXN** |
| Ensalada caprese con burrata (200 gr) | **$369 MXN** |

# Mesón Ibérico

COMIDA ESPAÑOLA

## Paellas y Fideuá

*A elegir: arroz o fideo*

- 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**

## 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 (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 barquillo (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**

*Las paellas se preparan al momento (35–45 min) · Pesos indicados antes de cocción*
*Nuestros productos son importados, por lo que algunos podrían no estar disponibles*

# Mesón Ibérico

CARTA DE VINOS

## Blanco

**Aveleda** — $950
*Vinho Verde (Loureiro, Treixadura, Arinto, Azal)*

**Casa Madero 2V** — $1,100
*Valle de Parras (Chardonnay, Chenin Blanc)*

**Tres Raíces** — $1,100
*Dolores Hidalgo (Sauvignon Blanc)*

**Bornos** — $1,200
*Rueda (Verdejo)*

**Santo Tomás 31.8** — $1,200
*Valle de Santo Tomás (Chenin Blanc, Chardonnay)*

**Pil Pil Txakoli** — $1,300
*Álava (Hondarrabi Zuri)*

**Lumina** — $1,300
*Friuli-Venezia Giulia (Pinot Grigio)*

**The Stag** — $1,400
*Central Coast (Chardonnay)*

**Monte Xanic Viña Kristel** — $1,500
*Valle de Guadalupe (Sauvignon Blanc)*

**Monte Xanic** — $1,600
*Valle de Guadalupe (Chardonnay)*

**Mar de Frades** — $1,850
*Rías Baixas (Albariño)*

**Oremus Tokaji Dry Mandolás** — $2,100
*Hungría (Furmint)*

## Cava y Champagne

**Cava Freixenet Cordón Negro** — $1,200
*Parellada, Macabeo, Xarel·lo*

**Cava Freixenet Extra Dry Rosé** — $1,200
*Trepat, Garnacha*

**Anna Codorníu Semi Sec** — $1,400
*Chardonnay, Macabeo, Xarel·lo, Parellada*

**Moët & Chandon Brut Impérial** — $3,000
*Champagne (Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay)*

**Ruinart** — $5,000
*Champagne (Chardonnay)*

**Dom Pérignon** — $8,500
*Champagne (Pinot Noir, Chardonnay)*

## Rosé

**Beringer** — $800
*California (White Zinfandel)*

**Casa Madero V** — $1,100
*Valle de Parras (Cabernet Sauvignon)*

## Copeo · 150 ml

## Tinto

**Lado B** — $180
*España (Tempranillo)*

**Padrillos** — $200
*Valle de Uco (Malbec)*

**Round Hill Merlot** — $210
*California (Merlot)*

**Valreinas Mesón Ibérico** — $220
*Ribera del Duero (Tempranillo)*

**Dark Horse Cabernet Sauvignon** — $230
*California (Cabernet Sauvignon)*

**Santo Tomás 31.8** — $240
*Valle de Santo Tomás (Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah)*

**Moulin de Gassac** — $240
*Pays d'Oc (Pinot Noir)*

## Blanco

**Santa Helena** — $180
*Valle Central, Chile (Chardonnay)*

**Anakena** — $200
*Valle Central, Chile (Sauvignon Blanc)*

**Marqués de Riscal** — $220
*Rueda (Verdejo)*

**MezzaCorona** — $240
*Trentino Alto Adige (Pinot Grigio)*

**Martín Codax** — $320
*Rías Baixas (Albariño)*

## Rosé

**Romancero Rosé** — $200
*Utiel Requena (Bobal)*

## Especiales · 60 ml

**Tío Pepe Palo Cortado** — $160
*Jérez (Palomino Fino)*

**Fernando de Castilla** — $220
*Jérez (Pedro Ximénez)*

**Oremus Late Harvest** — $220
*Tokaji (Furmint, Sárgamuskotály, Hárslevelű)*

*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** — $800
*Rioja (Tempranillo, Mazuelo, Garnacha, Viura)*

**Mala Vida** — $950
*Valencia (Monastrell, Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo)*

**Vividor** — $950
*Utiel Requena (Bobal)*

**La Poda** — $1,000
*Toro (Tinta de Toro)*

**Mimao** — $1,100
*Navarra (Garnacha y Cariñena)*

**Atrium** — $1,200
*Penedés (Merlot)*

**Ramón Bilbao Crianza** — $1,200
*Rioja (Tempranillo)*

**Gran Coronas** — $1,400
*Penedés (Cabernet Sauvignon, Tempranillo)*

**Mesón Ibérico Crianza** — $1,500
*Ribera del Duero (Tempranillo)*

**Muga Reserva** — $1,950
*Rioja (Tempranillo, Garnacha, Mazuelo)*

**Arzuaga Crianza** — $1,950
*Ribera del Duero (Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot)*

**Antona García** — $2,100
*Toro (Tinta de Toro)*

**Prior Scala Dei** — $2,100
*Priorat (Garnacha, Cabernet Sauvignon, Cariñena y Syrah)*

**Jeita Reserva** — $2,400
*Ribera del Duero (Tempranillo)*

**Malleolus** — $2,700
*Ribera del Duero (Tempranillo)*

**Pago de Carraovejas** — $2,900
*Ribera del Duero (Tinto Fino, Cabernet, Merlot)*

**Numanthia** — $3,100
*Toro (Tinta de Toro)*

**Matarromera Reserva** — $3,400
*Ribera del Duero (Tempranillo)*

**Alión** — $5,500
*Ribera del Duero (Tempranillo)*

**Barón de Chirel** — $5,500
*Rioja (Tempranillo)*

**Vega Sicilia 5º Valbuena** — $8,900
*Ribera del Duero (Tempranillo)*

**Vega Sicilia Único** — $23,000
*Ribera del Duero (Tempranillo)*

### México

**Tres Raíces Pinot Noir** — $1,150
*Dolores Hidalgo, Guanajuato (Pinot Noir)*

**Casa Madero 3V** — $1,300
*Valle de Parras (Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo)*

**San Miguel** — $1,400
*Guanajuato (Cabernet Sauvignon)*

**San Miguel** — $1,400
*Guanajuato (Merlot)*

**San Miguel** — $1,400
*Guanajuato (Syrah)*

**San Miguel Piedra de Oro** — $1,400
*Guanajuato (Malbec y Cabernet Sauvignon)*

**Monte Xanic Calixa** — $1,400
*Valle de Guadalupe (Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon)*

**Madera 5** — $1,700
*Valle de Parras (Cabernet Sauvignon, Sangiovese)*

**Monte Xanic** — $1,900
*Valle de Guadalupe (Cabernet Sauvignon)*

**Xolo Merlot** — $2,100
*Valle de Guadalupe (Merlot)*

**Xolo Blend** — $2,100
*Valle de Guadalupe (Nebbiolo, Cabernet Sauvignon)*

**Baloyan Don Sirak** — $2,200
*Valle de Guadalupe (Cabernet Sauvignon)*

**Gran Ricardo** — $3,200
*Valle de Guadalupe (Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot)*

**Duetto** — $3,200
*Valle de Guadalupe (Tempranillo, Cabernet Sauvignon)*

**Único** — $3,200
*Valle de Guadalupe (Cabernet Sauvignon, Merlot)*

### Internacional

**Robert Mondavi Private Selection** — $1,000
*USA, California (Cabernet Sauvignon)*

**Lander Jenkins** — $1,400
*USA, California (Pinot Noir)*

**Terrazas de los Andes** — $1,400
*Argentina, Mendoza (Malbec)*

**Tenuta Casenuove Chianti Classico** — $1,500
*Italia, Chianti (Sangiovese, Canaiolo, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon)*

**Predator** — $1,500
*USA, Lodi Valley (Zinfandel)*

**Montes Toscanini Criado en Roble** — $1,900
*Uruguay, Canelones (Tannat)*

**Clos de los Siete** — $1,900
*Argentina, Mendoza (Malbec, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Cabernet Franc, Petit Verdot)*

**Catena** — $1,900
*Argentina, Mendoza (Malbec)*

**Caymus** — $4,500
*USA, Napa Valley (Cabernet Sauvignon)*