Mesón Ibérico

COCINA ESPAÑOLA

Embutidos y Quesos

Tabla de quesos (250 g)	**$699 MXN**
Queso de cabra, España (50 g)	**$159 MXN**
Queso Mahón, Islas Baleares (50 g)	**$159 MXN**
Queso manchego de oveja, Castilla-La Mancha (50 g)	**$159 MXN**
Queso Idiazábal, País Vasco y Navarra (50 g)	**$189 MXN**
Queso de Cabrales, Asturias (50 g)	**$189 MXN**
Tabla de embutidos (250 g)	**$699 MXN**
Sobrasada, Islas Baleares (50 g)	**$159 MXN**
Lomo embuchado, España (50 g)	**$169 MXN**
Chorizo ibérico, España (50 g)	**$199 MXN**
Fuet, Cataluña (50 g)	**$169 MXN**
Salchichón ibérico, España (50 g)	**$189 MXN**
Tabla mixta (5 a elegir)	**$750 MXN**

Tapas

Pan con tomate (8 piezas)	**$79 MXN**
Aceitunas aliñadas (50 g)	**$79 MXN**
Gazpacho andaluz (250 ml)	**$129 MXN**
Patatas bravas (150 g)	**$139 MXN**
Trío de gildas (3 piezas)	**$199 MXN**
Salpicón de marisco (150 g)	**$199 MXN**
Chistorra a la sidra (150 g)	**$229 MXN**
Fabada asturiana (150 g)	**$229 MXN**
Callos a la madrileña (150 g)	**$229 MXN**
Pulpo a la gallega (100 g) ★	**$369 MXN**

Jamones

Jamón ibérico (50 g) ★	**$799 MXN**
Jamón ibérico (100 g) ★	**$1,399 MXN**

Entrantes

Empanadillas de cochinillo (2 piezas)	**$219 MXN**
Tortilla de patatas (300 g)	**$249 MXN**
Ensaladilla rusa con atún (250 g)	**$249 MXN**
Pimientos de Gernika o de Padrón (150 g)	**$269 MXN**
Croquetas de jamón serrano (5 piezas) ★	**$270 MXN**
Croquetas de gambas (5 piezas) ★	**$270 MXN**
Guacamole con chicharrón de ternera (350 g)	**$279 MXN**
Huevos rotos con chistorra (250 g)	**$299 MXN**
Calamares fritos con alioli (300 g)	**$319 MXN**
Tartar de atún (250 g)	**$359 MXN**
Gambas al ajillo (12 piezas)	**$389 MXN**
Zamburiñas (7 piezas)	**$499 MXN**
Pulpo a la gallega (200 g) ★	**$579 MXN**

Ensaladas

Tomate con boquerones en vinagre (150 g)	**$269 MXN**
Espárragos con romesco (12 piezas)	**$269 MXN**
Ensalada Mesón Ibérico (200 g)	**$269 MXN**
Carpaccio de remolacha (250 g)	**$299 MXN**
Ensalada caprese con burrata (200 g)	**$369 MXN**

★ Recomendación de la casa Requiere más tiempo de preparación

Mesón Ibérico

COCINA ESPAÑOLA

Paellas y Fideuá

Arroz o fideos, a elegir

- Vegetal (900 g) — **$699 MXN**
- Arroz negro con alioli (800 g) — **$999 MXN**
- Señorito, marisco pelado (800 g) — **$1,097 MXN**
- Paella mar y montaña Mesón Ibérico (800 g) — **$1,197 MXN**
- De rib eye y setas (1100 g) ★ — **$1,497 MXN**

Ternera y Cordero

- Rabo de toro al vino tinto (350 g) — **$599 MXN**
- Cachopo asturiano (350 g) — **$599 MXN**
- Solomillo de ternera (250 g) — **$659 MXN**
- Rib eye (450 g) — **$899 MXN**
- Costillar de cordero (400 g) — **$999 MXN**
- Chuletón de ternera con hueso (1000 g) — **$1,999 MXN**

Guarniciones

- Pan extra (170 g) — **$59 MXN**
- Espinacas a la crema (180 g) — **$149 MXN**
- Verduras al vapor o a la plancha (180 g) — **$149 MXN**
- Champiñones al ajillo (180 g) — **$149 MXN**
- Puré de patatas (180 g) — **$149 MXN**
- Patatas fritas (180 g) — **$149 MXN**

Pescados y Mariscos

- Atún a la plancha con piperrada (250 g) — **$499 MXN**
- Salmón a la plancha (200 g) — **$499 MXN**
- Robalo a la plancha (200 g) — **$549 MXN**
- Robalo a la donostiarra (200 g) ★ — **$609 MXN**
- Pulpo a la brasa (350 g) — **$649 MXN**
- Mar y montaña (650 g) — **$1,999 MXN**

Cerdo y Pollo

- Pechuga de pollo al romesco (250 g) — **$399 MXN**
- Costillas BBQ (500 g) — **$599 MXN**
- Cochinillo asado (500 g) — **$899 MXN**

Postres

- Flan de café (150 g) — **$159 MXN**
- Queso manchego con membrillo (50 g) — **$159 MXN**
- Arroz con leche (150 g) — **$159 MXN**
- Crema catalana (150 g) — **$169 MXN**
- Helado con barquillo (3 bolas) — **$179 MXN**
- Tarta de queso vasca con membrillo y mango (180 g) ★ — **$209 MXN**
- Tarta de Santiago (180 g) — **$209 MXN**
- Coulant de chocolate con helado de aceite de oliva (250 g) — **$289 MXN**

Las paellas se elaboran al momento (35–45 min) · Gramajes en crudo

Nuestros productos son importados, por lo que en ocasiones alguno podría no estar disponible

★ Recomendación de la casa · Requiere más tiempo de preparación

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)