

Bienvenidos a Mesón Ibérico

UN RINCÓN DE ESPAÑA EN EL CORAZÓN DE PUERTO VALLARTA

Ubicado en la Marina Vallarta, Mesón Ibérico es un restaurante inspirado en el espíritu y la cultura de la cocina española. Un espacio donde el sabor, la tradición y el ambiente se combinan para ofrecerle una experiencia culinaria que no olvidará.

Aquí celebramos la auténtica gastronomía ibérica con platos artesanales elaborados con ingredientes frescos y recetas que honran siglos de historia. Desde una buena copa de vino hasta una paella servida al centro para compartir, cada detalle está pensado para transportarle a España sin salir de Vallarta.

Déjese sorprender por nuestro chef y nuestro equipo, que cada día cocinan con pasión para que se sienta como en casa... o mejor, como en un verdadero mesón español.

*¡Disfrute, comparta y viva la experiencia
de probarlo y contarlo!*

Le esperamos.

Mesón Ibérico
COMIDA ESPAÑOLA

NUESTROS JAMONES, EMBUTIDOS Y QUESOS

JAMÓN IBÉRICO ----- \$600 MXN 50 gr. | \$950 MXN 100 gr.

Nuestro jamón ibérico de bellota es de raza 100% ibérica. Cerdos criados en libertad, alimentados de bellotas durante la temporada de la montanera. Con un gran proceso de curación durante al menos 36 meses.

Cortado artesanalmente frente a usted, se convierte en una experiencia gastronómica que celebra la tradición, la excelencia y la autenticidad de España.

Vive la experiencia de probarlo y cortarlo

TABLA DE QUESOS 250 gr. ----- \$550 MXN

QUESO DE CABRA (ESPAÑA) 50 gr. ----- \$150 MXN
Queso suave y cremoso con notas ácidas y frescas, ideal con vino blanco.

QUESO MAHÓN (ISLAS BALEARES) 50 gr. ----- \$150 MXN
Queso menorquín de vaca, sabor entre mantecoso y salino, con toque mediterráneo.

QUESO MANCHEGO DE OVEJA (CASTILLA-LA-MANCHA) 50 gr. ----- \$150 MXN
Icónico manchego, sabor intenso y madurado, perfecto con membrillo o vino tinto.

QUESO IDIAZÁBAL (PAÍS VASCO Y NAVARRA) 50 gr. ----- \$160 MXN
Queso ahumado de oveja, firme y aromático, con esencia vasco-navarra.

QUESO CABRALES (ASTURIAS) 50 gr. ----- \$160 MXN
Queso azul de fuerte personalidad, con notas intensas y carácter montaños.

TABLA DE EMBUTIDOS 250 gr. ----- \$550 MXN

SOBRASADA (ISLAS BALEARES) 50 gr. ----- \$150 MXN
Embutido untable mallorquín con pimentón, suave y aromático.

LOMO CURADO (ESPAÑA) 50 gr. ----- \$150 MXN
Lomo curado, sabor profundo, magro y elegante.

CHORIZO IBÉRICO (ESPAÑA) 50 gr. ----- \$160 MXN
Chorizo de cerdo ibérico, curado con pimentón, intenso y sabroso.

FUET (CATALUÑA) 50 gr. ----- \$160 MXN
Embutido catalán suave, curado lentamente, con sabor delicado y versátil.

SALCHICHÓN IBÉRICO (ESPAÑA) 50 gr. ----- \$160 MXN
Salchichón de cerdo ibérico, especiado y curado, ideal para degustar solo.

TAPAS

GILDA 1 pieza -----	\$75 MXN
Pintxo vasco de aceituna, guindilla verde y anchoa, explosión salada y picante.	
ACEITUNAS ALIÑADAS 50 gr. -----	\$80 MXN
Aceitunas seleccionadas con aliños mediterráneos, frescas y llenas de sabor.	
PATATAS BRAVAS 150 gr. -----	\$140 MXN
Crujientes papas fritas con salsa picante y alioli.	
GAZPACHO ANDALUZ 250 ml. -----	\$140 MXN
Refrescante sopa fría de tomate, pepino y pimiento, ideal para el calor.	
GAZPACHO DE SANDÍA 250 ml. -----	\$140 MXN
Versión fresca y afrutada del gazpacho, con sandía y un toque dulce.	
CHISTORRA A LA SIDRA 150 gr. -----	\$180 MXN
Chistorra jugosa cocinada en sidra asturiana.	
CALLOS A LA MADRILEÑA 150 gr. -----	\$180 MXN
Guiso castizo con callos, chorizo y morcilla, intenso y lleno de carácter.	
FABADA ASTURIANA 150 gr. -----	\$200 MXN
Clásico asturiano con fabes, chorizo, panceta y morcilla.	
PULPO A LA GALLEGA 100 gr. -----	\$300 MXN
Pulpo tierno con pimentón, sal gruesa y aceite de oliva virgen.	

ENSALADAS

TOMATE Y BOQUERONES 150 gr. -----	\$240 MXN
Rodajas de tomate fresco con boquerones marinados, combinación ligera y mediterránea.	
ESPÁRRAGOS AL ROMESCU 12 piezas -----	\$250 MXN
Espárragos tiernos acompañados de salsa romesco catalana, ahumada.	
ENSALADA MESÓN IBÉRICO 200 gr. -----	\$300 MXN
Mix de lechugas con suprema de naranja, queso de cabra, manzana verde y nuez caramelizada aliñado con miel mostaza citrica.	
ENSALADA CAPRESE CON BURRATA 200 gr. -----	\$330 MXN
Clásico italiano con burrata cremosa, jitomates maduros y hojas frescas de albahaca y vinagre balsámico.	
ENSALADA TEMPLADA DE PULPO 200 gr. -----	\$370 MXN
Mezcla de espinacas con pulpo, ajada , queso de cabra y cebolla caramelizada.	

ENTRADAS

TORTILLA DE PATATA ESPAÑOLA 300 gr. -----	\$195 MXN
Clásica tortilla de huevo y papa con un toque ligero a cebolla. Elige tu termino.	
ENSALADILLA RUSA CON ATÚN 250 gr. -----	\$210 MXN
Ensalada de verduras con huevo, mayonesa y atún confitado.	
CROQUETAS DE JAMÓN SERRANO 5 piezas. -----	\$250 MXN
Croquetas cremosas de bechamel y jamón , crujientes por fuera, suaves por dentro.	
CROQUETAS DE PULPO 5 piezas. -----	\$250 MXN
Mezcla de bechamel con trozos de pulpo y tinta de calamar, crujientes por fuera y suaves por dentro.	
PIMIENTOS DE GERNIKA O PADRÓN FRITOS 150 gr. -----	\$280 MXN
Pimientos verdes fritos en aceite, suaves y con sorpresa picante ocasional.	
GUACAMOLE CON CHICHARRÓN DE RES 350 gr. -----	\$280 MXN
Guacamole fresco con crujiente chicharrón de res, fusión Hispano-Mexicana.	
HUEVOS ROTOS CON CHISTORRA 250 gr. -----	\$280 MXN
Huevos fritos tiernos sobre papas y chistorra, plato contundente y lleno de sabor.	
CALAMARES FRITOS CON ALIOLI 300 gr. -----	\$290 MXN
Calamares rebozados y crujientes, servidos con alioli casero cremoso y aromático.	
TARTAR DE ATÚN 250 gr. -----	\$300 MXN
Atún fresco marinado con especias, aguacate y aliños, delicado y lleno de sabor.	
ZAMBURIÑAS A LA PLANCHA CON ACEITE DE OLIVA 8 piezas -----	\$300 MXN
Delicia del atlántico norte, vieiras pequeñas con concha, similares al callo de ostra.	
GAMBAS AL AJILLO 250 gr. -----	\$350 MXN
Camarones salteados con ajo,guindilla en aceite de oliva caliente y vino blanco.	
SALPICÓN DE MARISCOS 300 gr. -----	\$380 MXN
Mariscos en vinagreta con pimiento, cebolla y huevo, plato ligero y refrescante.	
GUACAMOLE CON CHICHARRÓN IBÉRICO 350 gr. -----	\$400 MXN
Guacamole fresco con crujiente chicharrón ibérico, fusión Hispano-Mexicana.	
PULPO A LA GALLEGA 200 gr. -----	\$430 MXN
Pulpo cocido sobre papas, pimentón y aceite de oliva, receta gallega autentica.	

PAELLA

Nuestras paellas se preparan al momento y requieren aproximadamente 35-45 minutos de cocción. Utilizamos arroz Calasparra, originario de España, reconocido por su capacidad para absorber hasta cuatro veces su peso en caldo. Cada preparación lleva nuestro fondo casero, elaborado con dedicación para lograr un sabor profundo y auténtico.

La paella debe cocinarse en una capa fina para asegurar una cocción homogénea del arroz. En el fondo se forma una ligera caramelización, llamada socarrat, considerada el tesoro de este plato tradicional.

FIDEUÁ

Delicioso platillo originario de la costa de Gandía, en Valencia. Elaborado a base de fideos que se integran a la perfección con la mejor materia, creando una combinación de sabores intensos y auténticos.

A ELEGIR ARROZ Ó FIDEUÁ

VEGETARIANA 900 gr. ----- \$600 MXN

Con Verdura Frescas de temporada, colorido, ligero y lleno de sabor.

NEGRO CON ALIOLI 800 gr. ----- \$900 MXN

Con calamar y su tinta, gambas y mejillones acompañada de alioli.

DEL SEÑORITO 800 gr. ----- \$900 MXN

Pulpo, Mejillón, Gambas, todo pelado y fácil de disfrutar.

LA PAELLA MIXTA DEL MESÓN IBÉRICO 800 gr. ----- \$900 MXN

Calamar, mejillón, gamba, pollo y cerdo.

RIBEYE Y SETAS 1100 gr. ----- \$1,250 MXN

Elige tu termino para el Ribeye.

COCHINILLO, CHAMPIÑONES Y BACHOQUETA 1100 gr. ----- \$1,300 MXN

Con pieza de cochinillo al estilo Segoviano.

ACOMPañAMIENTOS

PAN TUMACA 8 piezas. ----- \$75 MXN

ESPINACAS A LA CREMA 180 gr. ----- \$150 MXN

VERDURAS AL VAPOR O PARRILLA 180 gr. ----- \$150 MXN

MORRONES ASADOS 2 piezas ----- \$150 MXN

CHAMPIÑONES AL AJILLO 180 gr. ----- \$150 MXN

PURE DE PAPA O CAMOTE 180 gr. ----- \$150 MXN

PAPAS FRITAS 180 gr. ----- \$150 MXN

Todos los pesos marcados en la carta, son con alimentos en crudo



PESCADOS

ATÚN A LA PLANCHA EN PIPERRADA 250 gr. -----	\$440 MXN
Con cama de pimientos, cebolla.	
SALMÓN A LA PLANCHA 200 gr. -----	\$480 MXN
Salmón canadiense a la plancha acompañado de espinacas y puré de papa.	
PULPO A LA PLANCHA 350 gr. -----	\$500 MXN
Con ajada gallega y puré de papa.	
RÓBALO A LA PLANCHA 200 gr. -----	\$500 MXN
Filete con ajada gallega con espinacas y puré de papa.	
RÓBALO A LA DONOSTIARRA 200 gr. -----	\$550 MXN
Robalo con ajo, guindilla, aceite de oliva, vino blanco y mezcla de mariscos.	
MAR Y MONTAÑA -----	\$1,700 MXN
Solomillo de res a la parrilla (250gr) y langosta asada con ajo y mantequilla (400gr), acompañadas de un trío de salsas.	



RES Y CORDERO

RABO DE TORO AL VINO TINTO 350 gr. -----	\$490 MXN
Estofado lentamente en su salsa, carne tierna y jugosa.	
CACHOPO ASTURIANO 350 gr. -----	\$500 MXN
Filetes rellenos de jamón serrano y mezcla de quesos españoles acompañados de salsa cabrales.	
SOLOMILLO DE RES 250 gr. -----	\$580 MXN
Corte magro y tierno cocinado al punto.	
RIBEYE DE RES 450 gr. -----	\$780 MXN
Corte marmoleado, a la parrilla, sabor intenso y textura tierna.	
RACK DE CORDERO 400 gr. -----	\$800 MXN
En su jugo y acompañado de puré de camote.	
CHULETÓN DE RES 1000 gr. -----	\$1700 MXN
Chuletón grande y marmoleado, cocinado a la parrilla, intenso y sabroso.	



CERDO

COSTILLA BBQ 500 gr. -----	\$550 MXN
Jugosas, marinadas y glaseadas con salsa barbacoa casera y papas fritas.	
PRESA IBÉRICA DE BELLOTA 250 gr. -----	\$750 MXN
Corte magro y tierno, cocinado al punto, con sabor delicado y elegante.	
COCHINILLO ASADO 500 gr. -----	\$800 MXN
Clásico castellano: piel crujiente y carne suave, asado lentamente al horno.	