

Bienvenidos a Mesón Ibérico

*UN RINCÓN DE ESPAÑA
EN EL CORAZÓN DE PUERTO VALLARTA*

En Mesón Ibérico celebramos el vino como parte esencial de nuestra cultura.

Nuestra carta reúne una cuidada selección de etiquetas que reflejan la diversidad y el carácter de las distintas regiones de España.

Además, contamos con una selección internacional de vinos pensada para sorprender y agradar a todos los paladares.

Cada botella encierra una historia, un paisaje y una tradición. Tómese un momento, disfrute el ritual y déjese llevar por el espíritu ibérico que nos inspira.

“El vino siembra poesía en los corazones.”

Welcome to Mesón Ibérico

*A CORNER OF SPAIN
IN THE HEART OF PUERTO VALLARTA*

At Mesón Ibérico, we celebrate wine as an essential part of our culture.

Our selection brings together carefully chosen labels that reflect the diversity and character of Spain's many wine regions.

We also offer an international selection of wines, crafted to surprise and delight every palate.

Each glass holds a story, a landscape, and a tradition. Take a moment, enjoy the ritual, and let yourself be carried away by the Iberian spirit that inspires us.

“Wine sows poetry in the hearts.”

Mesón Ibérico
COMIDA ESPAÑOLA

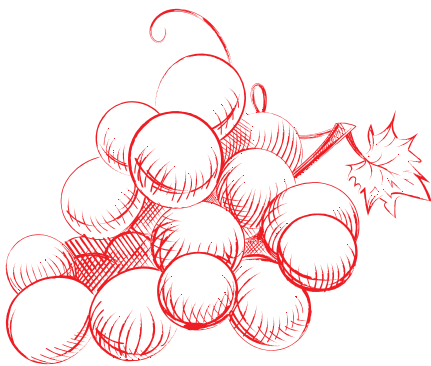
VINOS TINTOS

ESPAÑA

- Beronia (Rioja)
Tempranillo, Mazuelo, Garnacha, Viura \$ 800
- Mala Vida (Valencia)
Monastrell, Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo \$ 900
- Vividor (Utiel Requena)
Bobal \$ 900
- La Poda (Toro)
Tinta de Toro \$ 950
- La Poda (Valdeorras)
Mencia \$ 950
- Atrium (Penedés)
Merlot \$ 1100
- Ramón Bilbao Crianza (Rioja)
Tempranillo \$ 1100
- Gran coronas (Penedés)
Cabernet Sauvignon, Tempranillo \$ 1250
- Mesón Iberico Crianza (Ribera del Duero)
Tempranillo \$ 1500
- Martinez Corta Reserva (Rioja)
Tempranillo \$ 1700
- Bellmunt (Priorat)
Garnacha y Cariñena \$ 1700
- Muga Reserva (Rioja)
Tempranillo, Garnacha, Mazuelo \$ 1800
- Arzuaga Crianza (Ribera del Duero)
Tempranillo, Cabernet sauvignon, Merlot \$ 1800
- Antona García (Toro)
Tinta de Toro \$ 2000
- Jeita Reserva (Ribera del Duero)
Tempranillo \$ 2200
- Malleolus (Ribera del Duero)
Tempranillo \$ 2500
- Pago de Carrovejas (Ribera del Duero)
Tinto fino, Cabernet Sauvignon \$ 2700
- Numanthia (Toro)
Tinta de toro \$ 2900
- Mas la Plana (Penedés)
Cabernet Sauvignon \$ 3000
- Matarromera Reserva (Ribera del Duero)
Tempranillo \$ 3200
- Alion (Ribera del Duero)
Tempranillo \$ 5000
- Barón de chirel (Rioja)
Tempranillo \$ 5000
- Flor de Pingus (Ribera del Duero)
Tempranillo \$ 6500
- Vega Sicilia 5a Valbuena (Ribera del Duero)
Tempranillo \$ 7900

MÉXICO

- Santo Tomás 31.8 (Valle de Santo Tomás)
Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah \$ 950
- Tres Raices Pinot Noir (Dolores Hidalgo)
Pinot Noir \$ 1150
- Casa madero 3V (Valle de Parras)
Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo \$ 1300
- Madera 5 (Valle de Guadalupe)
Cabernet Sauvignon, Sangiovese \$ 1500
- Tres Raices (Dolores Hidalgo)
Garnacha \$ 1700
- Monte Xanic (Valle de Guadalupe)
Cabernet Sauvignon \$ 1700
- Xolo (Valle de Guadalupe)
Nebbiolo, Cabernet Sauvignon \$ 1800
- Xolo (Valle de Guadalupe y Valle de Ojos Negros)
Merlot \$ 1800
- Tres Raices Caladoc (Dolores Hidalgo)
Caladoc \$ 1900
- Baloyan Don Sirak (Valle de Guadalupe)
Cabernet Sauvignon \$ 2000
- Duetto (Valle de Guadalupe)
Tempranillo Cabernet Sauvignon \$ 3100
- Unico (Valle de Guadalupe)
Cabernet Sauvignon, Merlot \$ 3100
- Gran Ricardo (Valle de Guadalupe)
Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot \$ 3200



ITALIA

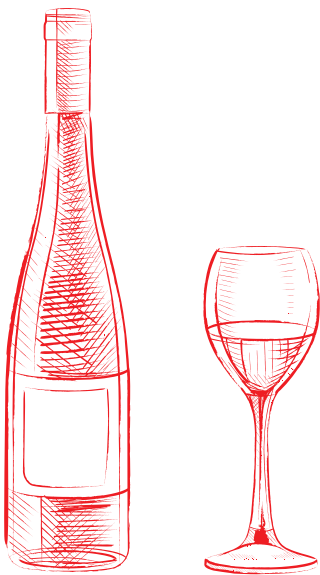
- **Tenuta Casenuove chianti Clasico (Chianti)**
Sangiovese, Canaiolo, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon \$ 1400
- **Langhe Nebbiolo Bartomè (Barolo)**
Nebbiolo \$ 2000

ESTADOS UNIDOS

- **Robert Mondavi Private Selection (California)**
Cabernet Sauvignon \$ 900
- **Lander Jenkins (California)**
Pinot Noir \$ 1300
- **Predator (Valle de Lodi)**
Zinfandel \$ 1400
- **Caymus (Napa Valley)**
Cabernet sauvignon \$ 4200

ARGENTINA

- **Terrazas de los Andes (Mendoza)**
Malbec \$ 1300
- **Mara (Mendoza)**
Cabernet franc \$ 1400
- **Catena (Mendoza)**
Malbec \$ 1600



VINOS ROSADOS

- Beringer (California, Estados Unidos)
White Zinfandel \$ 800
- Casa Madero V (Valle de Parras, México)
Cabernet Sauvignon \$ 1100

VINOS BLANCOS

- Aveleda (Vinho Verde, Portugal)
Loureiro, Treixadura, Arinto Azal \$ 950
- La Poda (Valdeorras, España)
Godello \$ 950
- Bornos (Rueda, España)
Verdejo \$ 1000
- Pil Pil Txakoli (Alava, España)
Hondarrabi Zuri \$ 1000
- Casa Madero 2V (Valle de Parras, México)
Chardonnay Chenin Blanc \$ 1100
- Tres Raíces Sauvignon (Dolores Hidalgo, México)
Sauvignon blanc \$ 1100
- Freixenet (Garda, Italia)
Pinot Grigio \$ 1300
- Lumina (Friuli-Venezia Giulia, Italia)
Pinot Grigio \$ 1300
- Mar de frades (Rias Baixas, España)
Albariño \$ 1800
- Oremus Tokaji Dry Mandolas (Tokaji, Hungría)
Furmint \$ 2100

ESPUMOSOS Y CHAMPAGNE

- Freixenet Cordón Negro (Cava)
Parellada, Macabeo y Xarel·lo. \$ 1200
- Freixenet extra dry rose (Cava)
Trepát y Garnacha \$ 1200
- Möet & Chandon brut imperial (Champagne)
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay \$ 2500
- Veuve Clicquot brut (Champagne)
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay \$ 2700
- Möet & chandon ice imperial (Champagne)
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay \$ 3000
- Möet & chandon ice imperial rose (Champagne)
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay \$ 3500
- Ruinart (Champagne)
Chardonnay \$ 5000
- Dom Pérignon (Champagne)
Pinot Noir Chardonnay \$ 8500

Mesón Ibérico

COMIDA ESPAÑOLA

COPEO 150ml

TINTOS

- Valreinas Mesón Iberico (Ribera del Duero, España)
Tempranillo \$ 200
- Mil Flores (Rioja, España)
Tempranillo \$ 160
- Padrillos (Mendoza, Argentina)
Malbec \$ 170
- Yalumba Y Series (South Australia)
Pinot Noir \$ 170
- Dark Horse (California, Estados Unidos)
Cabernet Sauvignon \$ 160
- Round Hill (California, Estados Unidos)
Merlot \$ 170
- Santo Tomas 31.8 (Valle de Santo Tomás, México)
Tempranillo, Cabernet Sauvignon \$ 240

ROSADOS

- Round Hill rosé (California, USA)
White zinfandel \$ 180

BLANCOS

- Marques de Riscal (Rueda, España)
Verdejo \$ 180
- Martin Codax (Rias Baixas, España)
Albariño \$ 300
- Calixa (Valle de Guadalupe, México)
Chardonnay \$ 205
- Anakena (Valle Central de Chile)
Sauvignon blanc \$ 160
- Santa Helena (Valle Central de Chile)
Chardonnay \$ 160
- MezzaCorona (Trentino-Alto Adige, Italia)
Pinot Grigio \$ 200
- Anterra Moscato (Terre Siciliane, Italia)
Moscato \$ 160



*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.*