



# Mesón Ibérico

[www.mesoniberico.net](http://www.mesoniberico.net)

*Una cita con la calidad*

*San Lorenzo, 27 - 29001 Málaga  
Tel. 952 60 32 90*

## PESCADOS Y MARISCOS

	RACIÓN (250g)	1/2 (150g)
Gambas de Málaga <i>Alérgenos: Crustáceos</i>	25,00€	15,00€
Quisquillas de Motril <i>Alérgenos: Crustáceos</i>	30,00€	18,00€
Cigalas <i>Alérgenos: Crustáceos</i>	100,00€/kg	
Coquinas <i>Alérgenos: Moluscos</i>	12,00€	
Almejas <i>Alérgenos: Moluscos</i>	10,00€	
Ostras <i>Alérgenos: Moluscos</i>	3,70€ (Ud)	
Conchas Finas <i>Alérgenos: Moluscos</i>	2,00€ (Ud)	
Bolos <i>Alérgenos: Moluscos</i>	2,50€ (Ud)	
Búsanos <i>Alérgenos: Moluscos</i>	3,50€ (Ud)	
Gambas Rojas <i>Alérgenos: Crustáceos</i>	100,00€/kg	
Peregrinas cocidas/pil-pil <i>Alérgenos: Moluscos</i>	4,00/4,50€ (Ud)	
Zamburiñas <i>Alérgenos: Moluscos</i>	3,50€ (Ud)	
Boquerones Fritos o al limón <i>Alérgenos: Pescado y Gluten</i>	10,00€	6,00€
Calamaritos <i>Alérgenos: Moluscos y Gluten</i>	14,00€	7,00€
Calamares fritos o plancha <i>Alérgenos: Moluscos y Gluten</i>	18,00€	
Salmonetitos <i>Alérgenos: Pescado y Gluten</i>	12,00€	6,00€
Gambas fritas <i>Alérgenos: Crustáceos y Gluten</i>	12,00€	6,00€
Adobo de Rosada <i>Alérgenos: Pescado y Gluten</i>	10,00€	6,00€
Bacalao frito <i>Alérgenos: Pescado y Gluten</i>	10,00€	6,00€

## LOS QUESOS

	RACIÓN (180g)	1/2 (90g)
Gran Queso Añejo Zamorano Puro de Oveja <i>Alérgenos: Leche</i>	12,00€	6,50€
Queso Añejo Marantona Gran Reserva <i>Alérgenos: Leche</i>	12,00€	6,50€
Queso de Oveja Merina <i>Alérgenos: Leche</i>	12,00€	6,50€
Queso Añejo en Cueva al Romero <i>Alérgenos: Leche</i>	12,00€	6,50€
Gran Queso de Almodóvar <i>Alérgenos: Leche</i>	12,00€	6,50€
Gran Queso Maese Miguel <i>Alérgenos: Leche</i>	14,00€	7,00€
Queso Curado de Cabra <i>Alérgenos: Leche</i>	12,00€	6,50€
Gran Queso de Albacete <i>Alérgenos: Leche</i>	14,00€	7,00€
Quesito de Balanchares en Aceite de Oliva <i>Alérgenos: Leche</i>	2,50€ (Ud)	
Queso Payoyo azul de cabra <i>Alérgenos: Leche</i>	14,00€	7,00€



## DE LA MAR

	RACIÓN	1/2
Anchoas de Barrica del Cantábrico <i>Alérgenos: Pescado</i>	2,50€ (Ud)	
Ventresca de Bonito de Castro <i>Alérgenos: Pescado</i>	15,00€	
Bonito del Norte con Pimientos y Huevos Duros <i>Alérgenos: Pescado, Huevos y Sulfitos</i>	12,00€	6,00€
Tronco de Bonito con Mahonesa y Piquillos <i>Alérgenos: Pescado, Huevos, Gluten, Soja, Leche y Mostaza</i>	15,00€	
Melva Canutera con Cebollita <i>Alérgenos: Pescado y Sulfitos</i>	12,00€	6,00€
Langostinos con Mahonesa <i>Alérgenos: Crustáceos, Huevos, Gluten, Soja, Leche y Mostaza</i>	12,00€	6,00€
Atún Fresco Mechado <i>Alérgenos: Pescado y Sulfitos</i>	12,00€	6,00€
Bacalao al Pil-Pil <i>Alérgenos: Pescado</i>	18,00€	
Boquerones Malagueños al Natural <i>Alérgenos: Pescado y Sulfitos</i>	12,00€	6,00€
Ventresca Fresca a la Plancha <i>Alérgenos: Pescado y Sulfitos</i>	16,00€	
Pulpo en Salpicón <i>Alérgenos: Moluscos y Sulfitos</i>	13,00€	7,00€
Pulpo a la Gallega o a la plancha <i>Alérgenos: Moluscos</i>	18,00€	
Mejillones Escabechados (Caseros) <i>Alérgenos: Moluscos y Sulfitos</i>	12,00€	6,00€
Mojama de atún con aceite y almendras	12,00€	6,00€
Huevas Aliñadas <i>Alérgenos: Pescado y Sulfitos</i>	12,00€	6,00€
Gambas al Pil-Pil <i>Alérgenos: Crustáceos y Sulfitos</i>	8,00€	
Calamar Relleno <i>Alérgenos: Moluscos, Gluten y Frutos secos</i>	13,00€	
Sardinas marinadas sobre tosta de aguacate <i>Alérgenos: Pescado y Gluten</i>	3,50€	
Tortillitas de Camarones <i>Alérgenos: Crustáceos y Gluten</i>	1,00€ (Ud)	

## CONSERVAS DE LUJO

Mejillones en Escabeche de Espigón	8,00€
Berberechos de las Rías <i>Alérgenos: Moluscos</i>	23,00€
Caviar de Oricio <i>Alérgenos: Moluscos</i>	24,00€
Fabada Asturiana <i>Alérgenos: Soja</i>	9,00€

### DECLARACION DE ALERGENOS

En cumplimiento del **Reglamento (UE) n° 1169/2011** sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, este establecimiento tiene disponible para su consulta una **carta adicional** que contiene la información relativa a la presencia de **alérgenos** en todos nuestros productos.  
No dude en dirigirse a nuestro personal si desea más información al respecto.



# ESPECIALIDADES

	RACIÓN	1/2
Riñones de Cordero Lechal Plancha o Perfume de Oloroso <i>Alérgenos: Sulfitos</i>	15,00€	
Pinchito de Cordero Lechal <i>Alérgenos: Sulfitos</i>	4,00€ (Ud)	
Carne a la Moruna <i>Alérgenos: Sulfitos</i>	12,00€	6,00€
Carne Mechada <i>Alérgenos: Sulfitos</i>	12,00€	6,00€
Ensaladilla de Ahumados <i>Alérgenos: Pescado</i>	12,00€	6,00€
Habitas con Jamón Ibérico	11,00€	
Pinchito de Solomillo de Cerdo Ibérico <i>Alérgenos: Sulfitos</i>	4,00€ (Ud)	
Chuletitas de Cordero Lechal	18,00€	
Huevos de Codorniz con Mahonesa <i>Alérgenos: Huevos y Mostaza</i>	12,00€	6,00€
Tosta con Mi-Cuit de Pato	3,50€ (Ud)	
Tomate del Terreno Mejorado (boquerones o bonito) <i>Alérgenos: Pescado</i>	12,00€	
Tomate del Terreno Mejorado con Anchoas <i>Alérgenos: Pescado</i>	18,00€	
Espárragos de Tudela Extra Gruesos	15,00€	
Entrecot (350gr)	22,00€	
Hormigón (Mahonesa, Patatas y Gambas) <i>Alérgenos: Pescados, Huevos, Gluten, Soja, Leche y Crustáceos</i>	12,00€	6,00€
Boletus Salteados <i>Alérgenos: Sulfitos</i>	12,00€	
Paté de Oca con Mollejas (80gr)	8,00€	
Espárragos Verdes a la Plancha (con fideos de jamón)	9,00€	
Presa Ibérica 5] a la Plancha (200gr)	16,00€	
Cojonuda (Morcilla-Chorizo-Jamón) <i>Alérgenos: Huevo, Gluten, Soja y Mostaza</i>	2,00€ (Ud)	
Revuelto de Gula con Gambas, Trigueros y Jamón <i>Alérgenos: Crustáceos, Gluten y Pescado</i>	13,00€	
Flamenquin Casero <i>Alérgenos: Leche y Gluten</i>	8,00€	
Ensaladilla Rusa de la Casa <i>Alérgenos: Huevo, Gluten, Soja, Leche y Pescado</i>	12,00€	6,00€
Revuelto de Habas o Espárragos con Jamón y Gambas <i>Alérgenos: Huevo, Gluten y Crustáceos</i>	11,00€	
Setas a la Plancha con Gambas y Jamón <i>Alérgenos: Crustáceos</i>	12,00€	
Solomillo de Cerdo en Salsa de Boletus <i>Alérgenos: Leche</i>	14,00€	7,00€
Migas Caseras <i>Alérgenos: Gluten</i>	10,00€	5,00€
Croquetas (Unidad) (Pollo, Espinacas, Bacalao, Choco, Rabo de Toro, Jamón) <i>Alérgenos: Leche y Gluten</i>	1,00€ (Ud)	
Carrillada en salsa <i>Alérgenos: Sulfitos</i>	14,00€	7,00€
Setas Naturales (Salteadas o a la Crema) -En Temporada-	13,00€	
Cartucho de habitas, jamón y huevo <i>Alérgenos: Gluten y Huevo</i>	11,00€	
Solomillo de Ternera (220gr)	22,00€	
Chivo al Horno	25,00€	
Albondigón en salsa de almendras <i>Alérgenos: Gluten y Frutos secos</i>	10,00€	
Alcachofas a la plancha con fideos de jamón	10,00€	
Nido de Alcachofas con foie, huevo y jamón <i>Alérgenos: Gluten y Huevo</i>	10,00€	
Huevos rotos con mi-cuit de pato y jamón <i>Alérgenos: Gluten y Huevo</i>	18,00€	
Combinado de verduras a la plancha	12,00€	





## LA RAZA IBÉRICA

	RACIÓN	1/2
Jamón Bellota 5J o Joselito (Gran Reserva)	24,00€ (100g)	15,00€ (60g)
Caña de Lomo 5J o Joselito (Gran Reserva)	21,00€ (100g)	12,00€ (60g)
Caña de Presa 5J	17,00€ (100g)	10,00€ (60g)
Chorizo de Bellota	12,00€ (120g)	7,00€ (70g)
Salchichón de Bellota	12,00€ (120g)	7,00€ (70g)
Lomito Ibérico de Bellota <i>Alérgenos: Leche</i>	16,00€ (120g)	9,00€ (70g)
Lomo Ibérico en Manteca	12,00€ (200g)	7,00€ (100g)
Chorizo Picante de León	12,00€ (120g)	7,00€ (70g)
Morcilla de Hígado y Cominos	11,00€ (120g)	7,00€ (70g)
Morcilla Serrana de Jabugo	11,00€ (100g)	7,00€ (60g)
Morcilla de Burgos	11,00€ (300g)	7,00€ (150g)
Chicharrones Ibéricos Fritos	11,00€ (200g)	6,00€ (100g)
Surtido Ibérico (jamón, queso, lomo). <i>Alérgenos: Leche</i>	28,00€	15,00€
Longaniza Ibérica Joselito	12,00€ (120g)	7,00€ (70g)
Sendra en Tacos	17,00€ (200g)	9,00€ (100g)
Láminas Salchichón o Chorizo con Virutas de Queso y Virgen Extra <i>Alérgenos: Leche</i>	11,00€ (70g)	
Coppa Ibérica Joselito	16,00€ (120g)	9,00€ (70g)
Suplemento por pan <i>Alérgenos: Gluten</i>	1,00€	

Nuestra selección de **raza ibérica** es de la **máxima calidad**

## CAPRICHOS AL GRILL

(Mini Bocadillos) *Alérgenos: Gluten*

2,50€

Morcilla de Jabugo  
Chorizo Ibérico Picante  
Morcón Pata Negra (*Leche*)  
Carne Mechada (*Sulfitos*)  
Carne a la Moruna (*Sulfitos*)  
Sobrasada con Roquefort (*Leche*)  
Ligerita de Presa Ibérica (*Leche*)  
Bacalao (*Pescado*)  
Pringá  
Anchoas Ahumadas con Queso y Paté  
(*Pescado y Leche*)

Jamón de bellota  
Salmón Ahumado con Queso  
(*Pescado y Leche*)  
Salmón Ahumado con Tomate (*Pescado*)  
Bonito con Pimiento Asado (*Pescado*)  
Gambas en salsa picante (*Crustáceos*)  
Espárragos y Queso con Beicon (*Leche*)  
Sobrasada con Anchoas (*Pescado*)  
Butifarra con Alioli y Tomate (*Leche*)  
Morcilla de Cebolla con Piquillo

## POSTRES (Consultar)

2,00€

Catánias (6 unidades) *Alérgenos: Leche, Cacahuates, Soja y Frutos Secos*





# Mesón Ibérico


## UNA CITA CON LA CALIDAD

Han pasado ya más de 20 años desde que José Luis Zorrilla, Pepe Luis para los amigos, abrió las puertas del Mesón Ibérico. Aromas de azahar y primavera perfumaban Málaga aquel mes de abril de 1998. Con la ilusión puesta en convertir su local en un estandarte del tapeo y el buen comer, el Mesón Ibérico quería ofrecer a sus clientes algo distinto: productos de la máxima calidad y buen servicio a precios razonables.

Los conocimientos en alimentación y la experiencia comercial de su propietario, su gran tesón y constancia, y el gran equipo que forma Mesón Ibérico han hecho posible que el proyecto que entonces nacia se haya convertido hoy en un referente de la hostelería en Málaga. Sin lugar a dudas, uno de los mejores rincones gastronómicos de la ciudad.

Pero el verdadero secreto del éxito del Mesón Ibérico consiste en abrir sus puertas con la misma ilusión del primer día, mantener la calidad y hacer que cada cliente se sienta en casa.

### BEBIDAS



Refrescos.....	2,00€
Caña de cerveza.....	2,00€
Alhambra reserva.....	2,50€
San Miguel 1516.....	2,10€
Cruzcampo.....	2,00€
Copa de cava.....	3,00€
Copa de Tinto de la casa.....	3,00€
Copa de Blanco o Rosado de la casa.....	2,50€
Vino dulce de Málaga.....	3,00€
Copa de Manzanilla en rama de la casa.....	2,00€
Copa de Fino.....	2,50€
Cerveza sin alcohol.....	2,10€
Agua mineral sin gas.....	1,70€
Agua mineral con gas.....	2,00€
Vermouth.....	3,00€
Licores.....	4,00€
Café e Infusiones.....	1,40€
Carajillo.....	1,60€

### COMBINADOS 5,00€

Larios, Beefeater, Tankeray, Bacardi, JB, Ballantines, Dyc 8, Cutty Sark, White Label, Johnny Rojo

### COMBINADOS ESPECIALES 6,50€

Beefeater 24, Bombay Zaphire, Seagram, Barceló añejo, Brugal Reserva, Rives especial, Gin Mare

### COMBINADOS PREMIUM 8,00€

Tanqueray Ten, Tanqueray RangPur, Citadelle, Martin Miller, G'Vine, Mombasa, Hendricks, Brockmans, 1895, Nordés

### REFRESCOS PREMIUM 1,00€

Fever Tree, Nordic Blue, Seagram, etc.  
(suplemento)

