

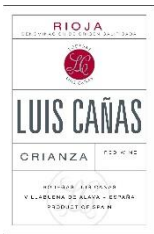


# MESON LA TERRAZA

## Wine List/ Lista de Vinos

Tipo / Type	Provincia / Region	Precio – Glass/Copa		Precio – Bottle/ Botella
		MD	GR	
<b>Vinos de la Casa – House Wines</b>				
<b>Red/ Tinto – Cibus Roble</b>	<b>Ribera del Duero</b>	<b>€3,00</b>	<b>€4,00</b>	<b>€14,00</b>
<b>Rose/Rosado – Marqués de Cáceres</b>	<b>Rioja</b>	<b>€3,00</b>	<b>€4,00</b>	<b>€14,00</b>
<b>White/Blanco – Rama Corta</b>	<b>Verdejo Rueda</b>	<b>€3,00</b>	<b>€4,00</b>	<b>€14,00</b>

## La Bodega



### Luis Cañas - Crianza 2021 – €26,00

Vino Tinto - Tempranillo 95% y Garnacha 5% – Tinto Rubí.

Toques de regaliz, ciruela, cereza y especias con un toque balsámico y de roble.

**Marida bien en la carta con el jamón serrano, la tartaleta de queso de cabra, el solomillo y las croquetas artesanales**

Red Wine - Tempranillo 95% and Garnacha 5% – Ruby Red.

Hints of liquorice, plum, cherry and spice with a balsamic and oaky touch.

**Pairs well on the menu with the Jamon Serrano, Goats Cheese Tartlet, Fillet Steak and Artisanal Croquettes**



**EL COTO**  
DE RIOJA

### El Coto - Crianza 2020 – €18,00

Vino Tinto - Tempranillo - Limpio Tinto Brillante con Ribete Granate.

Toques de frambuesa, cereza y roble tostado con un final sedoso.

**Marida bien en el menú con el carpaccio, los carnes y la coliflor carbonizada.**

Red Wine - Tempranillo – Clean Bright Red with Garnet Edge.

Hints of Raspberry, cherry spice and toasted oak with a silky finish.

**Pairs well on the menu with the Carpaccio, the Steaks and the Charred Cauliflower.**



### Viento Sur – Malbec – €24,00

Vino Tinto – Malbec – Rojo Escarlata.

Toques de ciruelas, fruta negra madura, higos secos y notas de tabaco dulce.

**Marida bien en el menú con la coliflor carbonizada, la serrana y también el filete de cerdo y los filetes.**

Red Wine – Malbec –Scarlet Red.

Hints of plums, ripe dark fruit, dried figs and sweet cigar tobacco notes.

**Pairs well on the menu with the Charred Cauliflower, The Serrano and also the Pork Fillet and Steaks.**



**Marqués**  
**de Cáceres**

### Marqués de Cáceres – Rioja – €17,50

Vino blanco – Mezcla de uva – Fresco y refrescante.

Toques cítricos con aromas florales y esencia mineral.

**Marida bien en el menú con el salmón, los rollos de ensalada picantes, todas las ensaladas y los Tagliatelle de chile.**

White Wine – Blend of Grape – Crisp and Refreshing.

Hints of Citrus with floral aromas and mineral essence.

**Pairs well on the menu with the Salmon, Spicy Salad Rolls, all the Salads and the Chilli Tagliatelle.**



### Arzuaga Rosae – Ribera del Duero – €31,00

Vino Rosado – Tempranillo – Rosado pálido con un menisco cobrizo.

Toques de frutos rojos, predominando las cerezas y las fresas. Con un aroma afrutado y floral con matices cítricos y herbáceos.

**Marida bien en el menú con los currys tailandeses, las ensaladas pero lo mejor de todo con el mesón de salmorejo para empezar y los mejillones o el salmón para terminar.**

Rose Wine – Tempranillo – Pale Pink with a copper meniscus.

Hints of Red Fruits - predominating Cherries and Strawberries. With a Fruity and floral aroma with citric and herbal nuances.

**Pairs well on the menu with the Thai Curries, the Salads but best of all with the Salmorejo Meson for starting and the Mussels or the salmon to end.**