



# MESON LA TERRAZA

TIPO / TYPE	PROVINCIA / REGION	PRECIO - GLASS/COPA		PRECIO - BOTTLE/ BOTELLA
VINOS DE LA CASA - HOUSE WINES		MD	GR	
RED/ TINTO - CIBUS ROBLE	RIBERA DEL DUERO	3,00	4,00	16,00
ROSE/ROSADO - MARQUÉS DE CÁCERES	RIOJA	3,00	4,00	16,00
WHITE/BLANCO - CIBUS VERDEJO	VERDEJO RUEDA	3,00	4,00	16,00

"ALL SERVED AS LARGE UNLESS REQUESTED - TODOS SERVIDOS COMO GRANDES SALVO QUE SE SOLICITE"

## TINTO - RED

### LUIS CAÑAS - CRIANZA 2021 - 34,00

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**

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 - 24,50

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.**

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.**

## BAR ARGENTINO - MALBEC - 29,00

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.**

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.**



## ROSADO - ROSE

### ARZUAGA ROSAE - RIBERA DEL DUERO - 38,00

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 curry tailandeses, las ensaladas pero lo mejor de todo con el mesón de salmorejo para empezar y los mejillones o el salmón para terminar.**

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.**





## BLANCO - WHITE

### Marqués de Cáceres - RIOJA - 21,00

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.**

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.**



**Marqués de Cáceres**

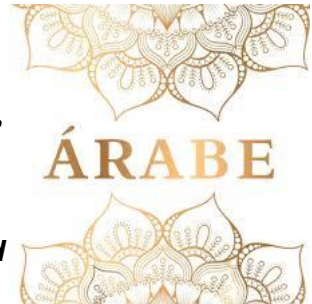
### ARABE (SEMI DULCE) - SAUVIGNON BLANC - 19,00

Toques frescos incluye frutas tropicales, plátano, pina, con matices floral

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

Fresh touches include tropical fruits, banana, pineapple, with a floral nuance

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



## Cava, ESPUMANTE Y CHAMPAGNE

	Pequeña	Grande
Anna CODORNIU - Cava BRUT	6,50	24,00
SANDARA - ESPUMOSO BLANCO		18,00
SANDARA - ESPUMOSO ROSADO		19,00
PROSECCO - BRUT (SEMI SECO)	7,50	28,00
MOËT & CHANDON - IMPERIAL BRUT - CHAMPAGNE BLANCO		98,00
MOËT & CHANDON - IMPERIAL BRUT - CHAMPAGNE ROSADO		135,00
VEUVE CLICQUOT - YELLOW LABEL - BRUT CHAMPAGNE		155,00