



ENTRADAS

CRUDO DE PESCA \$18.200

Pesca del día curada en sal, acompañada de ajo blanco, pickles de uva, aceite verde y granita de menta.

OSTRAS FRESCAS \$16.000

4 unidades de ostras frescas acompañadas de gajos de limón. (consultar disponibilidad)

MEZZE (PARA 2 PERSONAS) \$31.000

Variedad de platitos para compartir, escabeches y otras selecciones del chef

LANGOSTINOS AL AJILLO \$18.600

Langostinos sellados en manteca especiada y aji, hecho en un clásico ajillo con vinagre y perejil.

RABAS \$18.500

Con salsa tártara

CHIPIRONES RELLENOS DE RAGU DE SU TENTACULO \$ 24.000

Cabeza de Chipiron rellena de ragu de su propio tentaculo en espejo de cremoso de brocoli y ensaladita de tomate seco.

CLÁSICA ENSALADA GRIEGA \$18.000

Con queso feta

LABNEH Y CORDERO \$18.000

Queso de cabra, yogurt filtrado, oliva y sal.

Acompañado de albóndigas de cordero especiadas en zaatar, cebolla y hierbas frescas.

CROQUETAS DE PESCA FRESCA \$19.000

Croquetas de pesca blanca apanada en pankó, junto a gel de pomelo, alioli de ajo fermentado y zester de yema curada.

ENSALADILLA DE ATÚN Y ANCHOA \$18.500

Ensaladilla de papa pisada, zanahoria, hojas de alcaparra en chifonade, ciboulette, atún de lomo y anchoas

CHURRO Y ANCHOA \$13.500

Churros acompañados de anchoas y crema ácida

TARTARE DE LOMO \$19.500

Carne de res magra picada finamente y aliñada a nuestro modo, terminada con alcaparra frita, cebolla morada encurtida, pepino encurtido y yema curada en soja.



PRINCIPALES

MELOSO DE ARROZ NEGRO Y ESPUMA DE PARMESANO \$28.900

Arroz nacarado con tinta de sepia y manteca. Con sutil punto de una espuma tibia de parmesano, acompañado de vieiras y calamar, Perfumado con ralladura de lima.

PESCA FRESCA DE ANZUELO \$64.000 (sugerimos 2/3 personas)

Acompañado de vegetales de estación en especias

PESCA FRESCA DE ANZUELO \$29.500 (individual)

Pesca del día con salsa virgen, cebolla morada y chaucha grillada, Acompañado de demiglace, puerros braseados en caldo de res, mix de frutos secos tostados y yema curada.

LINGUINI EN PASSATA FRUTTI DI MARE \$25.000

Pasta de semola fina y plana en una clásica salsa italiana a base de tomates, ajo, oliva y orégano, acompañados de nuestros frutos de mar seleccionados con ralladura de lima, y orégano fresco.

PULPO A LA CHAPA \$80.000

Pulpo español adobado con tallos de hierbas y ajo confitado, acompañado de parmentier de berenjena al jospé y salsa romesco.

RISOTTO DE TOMATE \$27.000

Risotto de tomate con cherrys caramelizados espolvoreados con polvo de albahaca y tomate, alioli de pulpo y tierra de aceituna.



CUBIERTO \$3000

CLÁSICOS por Mero

Son cócteles clásicos reversionados por nuestros bartenders, con una impronta mediterránea y la esencia que caracteriza a estos cócteles.

SBAGLIATO \$12000

Bitter Rojo Mediterraneo, aperol, vermut blanco, vino espumoso

BASIL SMASH \$12000

Beefeater, Albahaca, Lima

CLOVER CLUB \$12000

Beefeater, cordial de membrillo, limón

DIRTY MARTINI \$12000

Beefeater, Vermut Dry, Maracuya, Lima, Especies Mediterráneas

PENICILIN \$13000

Chivas Regal 12 años, Miel, Jengibre, Tomillo, Limón

CÓCTELES CLÁSICOS

GIN TONIC INVERNADERO \$11000

BEEFEATER TONIC \$12000

MONKEY TONIC \$23000

AMERICANO \$12000

NEGRONI \$12000

APEROL SPRITZ \$12000

FERNET BRANCA COLA \$10000

CERVEZA

STELLA ARTOIS LATA 475CC \$7000

CORONA 330 CC \$7500

REFRESCOS por Mero

POMELO Y APIO \$4800

ANANA Y UVAS \$4800

CÍTRICA Y ALBAHACA \$4800

LIMONADA DE MENTA Y JENGIBRE \$4800

LIMONADA CLÁSICA \$4800

BEBIDAS SIN ALCOHOL

AGUA SIN GAS \$3300

AGUA CON GAS \$3300

LÍNEA PEPSI 354cc \$3600

AGUA TÓNICA \$3600

STELLA ARTOIS 0.0% 475cc \$7500

CORONA 0.0% 330cc \$7500

POSTRES

LIMÓN HELADO \$9.500

Crema helada y reducción de limón en su cáscara

TIRAMISÚ AL PISTACHO \$11.500

Bizcocho y almíbar de vino marsala, con crema mascarpone de pistacho

MOUSSE DE CHOCOLATE AMARGO \$12.000

TÉ EN HEBRAS TEALOSOPHY

NEGRO \$3300

Earl Grey

Base de té Assam Mahalaxmi con aceite de bergamota extraído de la cáscara de este cítrico del mediterráneo.

Chai

Clavo de olor, canela, cardamomo y jengibre. Receta milenaria del este de la India.

VERDE \$3300

Gunpowder

Estas hebras procedentes de China, se enrollan a mano y se abren cuando infusionan, dejando un licor amarillo claro en la taza.

Strawberry fields

Te Verde, con frutillas, cerezas y arándanos.

INFUSIONES \$3300

Calm

Hojas de verbena del sur de Francia, cascaritas de naranja y clementinas del norte de Italia. Digestivo y relajante.

Provence

Rooibos, pétalos, violetas y bayas de sauco.

CAFETERÍA

RISTRETTO \$3800

ESPRESSO \$4000

LUNGO \$4000

AMERICANO \$4000

MACCHIATO \$4000

LATTE \$4000

FLAT WHITE \$4500

CÓCTELES DE AUTOR



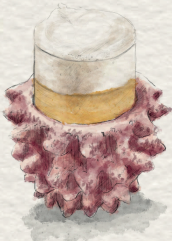
MARTINI DEL MAR \$12.000
Absolut infundado con aceite de oliva, vermut dry hoja de alcaparra



SPRITZINO \$12.000
Aperol de frutillas, vino espumoso, soda, papel de frutillas



MOJITO MEDITERRANEO \$12.000
Havana club 3 años macerado, menta, albahaca, limón, soda



CORAL Y ESPUMA \$13.000
Absolut, pomelo, limón, romero, espuma cítrica



KRYSTALLINO \$12.000
Gin Mally rosa, destilado de pera, pomelo, lemongrass, canela



AMERIKANIKO COCTEL \$12.000
Bitter rojo mediterráneo, antica fórmula, soda, limón truleado



LEMONCELLO COOLER \$12.000
Lemoncello Strega, Chardonnay, Lemongrass, agua tónica



POMERIGGIO \$12.000
Beefeater, licor de cerezas, pomelo, limón, vino espumoso, aire de flores



ROSADO DE VERANO \$12.000
Vino rosado, arándanos, naranja, limón



EL GRIEGO \$12.000
Absolut, limón, jarabe griego, yogurt natural, polvo de frutillas



CARACOLA PUNCH \$13.000
Havana Club 3 años, ananá ahumado, lima, limón, bitter de cacao



MERO \$13.000
Absolut de Flores, maracuyá, lima, coco

VINOS

TINTOS CON CUERPO

- Krontiras Natural, Aglianico.** Maipu, Mendoza \$54.000
Etchart Single Vineyard, Cabernet Franc. Cafayate, Salta \$42.000
Mártir, Cabernet Franc. Alto Agrelo, Lujan de Cuyo, Mendoza \$62.000
Araucana Rio de Los Ciervos, Malbec. Valle Azul de Rio Negro, Patagonia \$62.000
Terrazas de los Andes, Grand Malbec. Lujan de Cuyo-Valle de Uco, Mendoza. \$84.000
Edad Media, Tinto. Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza. \$92.000
Escorihuela Gascón Organic Vineyard, Malbec. El Cepillo, Valle de Uco, Mendoza. \$34.000
Primeras Viñas, Malbec DOC Drummond. Mayor Drummond, Luján de Cuyo, Mendoza. \$130.000
Proyecto Hermanas, Malbec-Cabernet Franc. Luján de Cuyo, Valle de Uco, Mendoza. \$76.000
Lagarde Organic, Malbec. Mayor Drummond, Luján de Cuyo, Mendoza. \$29.000
Catena Zapata Tilia, Malbec. Valle de Uco y Región Este, Mendoza. \$25.000
Terrazas de los Andes Origen Paraje Altamira, Malbec - Cabernet Sauvignon. IG Altamira, Valle de Uco, Mendoza. \$32.000
Dominio Rutini, Malbec. La Consulta, Valle de Uco, Mendoza. \$44.000
Rutini, Merlot. Altamira, Valle de Uco, Mendoza. \$38.000
Pequeños Engaños N°3, Cabernet Franc. Valle de Uco, Mendoza. \$47.000
Angelica Zapata, Cabernet Franc Alta. Valle de Uco, Mendoza. \$59.000
Antonia Ginard, Malbec de Parcela. Paraje Altamira, Valle de Uco, Mendoza. \$32.000
Universo LB Taberna Calavera, Petit Verdot. Paraje Altamira, Valle de Uco, Mendoza. \$33.000
Universo LB El Sueño de Chita, Tempranillo. Paraje Altamira, Valle de Uco, Mendoza. \$33.000

TINTOS LIGEROS

- Gloria Swan, Garnacha.** Los Chacayes, Valle de Uco, Mendoza \$135.000
Socavones, Blend de Terroirs. Calamuchita y Colonia Caroya, Cordoba \$65.000
Barda, Pinot Noir. Valle del Rio Negro, Patagonia, Argentina \$115.000
El Porvenir Pequeñas Fermentaciones, Garnacha. Cafayate, Salta \$67.000
D.V. Catena Apelación Lunlunta, Garnacha. Lunlunta, Maipú, Mendoza \$47.000
D.V Catena, Pinot-Pinot. Gualtallary - Villa Bastías, Tupungato, Valle De Uco, Mendoza \$57.000
Araucana Rio de Los Ciervos, Pinot Noir. Valle Azul de Rio Negro, Patagonia \$60.000
Escorihuela Gascón Pequeñas Producciones, Pinot Noir. El Cepillo, Valle de Uco, Mendoza \$53.000
Proyecto Hermanas, Pinot Noir. Tupungato, Valle de Uco, Mendoza \$74.000
La Marchigiana, Criolla. Rivadavia, Región Este, Mendoza. \$42.000
Rutini, Pinot Noir. Altamira, Valle de Uco, Mendoza. \$69.000
Taymente, Pinot Noir. Agrelo, Lujan de Cuyo, Mendoza. \$28.000
Lo, Silky Blend Pinot-Malbec. Alto Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza. \$46.000

ROSADOS, NARANJOS Y CLARETES

- Libarna, Rose.** Altamira, Valle de Uco, Mendoza. \$54.000
Solito va, Naranja. La Consulta, Valle de Uco, Mendoza. \$43.000
El porvenir Pequeñas Fermentaciones, Naranja. Cafayate, Salta. \$79.000
Escorihuela Gascón Gran Reserva Rose. Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza. \$28.000
Lagarde Organic, Rosé. Mayor Drummond, Luján de Cuyo, Mendoza. \$28.000
Terrazas de Los Andes, Malbec Rose. Valle de Uco, Mendoza \$29.000
Cuchillo de Palo, Rose Pinot Noir. Vistaflora, Valle de Uco, Mendoza. \$44.000
Turbio, Pinkiovese. Fray Luis Beltrán, Maipú, Mendoza. \$38.000
Universo LB LAB, Clarete de guarda. Paraje Altamira, Valle de Uco, Mendoza. \$46.000

BLANCOS

Nido del Tigre, Torrontés Centenario. Villa Corral, Valle de Calingasta, San Juan \$63.000
Barda, Chardonnay. Valle del Rio Negro, Patagonia \$125.000
Floralia, Blanco. Los Arboles, Valle de Uco, Mendoza \$48.000
Etchart Single Vineyard, Viogner. Cafayate, Salta \$40.000
Lo, Chardonnay. Alto Agrelo, Lujan De Cuyo, Mendoza. \$42.000
Lo, Sauvignon Blanc. Tunuyan, Valle De Uco, Mendoza \$42.000
Terrazas de los Andes, Grand Chardonnay. Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza \$75.000
Edad Media, Blanco. Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza. \$95.000
Escorihuela Gascón Pequeñas Producciones, Sauvignon Blanc. El Cepillo, Valle de Uco, Mendoza. \$55.000
Proyecto Hermanas, White Blend. Valle de Uco, Luján de Cuyo, Mendoza. \$76.000
Angelica Zapata, Chardonnay. Tupungato, Valle de Uco, Mendoza. \$60.000
Catena Zapata Tilia, Chenin Blanc. Rivadavia, Región Este, Mendoza. \$25.000
Rutini, Sauvignon Blanc. Gualtallary - Altamira, Valle de Uco, Mendoza. \$35.000
Rutini, Chardonnay. Gualtallary - Altamira, Valle de Uco, Mendoza. \$46.000
Rutini, Gewürztraminer. Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza. \$72.000
Cuchillo de Palo, Corte de blancas. Vistaflores, Valle de Uco, Mendoza. \$39.000
Casa de Herrero, Corte de blancas. Vistaflores, Valle de Uco, Mendoza. \$27.000
Palo Santo, Sauvignon Blanc. Tupungato, Valle de Uco, Mendoza \$27.000
Conscientemente Viticultores, Sauvignon Blanc. El Cepillo, Valle de Uco, Mendoza. \$54.000
Antonia Ginard Blanco. Paraje Altamira, Valle de Uco, Mendoza. \$30.000

VINOS ESPUMOSOS

Chandon Extra Brut \$40.000
Chandon Délice \$40.000
Chandon Délice Rosé \$40.000
Chandon Apéritif \$40.000
Chandon Rosé \$340000
Chandon Cuvée Réserve Blanc de Blancs \$45.000
Chandon Cuvée Réserve Blanc de Noirs \$45.000
Baron B Extra Brut \$75.000
Baron B Brut Nature \$90.000
Baron B Brut Rosé \$90.000
Baron B Héritage \$220.000

CHAMPAGNE

Moët Brut Impérial \$420.000
Veuve Clicquot Vintage Brut \$420.000
Veuve Clicquot Vintage Rosé \$470.000
Veuve Clicquot La Grande Dame Brut \$1.100.000
Dom Pérignon Blanc Vintage 2010 \$1.400.000



VINO

Por Copa

TINTOS CON CUERPO

Escorihuela Gascón Organic Vineyard, Malbec.
El Cepillo, Valle de Uco, Mendoza.
\$9.000

Lagarde Organic, Malbec. Mayor Drummond.
Luján de Cuyo, Mendoza.
\$10.000

Catena Zapata Tilia, Malbec, Valle de Uco y Region Este,
Mendoza.
\$9.000

Pequeños Engaños N°3, Cabernet Franc. Valle de Uco,
Mendoza.
\$17.000

TINTOS LIGEROS

Escorihuela Gascón Pequeñas Producciones, Pinot Noir.
El Cepillo, Valle de Uco, Mendoza
\$15.000

Taymente, Pinot Noir. Agrelo, Lujan de Cuyo, Mendoza.
\$9.000

BLANCOS

Escorihuela Gascón Pequeñas Producciones, Sauvignon
Blanc. El cepillo, Valle de Uco, Mendoza
\$15.000

Catena Zapata Tilia, Chenin Blanc. Rivadavia, Región Este,
Mendoza
\$9.000

Cuchillo de Palo, Corte de blancas.
Vistaflores, Valle de Uco, Mendoza
\$13.000

Casa de Herrero, Corte de blancas.
Vistaflores, Valle de Uco, Mendoza
\$10.000

Palo Santo, Sauvignon Blanc.
Tupungato, Valle de Uco, Mendoza
\$9.000

ROSADOS & NARANJOS

Escorihuela Gascón Gran reserva Rose.
Agrelo, Lujan de Cuyo, Mendoza.
\$9.000

Lagarde Organic, Malbec. Mayor Drummond.
Luján de Cuyo, Mendoza.
\$10.000

Terrazas de Los Andes, Malbec Rose.
Valle de Uco, Mendoza.
\$10.000

mero

*consultar por opciones fuera de carta