



ENTRADAS

CRUDO DE PESCA \$19.500

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

OSTRAS FRESCAS \$17.500

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

MEZZE (PARA 2 PERSONAS) \$33.000

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

LANGOSTINOS AL AJILLO \$20.000

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

RABAS \$19.500

Con salsa tártara

CHIPIRONES RELLENOS DE RAGU DE SU TENTACULO \$ 28.000

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

CLÁSICA ENSALADA GRIEGA \$19.000

Con queso feta

LABNEH Y CORDERO \$19.000

Queso de cabra, yogurt filtrado, oliva y sal.

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

CROQUETAS DE PESCA FRESCA \$20.000

Apanadas en panko, junto a gel de pomelo, alioli de ajo fermentado.
y zester de yema curada.

ENSALADILLA DE ATÚN Y ANCHOA \$19.500

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

TARTARE DE LOMO \$20.500

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.

CROQUETA DE PULPO \$23.000

Acompañadas de salsa brava, puntos de gel de lima en conserva, lactonesa de lima y chiffonade de cilantro.

ANCHOAS DE MAR DEL PLATA Y PAN BRIOCHE \$17.500

Acompañadas de manteca de ajo, tomate rallado y pan brioche.

PRINCIPALES

MELOSO DE ARROZ NEGRO Y ESPUMA DE PARMESANO \$30.500

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 \$68.000 (sugerimos 2/3 personas)

Acompañado de vegetales de estación en especias

PESCA FRESCA DE ANZUELO \$31.000 (individual)

Pesca del día individual acompañada de cremoso de coliflor y cebolla caramelizada, ensalada de hierbas y pickles con aire de vinagreta

LINGUINI EN PASSATA FRUTTI DI MARE \$26.500

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 \$84.000

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

PAPPARDELLE CON RAGU DE RES \$59.000 (Sugerimos 2 personas)

Pasta gruesa y plana acompañada de una salsa ragu de res, emulsión de perejil, hojas de alcaparras rotas y cuñas de alcázar.

CORDERO BRASEADO Y CEBOLLAS RELLENAS TURCAS \$48.500

Acompañado de cebollas rellenas con ensalada de belén y trigo burgol en caldo de res y emulsión de ajo y perejil.

RISOTTO DE CALABAZA Y TXISTORRA \$28.500

Con galletitas amarettis, cubitos de cabutia y txistorra tostada.

CUBIERTO \$3500



CLÁSICOS por Mero

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

SBAGLIATO \$12500

Bitter Rojo Mediterraneo, aperol, vermut blanco, vino espumoso

BASIL SMASH \$12500

Beefeater, Albahaca, Lima

CLOVER TOURNÉ \$12500

Beefeater, Martini Dry, limón, salina, espuma de frambuesa.

SPORCO MARTINI \$15000

Belvedere, Martini Dry, Salmuera de pepinillos, Pincho de pepinillos.

PENICILIN \$13500

Jack Daniel's, miel, jengibre, tomillo, limón.

DAMÁSKINO OLD FASHIONED \$15000

Hennessy VS, miel canela y clavo de olor, plum bitter, ciruela en almíbar.

LEGNOSO \$13500

Glenmorangie Fat Wash, Disaronno, humo.

VULCANO \$14000

Volcán de mi Tierra Blanco, Licor de café, café espresso, manteca de maní, granos de café cubiertos en chocolate amargo.

CÓCTELES CLÁSICOS

GIN TONIC INVERNADERO \$11500

BEEFEATER TONIC \$12500

MONKEY TONIC \$24000

AMERICANO \$12500

NEGRONI \$12500

APEROL SPRITZ \$12500

FERNET BRANCA COLA \$10500

CERVEZA

STELLA ARTOIS 330CC \$7000

CORONA 330 CC \$8000

REFRESCOS por Mero

POMELO Y APIO \$6000

ANANA Y UVAS \$6000

CÍTRICA Y ALBAHACA \$6000

LIMONADA DE MENTA Y JENGIBRE \$6000

LIMONADA CLÁSICA \$6000

BEBIDAS SIN ALCOHOL

AGUA SIN GAS \$3800

AGUA CON GAS \$3800

LÍNEA PEPSI 354cc \$4000

STELLA ARTOIS 0.0% 330cc \$5000

CORONA 0.0% 330cc \$5500

POSTRES

LIMÓN HELADO \$10.500

Crema helada y reducción de limón en su cáscara

TIRAMISÚ AL PISTACHO \$13.000

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

MOUSSE DE CHOCOLATE AMARGO \$13.500

TÉ EN HEBRAS

TEALOSOPHY

NEGRO \$3500

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 \$3500

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 \$3500

Calm

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

Provence

Rooibos, pétalos, violetas y bayas de sauco.

CAFETERÍA

RISTRETTO \$4000

ESPRESSO \$4200

LUNGO \$4200

AMERICANO \$4200

MACCHIATO \$4200

LATTE \$4200

FLAT WHITE \$4800

VINOS

TINTOS CON CUERPO

Krontiras Natural, Aglianico. Maipu, Mendoza \$64.000
Mártir, Cabernet Franc. Alto Agrelo, Lujan de Cuyo, Mendoza \$65.000
Araucana Rio de Los Ciervos, Malbec. Valle Azul de Rio Negro, Patagonia \$65.000
Terrazas de los Andes Grand, Malbec. Lujan de Cuyo-Valle de Uco, Mendoza. \$88.000
Edad Media, Tinto. Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza. \$107.000
Primeras Viñas, Malbec DOC Drummond. Mayor Drummond, Luján de Cuyo, Mendoza. \$137.000
Proyecto Hermanas, Malbec-Cabernet Franc. Luján de Cuyo, Valle de Uco, Mendoza. \$79.900
Catena Zapata Tilia, Malbec. Valle de Uco y Región Este, Mendoza. \$26.300
Terrazas de los Andes Origen Paraje Altamira, Malbec - Cabernet Sauvignon. IG Altamira, Valle de Uco, Mendoza. \$33.500
Dominio Rutini, Malbec. La Consulta, Valle de Uco, Mendoza. \$46.500
Rutini, Merlot. Altamira, Valle de Uco, Mendoza. \$39.900
Angelica Zapata, Cabernet Franc Alta. Valle de Uco, Mendoza. \$62.000
Cheval des Andes, Blend Malbec-Cabernet-Petit. Valle de Uco, Mendoza. \$320.000
Luigi Bosca Insignia, Cabernet Sauvignon. Luján de Cuyo, Mendoza. \$31.500
Andillian, Cabernet Franc, IG los Chacayes. Luján de Cuyo, Mendoza. \$29.500

TINTOS LIGEROS

Barda, Pinot Noir. Valle del Rio Negro, Patagonia, Argentina \$126.000
D.V. Catena Apelación Lunlunta, Garnacha. Lunlunta, Maipú, Mendoza \$49.500
D.V Catena, Pinot-Pinot. Gualtallary - Villa Bastías, Tupungato, Valle De Uco, Mendoza \$63.000
Escorihuela Gascón Pequeñas Producciones, Pinot Noir. El Cepillo, Valle de Uco, Mendoza \$56.000
Proyecto Hermanas, Pinot Noir. Tupungato, Valle de Uco, Mendoza \$78.000
La Marchigiana, Criolla. Rivadavia, Región Este, Mendoza. \$44.500
Rutini, Pinot Noir. Altamira, Valle de Uco, Mendoza. \$72.500
Taymente, Pinot Noir. Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza. \$29.500
Lo, Silky Blend Pinot-Malbec. Alto Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza. \$48.500
Terrazas de los Andes, Reserva Pinot Noir. Valle de Uco, Mendoza. \$34.000
Cuchillo de Palo, Pinot noir, Vista flores. Valle de Uco, Mendoza. \$46.500
Araucana Río de los Ciervos, Pinot Noir. Valle Azul, Patagonia, Río Negro. \$72.000

ROSADOS, NARANJOS Y CLARETES

Escorihuela Gascón Gran Reserva Rose. Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza. \$29.500
Terrazas de Los Andes, Malbec Rose. Valle de Uco, Mendoza \$39.500
Cuchillo de Palo, Rose Pinot Noir. Vista Flores, Valle de Uco, Mendoza. \$46.200
Turbio, Pinkgiovese. Fray Luis Beltrán, Maipú, Mendoza. \$42.000
Universo LB LAB, Clarete de guarda. Paraje Altamira, Valle de Uco, Mendoza. \$50.000
Lisa Rosé, IGP Méditerranée. Provenza, Francia. \$57.800
Punto final, Naranja. Luján de Cuyo, Mendoza. \$39.900

BLANCOS

Floralia, Blanco. Los Arboles, Valle de Uco, Mendoza \$50.500
Etchart Single Vineyard, Viogner. Cafayate, Salta \$42.000
Terrazas de los Andes Grand, Chardonnay. Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza \$88.500
Edad Media, Blanco. Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza. \$105.000
Escorihuela Gascón Pequeñas Producciones, Sauvignon Blanc. El Cepillo, Valle de Uco, Mendoza. \$57.800
Proyecto Hermanas, White Blend. Valle de Uco, Luján de Cuyo, Mendoza. \$79.800
Angelica Zapata, Chardonnay. Tupungato, Valle de Uco, Mendoza. \$63.000
Catena Zapata Tilia, Chenin Blanc. Rivadavia, Región Este, Mendoza. \$26.500
Rutini, Sauvignon Blanc. Gualtallary - Altamira, Valle de Uco, Mendoza. \$37.800
Rutini, Chardonnay. Gualtallary - Altamira, Valle de Uco, Mendoza. \$48.500
Rutini, Gewürztraminer. Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza. \$75.500
Cuchillo de Palo, Corte de blancas. Vista Flores, Valle de Uco, Mendoza. \$41.000
Casa de Herrero, Corte de blancas. Vista Flores, Valle de Uco, Mendoza. \$28.500
Palo Santo, Sauvignon Blanc. Tupungato, Valle de Uco, Mendoza \$28.350
Conscientemente Viticultores, Sauvignon Blanc. El Cepillo, Valle de Uco, Mendoza. \$65.000
Luigi Bosca Insignia, Chardonnay. Luján de Cuyo, Mendoza. \$31.500
Luigi Bosca Apuntes, Semillón Fumé. Luján de Cuyo, Mendoza. \$79.900
Andillian, Torrontés, IG Los Chacayes. Luján de Cuyo, Mendoza. \$29.500
Saint Felicien Chardonnay. Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza \$32.000

VINOS ESPUMOSOS

Chandon Extra Brut \$42.000
Chandon Délice \$42.000
Chandon Délice Rosé \$42.000
Chandon Apéritif \$42.000
Chandon Rosé \$42.000
Chandon Cuvée Réserve Blanc de Blancs \$47.500
Chandon Cuvée Réserve Blanc de Noirs \$47.500
Baron B Extra Brut- Cuvée Spéciale \$78.800
Baron B Brut Nature - Cuvée Millésimée 2022 \$96.000
Baron B Brut Rosé -Cuvée Millésimée 2022 \$96.000
Baron B Héritage Cuvée Prestige Ed 004 \$235.000

CHAMPAGNE

Moët & Chandon Brut Impérial \$450.000
Veuve Clicquot Yellow Label Brut \$450.000
Dom Pérignon Blanc Vintage 2015 \$1.470.000



VINO

Por Copa

TINTOS CON CUERPO

Rutini, Merlot. Altamira. Valle de Uco, Mendoza.
\$12.500

Catena Zapata Tilia, Malbec. Valle de Uco y Region Este,
Mendoza.
\$9.500

Andillian, Cabernet Franc, IG los Chacayes. Lujan de cuyo,
Mendoza.
\$9.000

TINTOS LIGEROS

Escorihuela Gascón Pequeñas Producciones, Pinot Noir.
El Cepillo, Valle de Uco, Mendoza
\$16.800

Taymente, Pinot Noir. Agrelo,
Luján de Cuyo, Mendoza.
\$9.500

Cuchillo de Palo, Pinot noir. Vista Flores,,
Valle de Uco, Mendoza.
\$15.800

La Marchigiana, Criolla. Rivadavia,
Región Este, Mendoza.
\$16.000

BLANCOS

Catena Zapata Tilia, Chenin Blanc. Rivadavia,
Región Este, Mendoza
\$9.500

Casa de Herrero, Corte de blancas.
Vista Flores, Valle de Uco, Mendoza
\$12.500

Palo Santo, Sauvignon Blanc.
Tupungato, Valle de Uco, Mendoza
\$9.500

Andillian, Torrontés. IG los Chacayes,
Luján de Cuyo, Mendoza.
\$9.500

Rutini, Chardonnay. Gualtallary, Altamira,
Valle de Uco, Mendoza.
\$15.800

Saint Félicien, Chardonnay, Agrelo,
Luján de Cuyo, Mendoza.
\$9.500

ROSADOS & NARANJOS

Escorihuela Gascón Gran reserva Rose.
Agrelo, Lujan de Cuyo, Mendoza.
\$9.500

Terrazas de Los Andes, Malbec Rose.
Valle de Uco, Mendoza.
\$10.500.

Punto final, Naranja . Luján de Cuyo, Mendoza
\$12.500

*consultar por opciones fuera de carta

mero

CÓCTELES DE AUTOR



SPRITZINO \$13.500

Aperol de frutillas, vino espumoso, soda, papel de frutillas



AMERIKANIKO COCTEL \$13.500

Bitter rojo mediterráneo, antica fórmula, soda, limón bruleado



CORAL Y ESPUMA \$14.500

Absolut, pomelo, limón, romero, espuma cítrica



KRYSTALLINO \$13.500

Gin Malfy rosa, destilado de pera, pomelo, lemongrass, canela



MOJITO MEDITERRANEO \$13.500

Havana club 3 años macerado, menta, albahaca, limón, soda



LEMONCELLO COOLER \$13.500

Lemoncello Sirega, Chardonnay, Lemongrass, agua tónica



POMERIGGIO \$13.500

Beefeater, licor de cerezas, pomelo, limón, vino espumoso, aire de flores



EL GRIEGO \$13.500

Absolut, limón, jarabe griego, yogurt natural, polvo de frutillas



CARACOLA PUNCH \$14.500

Havana Club 3 años, ananá ahumado, lima, limón, bitter de cacao



ROSADO DE VERANO \$13.500

Vino rosado, arándanos, naranja, limón



MERO \$14.500

Absolut de Flores, maracuyá, lima, coco



MARTINI DEL MAR \$13.500

Absolut infusionado con aceite de oliva, vermut dry, hoja de alcaparra

CÓCTELES DE AUTOR



SPRITZINO \$13.500

Aperol de frutillas, vino espumoso, soda, papel de frutillas



AMERIKANIKO COCTEL \$13.500

Bitter rojo mediterráneo, antigua fórmula, soda, limón bruleado



CORAL Y ESPUMA \$14.500

Absolut, pomelo, limón, romero, espuma cítrica



KRYSTALLINO \$13.500

Gin Malt rosa, destilado de pera, pomelo, lemongrass, canela



MOJITO MEDITERRANEO \$13.500

Havana club 3 años macerado, menta, albahaca, limón, soda



LEMONCELLO COOLER \$13.500

Lemoncello Strega, Chardonnay, Lemongrass, agua tónica



POMERIGGIO \$13.500

Beefeater, licor de cerezas, pomelo, limón, vino espumoso, aire de flores



EL GRIEGO \$13.500

Absolut, limón, jarabe griego, yogurt natural, polvo de frutillas



CARACOLA PUNCH \$14.500

Havana Club 3 años, ananá ahumado, lima, limón, bitter de cacao



ROSADO DE VERANO \$13.500

Vino rosado, arándanos, naranja, limón



MERO \$14.500

Absolut de Flores, maracuyá, lima, coco



MARTINI DEL MAR \$13.500

Absolut infusionado con aceite de oliva, vermouth dry, hoja de alcaparra

· NUEVOS ·

CÓCTELES DE AUTOR

ROZ SPRITZ

\$14500

Belvedere, Ramazzotti, Saint
Germain, limón, pomelo, Chandon
Extra Brut, albumina, sumac.

PORTOKALI SPRITZ

\$14500

Belvedere, Aperol de frutilla, cordial
de durazno y naranja, Chandon
apéritif, bitter de naranja, frutilla
encapsulada.