



ENTRADAS

CRUDO DE PESCA \$15.500

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

OSTRAS FRESCAS \$12.000

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

MEZZE (PARA 2 PERSONAS) \$26.000

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

LANGOSTINOS AL AJILLO \$15.800

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

RABAS \$16.000

Con salsa tártara

CHIPIRONES RELLENOS DE RAGU DE SU TENTACULO \$ 21.000

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

CLÁSICA ENSALADA GRIEGA \$16.000

Con queso feta

LABNEH Y CORDERO \$13.900

Queso de cabra, yogurt filtrado, oliva y sal.

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

CROQUETAS DE PESCA FRESCA \$16.000

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 \$14.800

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

CHURRO Y ANCHOA \$11.500

Churros acompañados de anchoas y crema ácida

TARTARE DE LOMO \$15.800

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 \$25.500

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 \$58.000 (sugerimos 2/3 personas)

Acompañado de vegetales de estación en especias

PESCA FRESCA DE ANZUELO \$24.000 (individual)

Con guisado de garbanzos y cebolla en caldo de res y rash el hanout, con toques ácidos de pickles de temporada.

TAJINE DE CORDERO EN 11 ESPECIAS \$61.500 (sugerimos 2/3 personas)

Cordero estofado acompañado de speatzles.

LINGUINI EN PASSATA FRUTTI DI MARE \$20.500

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

PULPO A LA CHAPA \$68.000

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

RISOTTO AHUMADO DE CABUTIA \$22.500

Risotto de cabutia con manteca y queso ahumado en astillas de manzano, acompañado de cubos de cabutia confitada y esferas de queso ahumado.

LINGUINI EN SALSA HOLANDESA DE CAFÉ Y TRUFA FRESCA NEGRA \$38.000

(consultar disponibilidad)

Pasta fresca montada en salsa holandesa de café de especialidad y zester de trufa negra



CUBIERTO \$2500

CLÁSICOS por Mero

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

SBAGLIATO \$9000
Bitter Rojo Mediterraneo, aperol, vermut bianco, vino espumoso

BASIL SMASH \$9000
Beefeater, Albahaca, Lima

CLOVER CLUB \$9000
Beefeater, cordial de membrillo, limón

DIRTY MARTINI \$9000
Beefeater, Vermut Dry, Maracuya, Lima, Especies Mediterráneas

PENICILIN \$9000
Chivas Regal 12 años, Miel, Jengibre, Tomillo, Limón

CÓCTELES CLÁSICOS

GIN TONIC INVERNADERO \$7800

BEEFEATER TONIC \$8000

MONKEY TONIC \$17.500

AMERICANO \$8000

NEGRONI \$8500

APEROL SPRITZ \$7800

FERNET BRANCA COLA \$6500

CERVEZA

STELLA ARTOIS LATA 475CC \$4000

CORONA 330 CC \$5000

REFRESCOS por Mero

POMELO Y APIO \$3700

ANANA Y UVAS \$4000

CÍTRICA Y ALBAHACA \$3700

LIMONADA DE MENTA Y JENGIBRE \$3700

LIMONADA CLÁSICA \$3700

BEBIDAS SIN ALCOHOL

AGUA SIN GAS \$2400

AGUA CON GAS \$2400

LÍNEA PEPSI \$3000

POSTRES

LIMÓN HELADO \$6.500
Crema helada y reducción de limón en su cáscara

TIRAMISÚ AL PISTACHO \$8.400

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

MOUSSE DE CHOCOLATE AMARGO \$9.000

TÉ EN HEBRAS TEALOSOPHY

NEGRO \$2500

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 \$2500

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 \$2500

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 \$3300

ESPRESSO \$3600

LUNGO \$3600

AMERICANO \$3600

MACCHIATO \$3600

LATTE \$3600

FLAT WHITE \$3800

CÓCTELES DE AUTOR



MARTINI DEL MAR
\$9.000
Absolut infundado
con aceite de oliva,
vermut dry, hoja de
alcaparra



MERO \$10.000
Absolut de flores,
maracuyá, lima, coco



CARACOLA PUNCH
\$10.000
Havana Club 3 años,
añaná ahumado, lima,
limón, bitter de cacao



**ROSADO DE
VERANO** \$9.000
Vino rosado,
arándanos, naranja,
limón



CORAL Y ESPUMA
\$10.000
Absolut, pomelo,
limón, romero,
espuma cítrica



POMERIGGIO \$9.000
Beefeater, licor de
cerezas, pomelo,
limón, vino
espumoso, aire de
flores



SPRITZINO
\$9.000
Aperol de frutillas,
vino espumoso, soda,
papel de frutillas



EL GRIEGO \$9.000
Absolut, limón, jarabe
griego, yogurt natural,
polvo de frutillas



**MOJITO
MEDITERRANEO**
\$9.000
Havana club 3 años
macerado, menta,
albahaca, limón, soda



AMERIKANIKO COCTEL
\$9.000
Bitter rojo mediterraneo,
antica formula, soda,
limón bruleado



KRYSTALLINO
\$9.000
Gin Malfy rosa, destilado
de pera, pomelo,
lemongrass, canela



LEMONCELLO COOLER
\$9.000
Lemoncello Strega,
Chardonnay,
Lemongrass, agua tónica

VINOS

TINTOS CON CUERPO

- Krontiras Natural, Aglianico.** Maipu, Mendoza \$39.000
Angelica Zapata, Malbec Alta. Valle de Uco, Mendoza \$65.000
Etchart Single Vineyard, Cabernet Franc. Cafayate, Salta \$33.000
Mártir, Cabernet Franc. Alto Agrelo, Lujan de Cuyo, Mendoza \$52.000
Araucana Rio de Los Ciervos, Malbec. Valle Azul de Rio Negro, Patagonia \$52.000
Terrazas de los Andes, Grand Malbec. Lujan de Cuyo-Valle de Uco, Mendoza. \$62.000
Edad Moderna, Malbec. Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza. \$32.000
Edad Media, Tinto. Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza. \$73.000
Escorihuela Gascón Organic Vineyard, Malbec. El Cepillo, Valle de Uco, Mendoza. \$22.000
Primeras Viñas, Malbec DOC Drummond. Mayor Drummond, Luján de Cuyo, Mendoza. \$105.000
Proyecto Hermanas, Malbec-Cabernet Franc. Luján de Cuyo, Valle de Uco, Mendoza. \$64.000
Lagarde Organic, Malbec. Mayor Drummond, Luján de Cuyo, Mendoza. \$22.000
Catena Zapata Tilia, Malbec. Valle de Uco y Región Este, Mendoza. \$20.000
Terrazas de los Andes Origen Paraje Altamira, Malbec - Cabernet Sauvignon. IG Altamira, Valle de Uco, Mendoza. \$25.000
Dominio Rutini, Malbec. La Consulta, Valle de Uco, Mendoza. \$33.000
Rutini, Merlot. Altamira, Valle de Uco, Mendoza. \$29.000
Pequeños Engaños N°3, Cabernet Franc. Valle de Uco, Mendoza. \$40.000

TINTOS LIGEROS

- Gloria Swan, Garnacha.** Los Chacayes, Valle de Uco, Mendoza \$98.000
Socavones, Blend de Terroirs. Calamuchita y Colonia Caroya, Cordoba \$48.000
Barda, Pinot Noir. Valle del Rio Negro, Patagonia, Argentina \$100.000
El Porvenir Pequeñas Fermentaciones, Garnacha. Cafayate, Salta \$47.000
D.V. Catena Apelación Lunlunta, Garnacha. Lunlunta, Maipú, Mendoza \$36.000
D.V Catena, Pinot-Pinot. Gualtallary - Villa Bastías, Tupungato, Valle De Uco, Mendoza \$29.000
Araucana Rio de Los Ciervos, Pinot Noir. Valle Azul de Rio Negro, Patagonia \$52.000
Escorihuela Gascón Pequeñas Producciones, Pinot Noir. El Cepillo, Valle de Uco, Mendoza \$31.000
Proyecto Hermanas, Pinot Noir. Tupungato, Valle de Uco, Mendoza \$64.000
La Marchigiana, Criolla. Rivadavia, Región Este, Mendoza. \$33.000
Rutini, Pinot Noir. Altamira, Valle de Uco, Mendoza. \$55.000
Taymente, Pinot Noir. Agrelo, Lujan de Cuyo, Mendoza. \$22.000
Lo, Silky Blend Pinot-Malbec. Alto Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza. \$37.000

ROSADOS Y NARANJOS

- Libarna, Rose.** Altamira, Valle de Uco, Mendoza \$46.000
Solito va, Naranja. La Consulta, Valle de Uco, Mendoza \$33.000
El porvenir Pequeñas Fermentaciones, Naranja. Cafayate, Salta \$47.000
Escorihuela Gascón Gran Reserva Rose. Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza. \$20.000
Lagarde Organic, Rosé. Mayor Drummond, Luján de Cuyo, Mendoza. \$21.000
Terrazas de Los Andes, Malbec Rose. Valle de Uco, Mendoza \$21.000
Cuchillo de Palo, Rose Pinot Noir. Vistaflores, Valle de Uco, Mendoza. \$36.000
Susana Balbo, Signature Rose. Valle de Uco, Mendoza. \$70.000
Punto Final, Naranja. Lujan de Cuyo, Mendoza. \$24.000
Turbio, Pinkgiovese. Fray Luis Beltrán, Maipú, Mendoza. \$31.000

BLANCOS

- Nido del Tigre, Torrontés Centenario.** Villa Corral, Valle de Calingasta, San Juan \$37.000
Barda, Chardonnay. Valle del Rio Negro, Patagonia \$106.000
Floralia, Blanco. Los Arboles, Valle de Uco, Mendoza \$34.000
Etchart Single Vineyard, Viogner. Cafayate, Salta \$33.000
Lo, Chardonnay. Alto Agrelo, Lujan De Cuyo, Mendoza. \$32.000
Lo, Sauvignon Blanc. Tunuyan, Valle De Uco, Mendoza \$32.000
Luigi Bosca, Riesling. Las Compuertas, Lujan de Cuyo, Mendoza \$58.000
Terrazas de los Andes, Grand Chardonnay. Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza \$65.000
Edad Moderna, Blanco. Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza. \$32.000
Edad Media, Blanco. Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza. \$73.000
Escorihuela Gascón Pequeñas Producciones, Sauvignon Blanc. El Cepillo, Valle de Uco, Mendoza. \$31.000
Proyecto Hermanas, White Blend. Valle de Uco, Luján de Cuyo, Mendoza. \$64.000
Angelica Zapata, Chardonnay. Tupungato, Valle de Uco, Mendoza. \$48.000
Catena Zapata Tilia, Chenin Blanc. Rivadavia, Región Este, Mendoza. \$20.000
Rutini, Sauvignon Blanc. Gualtallary - Altamira, Valle de Uco, Mendoza. \$27.000
Rutini, Chardonnay. Gualtallary - Altamira, Valle de Uco, Mendoza. \$37.000
Rutini, Gewürztraminer. Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza. \$52.000
Cuchillo de Palo, Corte de blancas. Vistaflores, Valle de Uco, Mendoza. \$26.000
Casa de Herrero, Corte de blancas. Vistaflores, Valle de Uco, Mendoza. \$20.000
Palo Santo, Sauvignon Blanc. Tupungato, Valle de Uco, Mendoza \$20.000
Conscientemente Viticultores, Sauvignon Blanc. El Cepillo, Valle de Uco, Mendoza. \$45.000

ESPUMANTES

- Chandon Extra Brut** \$23.000
Chandon Délice \$23.000
Chandon Apéritif \$23.000
Chandon Rosé \$23.000
Chandon Cuvée Réserve Blanc de Blancs \$30.000
Chandon Cuvée Réserve Blanc de Noirs \$30.000
Baron B Extra Brut \$45.000
Baron B Brut Nature \$53.000
Baron B Brut Rosé \$53.000
Baron B Héritage \$145.000

CHAMPAGNE

- Moët Brut Impérial** \$315.000
Veuve Clicquot Vintage Brut \$350.000
Veuve Clicquot Vintage Rosé \$360.000
Veuve Clicquot La Grande Dame Brut \$750.000
Dom Pérignon Blanc Vintage 2010 \$860.000

VINO

Por Copa

TINTOS CON CUERPO

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

\$7.000

Lagarde Organic, Malbec. Mayor Drummond.
Luján de Cuyo, Mendoza.

\$7.000

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

\$6.500

TINTOS LIGEROS

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

\$11.000

Taymente, Pinot Noir. Agrelo, Lujan de Cuyo, Mendoza.

\$6.500

BLANCOS

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

\$11.000

Catena Zapata Tilia, Chenin Blanc. Rivadavia, Región Este,
Mendoza

\$6.500

Cuchillo de Palo, Corte de blancas.
Vistaflores, Valle de Uco, Mendoza

\$9.000

Casa de Herrero, Corte de blancas.
Vistaflores, Valle de Uco, Mendoza

\$7.000

Palo Santo, Sauvignon Blanc.
Tupungato, Valle de Uco, Mendoza

\$6.000

ROSADOS & NARANJOS

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

\$7.000

Lagarde Organic, Malbec. Mayor Drummond.
Luján de Cuyo, Mendoza.

\$7.000

Terrazas de Los Andes, Malbec Rose.
Valle de Uco, Mendoza.

\$7.000

Punto Final, Naranja. Lujan de Cuyo, Mendoza.

\$8.000

mero

*consultar por opciones fuera de carta