





# 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 jospé 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