





# ENTRADAS

## **CRUDO DE PESCA \$17.800**

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

## **OSTRAS FRESCAS \$15.500**

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

## **MEZZE (PARA 2 PERSONAS) \$29.500**

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

## **LANGOSTINOS AL AJILLO \$18.000**

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

## **RABAS \$18.000**

Con salsa tártara

## **CHIPIRONES RELLENOS DE RAGU DE SU TENTACULO \$ 23.500**

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

## **CLÁSICA ENSALADA GRIEGA \$17.500**

Con queso feta

## **LABNEH Y CORDERO \$17.000**

Queso de cabra, yogurt filtrado, oliva y sal.

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

## **CROQUETAS DE PESCA FRESCA \$18.500**

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 \$17.500**

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

## **CHURRO Y ANCHOA \$13.000**

Churros acompañados de anchoas y crema ácida

## **TARTARE DE LOMO \$18.500**

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 \$27.500**

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 \$62.000 (sugerimos 2/3 personas)**

Acompañado de vegetales de estación en especias

## **PESCA FRESCA DE ANZUELO \$28.000 (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 \$24.000**

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 \$26.500**

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 \$11000

Bitter Rojo Mediterraneo, aperol, vermut blanco, vino espumoso

### BASIL SMASH \$11000

Beefeater, Albahaca, Lima

### CLOVER CLUB \$11000

Beefeater, cordial de membrillo, limón

### DIRTY MARTINI \$11000

Beefeater, Vermut Dry, Maracuya, Lima, Especies Mediterráneas

### PENICILIN \$12000

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

## CÓCTELES CLÁSICOS

### GIN TONIC INVERNADERO \$10000

#### BEEFEATER TONIC \$11000

#### MONKEY TONIC \$22000

#### AMERICANO \$11000

#### NEGRONI \$11000

#### APEROL SPRITZ \$11000

#### FERNET BRANCA COLA \$9000

## CERVEZA

### STELLA ARTOIS LATA 475CC \$6000

### CORONA 330 CC \$6500

## REFRESCOS por Mero

### POMELO Y APIO \$4500

### ANANA Y UVAS \$4500

### CÍTRICA Y ALBAHACA \$4500

### LIMONADA DE MENTA Y JENGIBRE \$4500

### LIMONADA CLÁSICA \$4500

## BEBIDAS SIN ALCOHOL

### AGUA SIN GAS \$3000

### AGUA CON GAS \$3000

### LÍNEA PEPSI 354cc \$3500

### AGUA TÓNICA \$3500

### STELLA ARTOIS 0.0% 475cc \$6000

### CORONA 0.0% 330cc \$6500

## POSTRES

### LIMÓN HELADO \$9.000

Crema helada y reducción de limón en su cáscara

### TIRAMISÚ AL PISTACHO \$11.000

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

### MOUSSE DE CHOCOLATE AMARGO \$12.000

## TÉ EN HEBRAS TEALOSOPHY

### NEGRO \$3000

#### *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 \$3000

#### *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 \$3000

#### *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



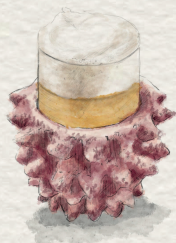
**MARTINI DEL MAR \$11.000**  
Absolut infundado con aceite de oliva, vermut dry, hoja de alcaparra



**SPRITZINO \$11.000**  
Aperol de frutillas, vino espumoso, soda, papel de frutillas



**MOJITO MEDITERRANEO \$11.000**  
Havana club 3 años macerado, menta, albahaca, limón, soda



**CORAL Y ESPUMA \$12.000**  
Absolut, pomelo, limón, romero, espuma cítrica



**KRYSTALLINO \$11.000**  
Gin Mally rosa, destilado de pera, pomelo, lemongrass, canela



**AMERIKANIKO COCTEL \$11.000**  
Bitter rojo mediterráneo, antica fórmula, soda, limón truleado



**LEMONCELLO COOLER \$11.000**  
Lemoncello Strega, Chardonnay, Lemongrass, agua tónica



**POMERIGGIO \$11.000**  
Beefeater, licor de cerezas, pomelo, limón, vino espumoso, aire de flores



**ROSADO DE VERANO \$11.000**  
Vino rosado, arándanos, naranja, limón



**EL GRIEGO \$11.000**  
Absolut, limón, jarabe griego, yogurt natural, polvo de frutillas



**CARACOLA PUNCH \$12.000**  
Havana Club 3 años, ananá ahumado, lima, limón, bitter de cacao



**MERO \$12.000**  
Absolut de Flores, maracuyá, lima, coco



# VINOS

## TINTOS CON CUERPO

- Krontiras Natural, Aglianico.** Maipu, Mendoza \$53.000  
**Etchart Single Vineyard, Cabernet Franc.** Cafayate, Salta \$40.000  
**Mártir, Cabernet Franc.** Alto Agrelo, Lujan de Cuyo, Mendoza \$60.000  
**Araucana Rio de Los Ciervos, Malbec.** Valle Azul de Rio Negro, Patagonia \$60.000  
**Terrazas de los Andes, Grand Malbec.** Lujan de Cuyo-Valle de Uco, Mendoza. \$80.000  
**Edad Media, Tinto.** Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza. \$90.000  
**Escorihuela Gascón Organic Vineyard, Malbec.** El Cepillo, Valle de Uco, Mendoza. \$32.000  
**Primeras Viñas, Malbec DOC Drummond.** Mayor Drummond, Luján de Cuyo, Mendoza. \$125.000  
**Proyecto Hermanas, Malbec-Cabernet Franc.** Luján de Cuyo, Valle de Uco, Mendoza. \$75.000  
**Lagarde Organic, Malbec.** Mayor Drummond, Luján de Cuyo, Mendoza. \$28.000  
**Catena Zapata Tilia, Malbec.** Valle de Uco y Región Este, Mendoza. \$24.000  
**Terrazas de los Andes Origen Paraje Altamira, Malbec - Cabernet Sauvignon.** IG Altamira, Valle de Uco, Mendoza. \$31.000  
**Dominio Rutini, Malbec.** La Consulta, Valle de Uco, Mendoza. \$42.000  
**Rutini, Merlot.** Altamira, Valle de Uco, Mendoza. \$35.000  
**Pequeños Engaños N°3, Cabernet Franc.** Valle de Uco, Mendoza. \$46.000  
**Angelica Zapata, Cabernet Franc Alta.** Valle de Uco, Mendoza. \$57.000  
**Antonia Ginard, Malbec de Parcela.** Paraje Altamira, Valle de Uco, Mendoza. \$31.000  
**Universo LB Taberna Calavera, Petit Verdot.** Paraje Altamira, Valle de Uco, Mendoza. \$32.000  
**Universo LB El Sueño de Chita, Tempranillo.** Paraje Altamira, Valle de Uco, Mendoza. \$32.000

## TINTOS LIGEROS

- Gloria Swan, Garnacha.** Los Chacayes, Valle de Uco, Mendoza \$130.000  
**Socavones, Blend de Terroirs.** Calamuchita y Colonia Caroya, Cordoba \$63.000  
**Barda, Pinot Noir.** Valle del Rio Negro, Patagonia, Argentina \$110.000  
**El Porvenir Pequeñas Fermentaciones, Garnacha.** Cafayate, Salta \$65.000  
**D.V. Catena Apelación Lunlunta, Garnacha.** Lunlunta, Maipú, Mendoza \$45.000  
**D.V Catena, Pinot-Pinot.** Gualtallary - Villa Bastías, Tupungato, Valle De Uco, Mendoza \$35.000  
**Araucana Rio de Los Ciervos, Pinot Noir.** Valle Azul de Rio Negro, Patagonia \$59.000  
**Escorihuela Gascón Pequeñas Producciones, Pinot Noir.** El Cepillo, Valle de Uco, Mendoza \$51.000  
**Proyecto Hermanas, Pinot Noir.** Tupungato, Valle de Uco, Mendoza \$72.000  
**La Marchigiana, Criolla.** Rivadavia, Región Este, Mendoza. \$40.000  
**Rutini, Pinot Noir.** Altamira, Valle de Uco, Mendoza. \$67.000  
**Taymente, Pinot Noir.** Agrelo, Lujan de Cuyo, Mendoza. \$27.000  
**Lo, Silky Blend Pinot-Malbec.** Alto Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza. \$44.000

## ROSADOS, NARANJOS Y CLARETES

- Libarna, Rose.** Altamira, Valle de Uco, Mendoza. \$53.000  
**Solito va, Naranja.** La Consulta, Valle de Uco, Mendoza. \$42.000  
**El porvenir Pequeñas Fermentaciones, Naranja.** Cafayate, Salta. \$77.000  
**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 \$27.000  
**Cuchillo de Palo, Rose Pinot Noir.** Vistaflora, Valle de Uco, Mendoza. \$43.000  
**Turbio, Pinkiovese.** Fray Luis Beltrán, Maipú, Mendoza. \$36.000  
**Universo LB LAB, Clarete de guarda.** Paraje Altamira, Valle de Uco, Mendoza. \$45.000



## BLANCOS

**Nido del Tigre, Torrontés Centenario.** Villa Corral, Valle de Calingasta, San Juan \$53.000  
**Barda, Chardonnay.** Valle del Rio Negro, Patagonia \$120.000  
**Floralia, Blanco.** Los Arboles, Valle de Uco, Mendoza \$46.000  
**Etchart Single Vineyard, Viogner.** Cafayate, Salta \$39.000  
**Lo, Chardonnay.** Alto Agrelo, Lujan De Cuyo, Mendoza. \$38.000  
**Lo, Sauvignon Blanc.** Tunuyan, Valle De Uco, Mendoza \$38.000  
**Terrazas de los Andes, Grand Chardonnay.** Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza \$73.000  
**Edad Media, Blanco.** Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza. \$90.000  
**Escorihuela Gascón Pequeñas Producciones, Sauvignon Blanc.** El Cepillo, Valle de Uco, Mendoza. \$52.000  
**Proyecto Hermanas, White Blend.** Valle de Uco, Luján de Cuyo, Mendoza. \$73.000  
**Angelica Zapata, Chardonnay.** Tupungato, Valle de Uco, Mendoza. \$58.000  
**Catena Zapata Tilia, Chenin Blanc.** Rivadavia, Región Este, Mendoza. \$24.000  
**Rutini, Sauvignon Blanc.** Gualtallary - Altamira, Valle de Uco, Mendoza. \$34.000  
**Rutini, Chardonnay.** Gualtallary - Altamira, Valle de Uco, Mendoza. \$44.000  
**Rutini, Gewürztraminer.** Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza. \$69.000  
**Cuchillo de Palo, Corte de blancas.** Vistaflores, Valle de Uco, Mendoza. \$37.000  
**Casa de Herrero, Corte de blancas.** Vistaflores, Valle de Uco, Mendoza. \$26.000  
**Palo Santo, Sauvignon Blanc.** Tupungato, Valle de Uco, Mendoza \$26.000  
**Conscientemente Viticultores, Sauvignon Blanc.** El Cepillo, Valle de Uco, Mendoza. \$53.000  
**Antonia Ginard Blanco.** Paraje Altamira, Valle de Uco, Mendoza. \$29.000

## VINOS ESPUMOSOS

**Chandon Extra Brut** \$36.000  
**Chandon Délice** \$36.000  
**Chandon Délice Rosé** \$36.000  
**Chandon Apéritif** \$36.000  
**Chandon Rosé** \$36.000  
**Chandon Cuvée Réserve Blanc de Blancs** \$42.000  
**Chandon Cuvée Réserve Blanc de Noirs** \$42.000  
**Baron B Extra Brut** \$70.000  
**Baron B Brut Nature** \$85.000  
**Baron B Brut Rosé** \$85.000  
**Baron B Héritage** \$210.000

## CHAMPAGNE

**Moët Brut Impérial** \$400.000  
**Veuve Clicquot Vintage Brut** \$400.000  
**Veuve Clicquot Vintage Rosé** \$450.000  
**Veuve Clicquot La Grande Dame Brut** \$1.000.000  
**Dom Pérignon Blanc Vintage 2010** \$1.300.000



# VINO

## Por Copa

### TINTOS CON CUERPO

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

\$8.500

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

\$9.500

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

\$8.500

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

\$16.000

### TINTOS LIGEROS

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

\$14.000

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

\$8.500

### BLANCOS

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

\$14.000

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

\$8.500

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

\$12.500

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

\$9.500

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

\$8.500

### ROSADOS & NARANJOS

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

\$8.500

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

\$9.500

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

\$9.500

*mero*

\*consultar por opciones fuera de carta