

mediterráneo

MEDITERRÁNEO

ENTRADAS

CRUDO DE PESCA FRESCA \$13.500

Pescado de anzuelo, con jalapeños, alcaparrón y emulsión de limón.

MEZZE (PARA 2 PERSONAS) \$23.000

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

LANGOSTINOS AL AJILLO \$15.500

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

CARPACCIO DE PULPO \$33.000

Carpaccio de pulpo sopleteado con gajos a lo vivo de lima y naranja, acompañado de un crocante de trigo serraceno, hojitas de cilantro, aire de jengibre y una salsa de donastiarra.

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 \$15.500

Con queso feta.

LABNEH Y CORDERO \$13.000

Queso de cabra, yogurt filtrado, oliva y sal.

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

ZUCCINI EN TEMPURA \$12.500

Láminas de Zucchini en tempura fritas acompañadas de Tzatziki.

CROQUETAS DE PESCA FRESCA \$14.000

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

PLATOS

PESCA FRESCA DE ANZUELO \$58.000 *(sugerimos 2/3 personas)*

Acompañado de vegetales de estación en especias.

RISOTTO NEGRO Y ESPUMA DE PARMESANO \$24.500

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 \$23.000 *(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 \$55.000 *(sugerimos 2/3 personas)*

Cordero estofado acompañado de speatzles

LINGUINI EN PASSATA FRUTTI DI MARE \$19.800

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 \$62.000

Con papines confitados

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 lajas de queso ahumado.

POSTRES

LIMÓN HELADO \$5.500

TIRAMISÚ DE PISTACHO \$7.500

MOUSSE DE CHOCOLATE AMARGO \$8.000

CAFETERÍA

RISTRETTO \$3300

ESPRESSO \$3600

LUNGO \$3600

AMERICANO \$3600

MACCHIATO \$3600

LATTE \$3600

FLAT WHITE \$3600

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.

CÓCTELES

de autor

ROSADO DE VERANO \$7000

Vino rosado, arándanos, naranja, limón

SPRITZINO \$7000

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

MARTINI DEL MAR \$7000

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

LEMONCELLO COOLER \$7000

Lemoncello Strega, Chardonnay, Lemongrass, Agua tónica

MOJITO MEDITERRANEO \$7000

Havana Club 3 años Macerado, Menta, Albahaca, Limón, Soda

EL GRIEGO \$7000

Absolut, Limón, Jarabe griego, Yogurt natural, Polvo de frutillas

POMERIGGIO \$7000

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

KRYSTÁLLINO \$7000

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

MERO \$7000

Absolut de flores, Maracuya, Lima, Coco

CARACOLA PUNCH \$7000

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

CORAL Y ESPUMA \$7000

Absolut, pomelo, limón, romero, espuma cítrica.

AMERIKANIKÓ COCTEL \$7000

Bitter rojo mediterraneo, Antica Formula, soda, limón bruleado

CLÁSICOS por Mero

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

SBAGLIATO \$7000

Bitter Rojo Mediterraneo, aperol, vermut blanco, vino espumoso

BASIL SMASH \$7000

Beefeater, Albahaca, Lima

CLOVER CLUB \$7000

Beefeater, cordial de membrillo, limón

DIRTY MARTINI \$7000

Beefeater, Vermut Dry, Maracuya, Lima, Especies Mediterráneas

PENICILIN \$7000

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

CÓCTELES CLÁSICOS

GIN TONIC INVERNADERO \$6500

BEEFEATER TONIC \$7000

MONKEY TONIC \$16000

AMERICANO \$6500

NEGRONI \$7000

APEROL SPRITZ \$6500

FERNET BRANCA COLA \$5500

REFRESCOS

por Mero

LIMA Y LIMÓN \$3000

POMELO Y APIO \$3000

NARANJA \$3000

ANANA Y UVAS \$3000

FRUTILLA \$3000

FRUTAS \$3000

CERVEZA

STELLA ARTOIS LATA 475CC \$3500

CORONA 330 CC \$4000


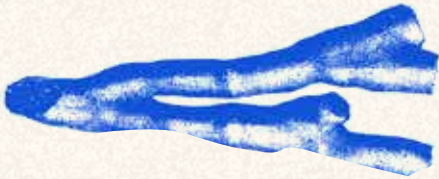




BEBIDAS SIN ALCOHOL

AGUA SIN GAS \$2200

AGUA CON GAS \$2200

LÍNEA PEPSI \$2800

CUBIERTO \$2300

 buscamos una experiencia única,
genuina  caracterizada por la
frescura del mediterráneo  con
sus venecitas, sus cúpulas y puertas
azules  la reinterpretación de la
 esencia de los pueblos marítimos
espontáneo, puro, ligero, verdadero
la fantasía de  sabores y texturas

mero

MEDITERRÁNEO

VINOS TINTOS CON CUERPO

Edad Moderna, Malbec. Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza \$32.000

Edad Media Tinto. Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza \$68.000

Krontiras Natural, Aglianico. Maipu, Mendoza \$37.000

Angelica Zapata, Malbec Alta. Valle de Uco, Mendoza \$60.000

Etchart Single Vineyard, Cabernet Franc. Cafayate, Salta \$33.000

Mártir, Cabernet Franc. Alto Agrelo, Lujan de Cuyo, Mendoza \$40.000

Araucana Rio de Los Ciervos, Malbec. Valle Azul de Rio Negro, Patagonia \$48.000

Terrazas de los Andes, Grand Malbec. Lujan de Cuyo-Valle de Uco, Mendoza. \$49.000

Escorihuela Gascón Organic Vineyard, Malbec. El Cepillo, Valle de Uco, Mendoza. \$22.000

Primeras Viñas, Malbec DOC Drummond. Mayor Drummond, Lujan de Cuyo, Mendoza. \$100.000

Proyecto Hermanas, Malbec-Cabernet Franc. Lujan de Cuyo-Valle de Uco, Mendoza. \$64.000

Lagarde Organic, Malbec. Mayor Drummond, Luján de Cuyo, Mendoza. \$21.000

Catena Zapata Tilia, Malbec. Valle de Uco y Region 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. \$30.000

Rutini, Merlot. Altamira, Valle de Uco, Mendoza. \$28.000

TINTOS LIGEROS

Gloria Swan, Garnacha. Los Chacayes, Valle de Uco, Mendoza \$80.000

Socavones, Blend de Terroirs. Calamuchita y Colonia Caroya, Cordoba \$45.000

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 \$34.000

D.V Catena, Pinot-Pinot. Gualtallary - Villa Bastías, Tupungato, Valle De Uco, Mendoza \$29.000

Luigi Bosca, Pinot Noir. La Consulta, Valle de Uco, Mendoza \$32.000

Araucana Rio de Los Ciervos, Pinot Noir. Valle Azul de Rio Negro, Patagonia \$48.000

Escorihuela Gascón Pequeñas Producciones, Pinot Noir. El Cepillo, Valle de Uco, Mendoza \$30.000

Proyecto Hermanas, Pinot Noir. Tupungato, Valle de Uco, Mendoza \$64.000

La Marchigiana, Criolla. Rivadavia, Región Este, Mendoza. \$32.000

Rutini, Pinot. Altamira, Valle de Uco, Mendoza. \$50.000

ROSADOS Y NARANJOS

Libarna, Rose. Altamira, Valle de Uco, Mendoza \$46.000

Solito va, Naranja. La Consulta, Valle de Uco, Mendoza \$32.000

El porvenir Pequeñas Fermentaciones, Naranja. Cafayate, Salta \$47.000

Martir, Rose. Alto Agrelo, Lujan de Cuyo, Mendoza \$44.000

Luigi Bosca, Rose is Rose. Valle de Uco, Mendoza \$34.000

Escorihuela Gascón Gran Reserva Rose. Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza \$20.000

Lagarde Organic, Rosé. Mayor Drummond, Luján de Cuyo, Mendoza \$25.000

Terrazas de los Andes, Malbec Rose. Valle de Uco, Mendoza \$21.000

Cuchillo de Palo, Rose Pinot Noir. Vistaflora, Valle de Uco, Mendoza \$33.000

BLANCOS

- Finca Suarez, Perico Blanco, Chardonnay-Semillon.** Paraje Altamira, Valle de Uco, Mendoza \$64.000
- Nido del Tigre, Torrontés Centenario.** Villa Corral, Valle de Calingasta, San Juan \$33.000
- Barda, Chardonnay.** Valle del Rio Negro, Patagonia \$100.000
- Floralia, Blanco.** Los Arboles, Valle de Uco, Mendoza \$34.000
- El porvenir Pequeñas Fermentaciones, Marsanne-Roussane.** Cafayate, Salta \$47.000
- Etchart Single Vineyard, Viogner.** Cafayate, Salta \$33.000
- Lo, Chardonnay.** Alto Agrelo, Lujan De Cuyo, Mendoza. \$28.000
- Lo, Sauvignon Blanc.** Tunuyan, Valle De Uco, Mendoza \$28.000
- Luigi Bosca, Riesling.** Las Compuertas, Lujan de Cuyo, Mendoza \$55.000
- Terrazas de los Andes, Grand Chardonnay.** Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza \$49.000
- Edad Media Blanco.** Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza \$68.000
- Edad Moderna Blanco.** Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza \$32.000
- Escorihuela Gascón Pequeñas Producciones, Sauvignon Blanc.** El Cepillo, Valle de Uco, Mendoza \$31.000
- Proyecto Hermanas, White Blend.** Valle de Uco, Lujan de Cuyo, Mendoza \$64.000
- Angelica Zapata, Chardonnay.** Tupungato, Valle de Uco, Mendoza. \$44.000
- Catena Zapata Tilia, Chenin Blanc.** Rivadavia, Región Este, Mendoza. \$20.000
- Rutini, Sauvignon Blanc.** Gualtallary - Altamira, Valle de Uco, Mendoza. \$26.000
- Rutini, Chardonnay.** Gualtallary - Altamira, Valle de Uco, Mendoza. \$32.000
- Rutini, Gewürztraminer.** Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza. \$43.000
- 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

ESPUMANTES

- Chandon Extra Brut** \$22.000
- Chandon Délice** \$22.000
- Chandon Apéritif** \$22.000
- Chandon Rosé** \$22.000
- Chandon Cuvée Réserve Blanc de Blancs** \$27.000
- Chandon Cuvée Réserve Blanc de Noirs** \$27.000
- Baron B Extra Brut** \$38.000
- Baron B Brut Nature** \$50.000
- Baron B Brut Rose** \$50.000
- Baron B Héritage** \$145.000

CHAMPAGNE

- Moët Brut Impérial** \$300.000
- Veuve Clicquot Vintage Brut** \$330.000
- Veuve Clicquot Vintage Rosé** \$350.000
- Veuve Clicquot La Grande Dame Brut** \$700.000
- Dom Pérignon Blanc Vintage 2010** \$800.000



VINO POR COPA

TINTOS CON CUERPO

Etchart Single Vineyard, Cabernet Franc.
Cafayate, Salta
\$8.000

Escorihuela Gascón Organic Vineyard, Malbec.
El Cepillo, Valle de Uco, Mendoza.
\$6.000

Lagarde Organic, Malbec. Mayor Drummond.
Luján de Cuyo, Mendoza.
\$6.000

Catena Zapata Tilia, Malbec. Valle de Uco y Region Este, Mendoza.
\$6.000

TINTOS LIGEROS

Luigi Bosca, Pinot Noir.
La Consulta, Valle de Uco, Mendoza
\$8.000

Escorihuela Gascón Pequeñas Producciones, Pinot Noir.
El Cepillo, Valle de Uco, Mendoza
\$8.000

BLANCOS

Etchart Single Vineyard, Viogner. Cafayate, Salta
\$8.000

Escorihuela Gascón Pequeñas Producciones, Sauvignon Blanc. El cepillo,
Valle de Uco, Mendoza
\$8.000

Catena Zapata Tilia, Chenin Blanc. Rivadavia, Región Este, Mendoza
\$6.000

Cuchillo de Palo, Corte de blancas.
Vistaflores, Valle de Uco, Mendoza
\$7.000

Casa de Herrero, Corte de blancas.
Vistaflores, Valle de Uco, Mendoza
\$6.000

ROSADOS & NARANJOS

Luigi Bosca, Rose is Rose. Valle de Uco, Mendoza
\$9.000

Escorihuela Gascón Gran reserva Rose.
Agrelo, Lujan de Cuyo, Mendoza.
\$6.000

Lagarde Organic, Malbec. Mayor Drummond.
Luján de Cuyo, Mendoza.
\$6.000

Terrazas de Los Andes, Malbec Rose.
Valle de Uco, Mendoza
\$6.000