

NOSSO BALCÃO DIÁRIO

ALFAJORES

- Amêndoa, doce de leite, coração de frutas vermelhas e cobertura de frutas secas
- Maisena

BOLINHOS

- Marmorizado de laranja e chocolate
- Laranja Doce de leite e arandos
- Banana split

CLÁSSICOS REVISITADOS

- Tita artesanal (limão, chocolate, sable)
- Merengada (com coco)
- Biscoitos de amendoim e framboesa

COOKIES

- Red velvet / chocochip

QUADRADINHOS

- Crumble de maçã
- Torta de marmelo
- Brownie melba

FOLHADOS ARTESANAIS

- Croissants artesanais de massa madre
- Medialuna de manteiga 80 grs

CROISSANTS RECHEADOS DOCES

- Doce de leite
- Confeiteiro
- Creme chantilly e morangos

CROISSANTS RECHEADOS

SALGADOS

- Panceta crocante
- Ovos mexidos, queijo brie e pesto de ervas

NOSSOS BOLOS

Consultar disponibilidade

- Vigilante (cheesecake de batata-doce)
- Cheesecake com frutas vermelhas
- Chaja (suspiro, chantilly, pêssegos e doce de leite)
- Torta basca com molho de frutas vermelhas
- Chocotorta (Camadas de biscoitos de chocolate mergulhados em café e recheio cremoso feito com cream cheese e doce de leite)
- Red Velvet

CAFÉS DA MANHÃ E LANCHES

- Panquecas (triplo) com mel, frutas da estação e molho de doce de leite ou frutas vermelhas
- Torrada de abacate
- Torrada de presunto e queijo
- Croissant de presunto e queijo
- Iogurte com granola caseira e frutas da estação
- Frutas da estação com mel
- Ovos mexidos:
 - Com panquecas ou fatias de pão torrado
 - Com rabanada
- *Extras: abacate/bacon/queijo cremoso
- Rabanada (com chantilly e frutas vermelhas/mel e frutas)
- *opcional sorvete
- Cesta de torradas de pão de fermentação natural (com manteiga e doce de leite/frutas vermelhas/creme de queijo) *para 2 pessoas

PANIFICAÇÃO

- Pão de fermento natural
- Pão de sementes
- Brioche

BRUSCHETTAS

- Mediterrâneo: presunto cru, queijo curado, rúcula, azeitonas pretas
- Pera, alface grelhada, queijo azul e amêndoas torradas, sobre uma cama de rúcula
- Carpaccio de melão, melão fresco, manteiga de ervas, presunto e rúcula

SANDUÍCHES

- Lomito (bife/gruyere/tomate assado/rúcula/manteiga de ervas)
- Frango (frango assado, queijo curado, bacon e maionese)
- Veggie (berinjela, abóbora assada, tomate fresco, rúcula, bocconcino e maionese)
- Sanduíche de milanesa de carne com alface, tomate e maionese
- Leberwurst, maionese e alface

BEBIDAS FRIAS

Limonadas

- Clássica (suco de limão, gengibre, açúcar)
- Frutas Vermelhas (limonada clássica e frutas vermelhas)
- Menta (limonada clássica e menta)
- Melão (limonada clássica e melão)
- Limonada de coco (limonada clássica e leite de coco)

Batidos

- Banana, laranja, frutas vermelhas
- Banana, amêndoas torradas, baunilha, canela, açúcar
- Laranja, pêssego e morangos
- Banana, pêssego, morango com leite ou água

- Sumo de laranja espremido na hora
- Coca cola
- Coca Zero
- Sprite Zero
- Sprite
- Tonic
- Paso de los Toros
- Água
- Água com gás

BEBIDAS COM ÁLCOOL

Cerveja

- Stella Artois garrafa

Taça de vinho

- Vinho tinto, Animal Malbec orgânico
- Vinho branco, Animal Chardonnay orgânico

CAFETERIA

- Espresso
- Duplo espresso
- Americano
- Duplo americano
- Latte
- Latte baunilha
- Latte doce de leite
- Caramelo macchiato
- Mocca
- Flat white
- Cappuccino
- Cortado
- Chocolate quente

CAFÉS ESPECIAIS

- Café irlandês
- Café com Baileys
- Café vienense com creme
- Café bombom com leite condensado

CAFÉS FRIOS

- Affogato com sorvete de baunilha
- Café gelado
- Latte gelado
- Frappe mocca
- Frappe baunilha
- Chocolate Melba
- Vainillada Lincoln
- Espresso tônico

CHÁ – TEALOSOPHY

- **Blend da Tarde:** Colheita de alta altitude de Assam, doce de leite crioulo, amêndoas, groselha e mirtilos da Patagônia
- **Chai:** Cravo, canela, cardamomo e gengibre
- **English Breakfast:** Blend de colheitas premium da Índia, Ceilão e China
- **Chá verde Thai Wind:** Abacaxi caramelizado e coco.

INFUSÕES

- **Muito Nosso:** não contém fios nem cafeína. Folhas de cidreira, cascas de laranja, flores de camomila e clementinas. Um blend fresco e autóctone com corpo, cor e aroma

MEIO-DIA

Das 12h às 16h

BRUSCHETTAS

Mediterrâneo: Presunto cru, queijo envelhecido, rúcula, pesto

Pera, alface grelhada, queijo azul e amêndoas torradas, sobre uma cama de rúcula

Carpaccio de melão, melão fresco, manteiga de ervas, presunto e rúcula

PETISCOS

Bolinhos de espinafre com aioli

Croquetes de presunto cru com aioli

Tortilha clássica de batatas com aioli

Escabeche de frango com chambota de legumes assados

Melão com presunto cru

Salada russa

SALADAS

Salada Caesar com frango assado, mix de alfaces, croutons, bacon crocante, molho caesar e fios de parmesão

Rúcula, espinafre, granola, peras assadas, queijo azul com molho de mostarda e mel

Burrata com teja de salsa, vegetais assados, pesto, cherry e ervas frescas

Bowl morno: polenta frita, frango assado, tomates assados, cogumelos salteados e molho de maracujá

PRATOS

Milanesa de carne (2 unidades)

Peito de frango recheado
(presunto, queijo e pimentão)

Medalhão de carne de 280 gr com manteiga
de alho e alecrim

Acompanhamentos - só para pratos -

Spaghetti com alho e azeite
Purê de batata-doce cremoso
Batatas triplamente cozidas

MASSA

Massa curta de sêmola de trigo duro



Fusilli com pesto de rúcula, ricota fresca e
almôndegas de salsa

Penne rigate com pesto de tomates assados,
tomates cereja e manjeriço fresco

Massa recheada

Sorrentinos de massa de carvão ativado
recheados com abóbora e noz com manteiga de
sálvia

Raviolones de carne assada no malbec com molho
escuro de carne

Raviolones de churrasco com provolone e molho
fondue de tomate

Spaghetti com tuco e almôndegas

SOBREMESAS

Arroz doce

Panqueca de doce de leite e mousse de doce de leite

Pudim de doce de leite com creme e doce de leite

Frutas cristalizadas e batata-doce com molho de frutas vermelhas

Creme brulée de erva-mate sobre massa sablee de amêndoas com creme.

MERIENDA

BUENOS AIRES

COQUETELARIA

Palermo Sour

Licor Argentino Legui
Hesperidina
Suco de toranja rosada

Merienda Spritz

Aperol
Xarope de Mate
Sidra
Splash de soda

Aperol Spritz

Aperol
Espumante
Splash de soda

Gin & Tonic com Botânicos

Gin Heráclito
Tónica
Decorado com botânicos
Opção Bombay

Negroni Defumado

Gin Heráclito
Campari
Martini rosso

Cynar Julep

Cynar
Suco de toranja
Lima
Menta
Açúcar

Fernet com Coca

Fernet Branca
Coca Cola

Penicillin

Jameson
Xarope de mel e gengibre
Suco de limão

Uriarte 2106 - Palermo - Buenos Aires

 [merienda.ar](https://www.merienda.ar)

MERIENDA

BUENOS AIRES

VINHO

TINTOS

MALBEC

Dv Catena

Malbec - Malbec
Lujan de Cuyo, Maipu ,
Mendoza

Zuccardi

Concreto Malbec
Valle de Uco, Mendoza

Zuccardi Q

Malbec
Vista Flores, Mendoza

BLEND DE TINTAS

Tikal la Patriota

Rivadavia, Vista Flores,
Mendoza

MERLOT

Angelica Zapata

Luján de Cuyo, Mendoza

Mara

Agrelo, El pedernal, Mendoza

SYRAH

Pyros Apellation

Valle de Pedernal, San Juan

CABERNET SAUVIGNON

Salentein Reserva

Valle de Uco, Tunuyan,
Mendoza

BONARDA

Mara

La Consulta, San Carlos,
Mendoza

CHARDONNAY

Dv Catena Chardonnay

Domingo, Villa Bastías,
Tupungato; La Pirámide,
Agrelo, Luján de Cuyo,
Mendoza

SAUVIGNON BLANC

Salentein Reserva

Valle de Uco, Mendoza

CORTE DE BRANCOS

Alma Negra

50% Agrelo 50%
Tupungato, Mendoza

POR COPO

Animal Malbec orgânico

Agrelo, Altamira,
Tupungato, y La
Consulta, Mendoza

Animal Chardonnay orgânico

Bottle 250 ml
Tupungato y Agrelo Mendoza

ESPUMANTE

Baron B

Valle de Uco, Mendoza

Sidra 1888

Alto Valle de Río Negro, Saenz
Briones