

NOSSA VITRINE DIÁRIA

ALFAJORES

- Amêndoa, doce de leite, coração de frutas vermelhas e nozes -
- Maizena -
- Alfajor de Sorvete de Chocotorta -Novo-

BOLOS

- Laranja -
- Banana split -

CLÁSSICOS REINVENTADOS

- "Tita" artesanal - limão, chocolate -
- "Merengada" - com coco -

COOKIES

- Cookies red velvet
- Cookies de chocolate
- Cookies de Nutella

QUADRADOS

- Crumble de maçã
- Torta de marmelo
- Brownie Melba

Consulte opções sem glúten -



LAMINADOS ARTESANAIS

- Croissants artesanais de massa madre
- Croissant de manteiga 80g de massa madre
- Folhado do dia

CROISSANTS RECHEADOS DOCES

- Doce de leite
- Creme de confeiteiro
- Creme chantilly e frutas da estação

CROISSANTS RECHEADOS SALGADOS

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

NOSSOS BOLOS

Consultar disponibilidade:

- Cheesecake com frutas vermelhas -
- Cheesecake de Maracujá -
- Chaja -merengue, creme chantilly, pêssegos e doce de leite-
- Torta Basca -
- Chocotorta -
- Red Velvet -
- Bolo Bruce -
- Torta Flan de Pistache -
- Torta de Limão -
- *Peça seu bolo com 24 horas de antecedência*

PADARIA

- Sanduíche de presunto e queijo no pão caseiro / brioche
- Croissant de presunto e queijo
- Chipa artesanal

CAFÉS DA MANHÃ E LANCHES

- Panquecas - triplas - com mel, frutas da estação e molho de doce de leite ou frutas vermelhas
- Torrada de abacate
- Iogurte com granola caseira e frutas
- Frutas da estação com mel
- Torradas francesas com granola, creme chantilly e mel
- Torradas francesas com frutas vermelhas e sorvete

Ovos mexidos:

- Com panquecas / fatias de torrada
- Com torrada francesa
- *Extras: abacate ou bacon
- *Extras: cream cheese ou mel
- Cesta de torradas de massa madre - manteiga e doce de leite / frutas para 1 pessoa
- **Adicione café:** espresso, café americano, cortado, latte médio, cappuccino, lágrima

BRUSCHETTAS

- Mediterrânea: presunto cru, queijo maturado, rúcula, azeitonas pretas
- Pêra, alface assada, queijo azul e amêndoas torradas sobre cama de rúcula

SANDUÍCHES

Lomito - lombo curado, queijo gruyere, tomate assado, rúcula e manteiga de ervas -

Frango - queijo maturado, bacon e maionese -

Veggie - berinjela, abóbora assada, tomate fresco, rúcula, bocconcino e maionese caseira -

Sanduiche de milanesa de carne com alface, tomate e maionese de dijon -

Leberwurst, pepino em conserva, maionese caseira e alface -

Torrada de presunto e queijo no pão caseiro / brioche -

BEBIDAS FRIAS

Limonadas
Clássica (suco de limão, gengibre, açúcar) -

Frutas Vermelhas (limonada clássica com frutas vermelhas) -

Hortelã (limonada clássica com hortelã) -

Melonada (limonada clássica com melão) -

Suco de laranja fresco -

VITAMINAS

Banana, laranja, frutas vermelhas

Banana, amêndoas torradas, baunilha, canela

Laranja, pêssego e morangos

Banana, pêssego e morango com leite ou água

FRAPPE

Chocolate Melba

Baunilha Lincoln

ÁGUA E REFRIGERANTES

Refrigerantes

Água com gás Morgade

Água sem gás Morgade

BEBIDAS COM ÁLCOOL

Cerveja

Stella Artois garrafa

Taça de vinho

Taça de vinho tinto, Animal Malbec orgânico

Taça de vinho branco, Animal Chardonnay

CAFÉ ESPECIALIDADE

Brasil Paraíso - 82 pontos de especialidade -

Espresso -

Espresso duplo -

Americano -

Americano duplo -

Long Black -

Latte médio -

Latte grande -

Latte de baunilha -

Latte de doce de leite -

Caramel Macchiato -

Mocha -

Flat White -

Cappuccino -

Cortado -

Magic -

Chocolate quente -

Café em 1/4 - Drupa -

CAFÉS ESPECIAIS

Café Irlandês -

Café com Baileys -

Café Vienense com creme -

Café Bombón com leite condensado -

CAFÉS GELADOS

Affogato com sorvete de baunilha

Café Gelado

Latte Gelado

Mocha Frappe

Baunilha Frappe

Espresso Tonic

CHÁ - TEALOSOPHY

Merienda Blend: Colheita de altitude de Assam, doce de leite, amêndoas, groselha e mirtilos

Chai: Cravo, canela, cardamomo e gengibre

English Breakfast: Blend de colheitas da Índia e da China

Chá Verde Thai Wind: Abacaxi caramelizado e coco

* Extra: Leite

INFUSÕES

Muy Nuestro: não contém folhas de chá ou cafeína. Folhas de cedrón, cascas de laranja, flores de camomila e clementinas. Uma mistura fresca e autêntica com corpo, cor e aroma



ALMOÇO

Horário: 12 às 16 horas

PRATINHOS

Bolinhos de espinafre com maionese de limão - 3 un. -

Croquetes de presunto cru com molho romesco - 3 un. -

Tortilla clássica de batata com alioli

Provoleta, tomates confitados, pesto e rúcula

Almôndegas com queijo cuartirolo e molho de tomate - 3 un. -

Salada russa

BRUSCHETTAS

Mediterrânea: presunto cru, queijo maturado, rúcula e azeitonas pretas

Pêra, alface assada, queijo azul e amêndoas torradas sobre cama de rúcula

HAMBÚRGUERES E SANDUÍCHES

Hambúrguer Merienda

Pão caseiro, provoleta, bacon, tomates assados,
cebola caramelizada e batatas fritas triplas

Lomito - lombo curado, queijo gruyere, tomate assado, rúcula e
manteiga de ervas

Frango, queijo maturado, bacon e maionese caseira

Sanduíche de milanesa de carne com alface, tomate e maionese de dijon

Leberwurst, pepino em conserva, maionese caseira e alface

SALADAS

Salada Caesar com frango grelhado, mix de folhas, croutons,
bacon crocante, molho Caesar e lascas de parmesão

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

Burrata, vegetais assados, pesto, tomates cereja assados e ervas frescas

Tigela quente: polenta frita, frango grelhado, tomates frescos,
cogumelos salteados e molho de maracujá

PRATOS PRINCIPAIS

Bife à milanesa - 2 unidades -

Peito de frango recheado - presunto, espinafre e pimentão -
com molho de queijo azul e amêndoas torradas

Filé de lombo - 300 g - com manteiga de tutano

Acompanhamentos - apenas para pratos principais:

Espaguete com alho e azeite

Purê cremoso de batata-doce / Purê rústico de batatas

Batatas fritas triplas

Mix de folhas verdes com parmesão

MASSAS

Penne rigate, ragu de cogumelos, pão ralado e ovo poché

Espaguete com molho de tomate e almôndegas

Massa recheada:

Agnolotti artesanal de carne braseada no Malbec
com creme trufado

Lasanha gratinada de vegetais assados e cogumelos

SOBREMESAS

Arroz doce

Panqueca com doce de leite e mousse de doce de leite

Pudim de doce de leite com creme e doce de leite

Pudim de pão com creme e doce de leite

MERIENDA

BUENOS AIRES

COQUETELARIA

Palermo Sour

Licor argentino Legui

Hesperidina

Suco de toranja rosa

Merienda Spritz

Aperol

Xarope de mate

Sidra

Splash de soda

Aperol Spritz

Aperol

Espumante

Splash de soda

Gin & Tônica com Botânicos

Gin Heráclito

Água tônica

Decorado com botânicos

Opção Bombay

Negroni Defumado

Gin Heráclito

Campari

Martini Rosso

Cynar Julep

Cynar

Suco de toranja

Limão

Hortelã

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

VINHOS

VINHOS TINTOS

MALBEC

Dv Catena

Malbec

Luján de Cuyo,
departamento de
Maipú, Mendoza

Zuccardi

Concreto Malbec

Vale de Uco, Mendoza

Zuccardi Q

Malbec

Vista Flores, Mendoza

BLEND DE TINTOS

Tikal Patriota

Rivadavia, Vista Flores,
Mendoza

MERLOT

Mara

Agrelo, El Pedernal,
Mendoza

SYRAH

Pyros Appellation

Vale de Pedernal,
San Juan

CABERNET SAUVIGNON

Salentein Reserva

Vale de Uco, Tunuyán,
Mendoza

BONARDA

Mara

La Consulta, San Carlos,
Mendoza

CHARDONNAY

Dv Catena Chardonnay - Chardonnay

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

SAUVIGNON BLANC

Salentein Reserva

Vale de Uco, Mendoza

CORTE DE BRANCOS

Alma Negra

50% Agrelo, 50%
Tupungato, Mendoza

POR TAÇA

Animal Malbec Orgânico

Agrelo, Altamira,
Tupungato e La Consulta,
Mendoza

Animal Chardonnay Orgânico

Tupungato e Agrelo,
Mendoza

ESPUMANTES

Baron B

Vale de Uco, Mendoza

Sidra 1888

Alto Vale, Río Negro,
Saenz Briones