

NUESTRO MOSTRADOR DIARIO

ALFAJORES

- Almendra, dulce de leche, corazón de frutos rojos y frutos secos \$8200
- Maicena y dulce de leche \$6900
- Pistachos, ganache de chocolate blanco y centro de frambuesa \$9600
- Coco y dulce de leche \$6500
- Alfajor de Mantecol, pasta de mani, frutos secos y trozos de mantecol \$6900

BUDINES

- Naranja \$7500
- Banana split, nueces y dulce de leche \$7500

CLÁSICOS REVERSIONADOS

- Tita artesanal -limón y chocolate- \$5500
- Super Merengada - con coco- \$5900

COOKIES

- Cookies Red Velvet \$7500
- Cookies Chocolate \$7600
- Cookies Nutella \$8200
- Cookies Pistacho \$8200

CUADRADOS

- Crumble de manzana \$12200
- Frola de membrillo \$11900
- Brownie Melba \$9200
- Tibio crumble con helado \$12900
- Tibio Brownie Melba con helado \$11200

Consulte opciones sin TACC

LAMINADOS ARTESANALES

- Croissant artesanales \$5500
- Medialuna de manteca \$3300

CROISSANT RELLENAS DULCES

- Dulce de leche \$7900
- Pastelera \$7900

CROISSANT RELLENAS SALADAS

- Huevos revueltos y panceta crispy \$13500
- Huevos revueltos, queso brie y pesto de hierbas \$13900

NUESTRAS TORTAS

- Cheescake con frutos rojos \$11900
- Cheescake Maracuyá \$11900
- Torta Vigilante -queso y batata- \$11900
- Chaja -merengue, crema chantilly, duraznos y dulce de leche - \$12500
- Torta vasca \$12500
- Chocotorta \$10900
- Red Velvet \$12500
- Torta Bruce \$13900
- Torta Flan de Pistacho \$12900
- Lemon Pie \$10900
- Ricota \$11900
- Pedí tu torta para llevar 24hrs antes -

PANADERIA

- Tostado de jamón cocido -las dinas- y queso en pan de campo o brioche \$13200
- Medialuna de jamón cocido natural y queso \$8900
- Chipá Artesanal XL \$5900
- Chipa Sandwich:
Lomito -las dinas- queso y pesto \$11900

DESAYUNOS Y MERIENDAS

- Pancakes - triples - con miel, frutas de estación y salsa de dulce de leche o frutos rojos \$14500
- Avocado toast con huevo poché, queso crema y palta \$13900
- Avocado toast con huevos revueltos, queso crema y palta \$14900
- Yogurt griego natural, granola casera, frutas y miel. Plato XL \$14900
- Frutas de estación con miel. Plato XL \$12500
- Tostadas francesas con frutos rojos y helado. Plato XL \$14900
- Huevos revueltos:
Con pancakes \$12900
Con rodajas de pan tostado \$12900
Con tostada francesa \$12500

- Plato de tostadas de pan de masa madre - manteca y dulce de leche / frutos rojos \$12900
- *Súmale a tu merienda el café espresso, americano simple, cortado, latte mediano, capuccino, lagrima. Por \$3900

Tentate con las fotos de nuestros platos accediendo al menú digital

Tempt yourself with photos of our dishes by accessing the digital menu

Deixe-se seduzir pelas fotos dos nossos pratos acessando o cardápio digital



BRUSCHETTAS

- Mediterranea: jamón crudo estacionado, stracciatella, tomates asados, pesto de albahaca \$16900
- Portobelos confitados, pomodoro dos huevo poche, aceite de oliva \$15900

SANDWICHES

- Acompañados con papas triple cocción-
- Lomito - lomito en fiambre, queso gruyere, tomate asado, rúcula y manteca de hierbas \$21900
- Veggie - berenjena, calabaza asada, tomate fresco, rúcula, bocconcino y mayonesa casera- \$19900
- Sandwich de milanesa de lomo con lechuga, tomate y dijonesa \$23900

BEBIDAS FRIAS

Limonadas

- Clásica (jugo de limón, jengibre, azúcar) \$5500
- Frutos Rojos (limonada clásica y frutos rojos) \$7200
- Menta (limonada clásica y menta) \$5900
- Melonada (limonada clásica y melón) \$6500
- Exprimido de naranja \$5900

Licuidos

- Banana, naranja, frutos rojos \$8500
- Banana, almendras tostadas, vainilla, canela \$7900
- Naranja, Durazno y frutillas \$7900
- Banana, durazno, frutilla con leche o agua \$7900
- Durazno y frutilla \$7900

Frappe

- Chocolatada Melba \$7500
- Vainillada Lincoln \$7500

Aguas y Gaseosas

- Gaseosas \$5500
- Agua con Gas Morgade \$3500
- Agua sin Gas Morgade \$3500

BEBIDAS CON ALCOHOL

Cerveza

- Stella Artois porrón \$7500

Copa de vino

- Vino tinto por copa MARA malbec \$7500
- Vino blanco por copa MARA semillon \$7500

CAFE DE ESPECIALIDAD

-Brasil Paraiso- 82 puntos de especialidad-

- Espresso \$5200
- Doble espresso \$5200
- Americano \$4500
- Doble americano \$5200
- Latte mediano \$5800
- Latte grande \$6500
- Latte vainilla \$6900
- Latte dulce de leche \$6900
- Caramel machiato \$7400
- Mocca \$6800
- Flat white \$6500
- Capuccino \$6400
- Cortado \$5500
- Magic \$6500
- Chocolate caliente \$6900
- Café en 1/4 -Drupa- \$28000

CAFES ESPECIALES

- Café irlandes \$7500
- Café baileys \$7900
- Café vienes con crema \$6900

CAFES FRIOS

- Macarena (Crema de cafe, leche, syrup y canela) \$7900
- Afogatto con helado de vainilla \$7900
- Afogatto con helado de pistacho \$8900 (con dos bochas y dos shots)
- Ice coffe \$6700
- Ice latte \$7500
- Ice mocca \$7900
- Ice vainilla \$7900
- Espresso tonic \$8900

TÉ - TEALOSOPHY

- Merienda Blend: Cosecha de altura proveniente de Assam, dulce de leche, almendras, grosella y arándanos \$6500
- Chai: Clavo de olor, canela, cardamomo y jengibre \$6500
- English Breakfast: Blend de cosechas provenientes de India y China \$6500
- Té verde Thai Wind: Ananá caramelizado y coco \$6500
- *Extra: Leche \$1200

Horario de 12 a 23.30 hs.

PLATITOS

- Buñuelos de espinaca con mayolima - 3 un. _____ \$11900
- Croquetas de jamón crudo con romesco - 5 un. _____ \$15500
- Tortilla de papas clásica con alioli _____ \$13900
- Provoleta, tomates confitados, pesto y rúcula _____ \$15500
- Albondigas con queso cuartirolo y pomodoro - 4 un. _____ \$13900

BRUSCHETAS

- Mediterranea: Jamon crudo, stracciatella, tomates asados y pesto de albahaca _____ \$16900
- Portobelos confitados, pomodoro, dos huevos poché aceite de oliva _____ \$15900

HAMBURGUESA Y SANDWICHES

-Acompañados con papas triple cocción-

- Hamburguesa Merienda
Pan casero, provoleta, panceta, tomates asados y cebolla confitada _____ \$23900
- Lomito Ahumado- Las Dinastías-, queso gruyere, tomate asado, rúcula y manteca de hierbas - _____ \$21900
- Sandwich de milanesa de lomo con lechuga, tomate y dijonésa _____ \$23900
- Sandwich Veggie- berenjena, calabaza asada, tomates fresco, boconccinos y mayonesa casera _____ \$19900

ENSALADAS

- Ensalada Caesar con pollo asado, mix de lechugas, croutons, panceta crispy, aderezo caesar y hebras de parmesano _____ \$20900
- Rúcula, espinaca, granola, peras asadas, queso azul con salsa de mostaza y miel _____ \$18900
- Burrata, vegetales asados, pesto y hierbas frescas _____ \$25500
- Tibio bowl: polenta frita, pollo asado, tomates frescos, hongos salteados y dressing de maracuyá _____ \$22900

-Consultar menú y especiales-

PLATOS

- Milanesa de lomo de ternera - _____ \$18900
- Milanesa de lomo a la napolitana- _____ \$22900
- Pechuga de campo marinada con gremolata de hierbas- _____ \$19900
- Lomo grillado - 300 grs - sobre pan de campo con jugo de cocción y criolla- ____ \$24900
- Trucha Patagonica con salsa chermoula y limón _____ \$25500

Guarniciones - solo para platos-

- Papas triple cocción _____ \$6500
- Puré de de papas _____ \$6500
- Mix de verdes con vinagreta casera _____ \$5600

-Especiales-

- Ternera Braseada -4 hs.- reducción de malbec con puréde papas _____ \$24900
- Risotto azafranado de cabutia y pesto de rúcula _____ \$22000

PASTAS

-Pasta italiana Garofalo-

- Penne rigate, ragú de hongos. pan grattato y huevo poche _____ \$20900
- Spaguetti con pomodoro y stracciatela _____ \$20900
- Rigatoni con Ragú bolognese _____ \$19900

- Pasta rellena

- Agnolottis hechos a mano de ternera braseada al malbec
con crema trufada _____ \$25900

POSTRES

- Arroz con leche _____ \$7500
- Panqueque de dulce de leche
y mousse de dulce de leche _____ \$6200
- Flan casero con crema
y dulce de leche _____ \$6900
- Budin de pan
crema y dulce de leche _____ \$5800

Tentate con las fotos de nuestros platos accediendo al menú digital

Tempt yourself with photos of our dishes by accessing the digital menu

Deixe-se seduzir pelas fotos dos nossos pratos acessando o cardápio digital



COCTELERÍA

PALERMO SOUR Licor argentino Legui Hesperidina Jugo de pomelo rosado	\$7900
MERIENDA SPRITZ Aperol Almíbar de Mate Sidra Soda splash	\$7900
APEROL SPRITZ Aperol Espumante Soda splash	\$7900
GIN & TONIC CON BOTÁNICOS Gin Heráclito Tónica Decorado de botánicos Opción Bombay Opción con frutos rojos	\$7900 \$2900
NEGRONI AHUMADO Gin Heraclito Campari Martini rosso	\$8900
CYNAR JULEP Cynar Jugo de pomelo Lima Menta Azúcar	\$7900
FERNET CON COCA Fernet Branca Coca Cola	\$7900
PENICILLIN Jameson Almíbar de miel y jengibre Jugo de limón Ahumado	\$8900

Tentate con las fotos de nuestros platos accediendo al menú digital
Tempt yourself with photos of our dishes by accessing the digital menu
Deixe-se seduzir pelas fotos dos nossos pratos acessando o cardápio digital



URIARTE 2106 - PALERMO - BUENOS AIRES

 [merienda.ar](#)

MERIENDA
BUENOS AIRES

VINOS

MALBEC

Dv Catena Malbec - Malbec
Lujan de Cuyo, depto de Maipú, Mendoza \$39000

Zuccardi Concreto Malbec
Valle de Uco, Mendoza \$48000

Zuccardi Q Malbec
Vista Flores, Mendoza \$32000

Animal Malbec orgánico
Agrelo, Altamira, Tupungato, y La Consulta, Mendoza \$24000

BLEND DE TINTAS

Tikal la Patriota
Rivadavia, Vista Flores, Mendoza \$37000

Alma Negra Blend
Mendoza \$45000

CABERNET FRANC

Stella Crinita
Valle de Uco, Mendoza \$36000

CABERNET SAUVIGNON

Salentein Reserva
Valle de Uco, Tunuyan, Mendoza \$24000

MERLOT

Mara
Agrelo, El pedernał Mendoza \$29000

SYRAH

Pyros Apellation
Valle de Pedernał San Juan \$24000

BONARDA

Mara
La Consulta, San Carlos, Mendoza \$28000

CRIOLLA

Hippie Love
Mendoza \$19000

SAUVIGNON BLANC

Salentein Reserva
Valle de Uco, Mendoza \$34000

CORTE DE BLANCAS

Alma Negra
50% Agrelo 50% Tupungato, Mendoza \$44000

CHARDONNAY

Dv Catena Chardonnay - Chardonnay
Domingo, Villa Bastias, Tupungato; La Pirámide, Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza \$33000

BOTELLA 250 CC.

Hippie Love, L Orange
Chardonnay Natural, Mendoza \$15000

POR COPA

Mara Malbec
Agrelo, El Pedernal, Mendoza \$7500

Mara Semillon
Mendoza \$7500

ESPUMANTE

Alma Negra Blanc de Blancs
Mendoza \$45000

Sidra 1888
Alto Valle de Río Negro Saenz Briones \$15000

URIARTE 2106 - PALERMO - BUENOS AIRES

 [merienda.ar](#)

MERIENDA
BUENOS AIRES