

# MERIENDA

BUENOS AIRES

## NUESTRO MOSTRADOR DIARIO

### ALFAJORES

- ★ **Alfajor de pistacho el más pedido** \_\_\_\_\_ \$ 10.500  
Masa de pistacho, ganache de chocolate blanco y corazón de frutos rojos y frutos secos
- Alfajor de almendra** \_\_\_\_\_ \$ 8.900  
Mucha almendra, dulce de leche, corazón de frutos rojos y frutos secos
- Alfajor mantecol** \_\_\_\_\_ \$ 7.600  
La clásica golosina hecha alfajor, pasta de mani, frutos secos y trozos de mantecol
- Alfajor de maicena** \_\_\_\_\_ \$ 7.500  
El clásico de siempre
- Alfajor de coco** \_\_\_\_\_ \$ 7.400  
Dulce de leche y coco

### BUDINES

- Budín de naranja** \_\_\_\_\_ \$ 7.900  
Espónjoso con frosting de naranja
- Budín de banana** \_\_\_\_\_ \$ 8.200  
Banana, dulce de leche y nueces
- NEW Financiers** \_\_\_\_\_ \$ 8.200  
Dúo de lingotes artesanales de harina de almendras, frutos secos y frutos rojos

### ★ CLÁSICOS REVERSIONADOS

Sabores de la infancia reinterpretados por Merienda

- Tita artesanal** \_\_\_\_\_ \$ 5.900  
Masa de vainilla y limón bañada en chocolate
- Super merengada** \_\_\_\_\_ \$ 6.200  
Con ralladura de coco, crocantes por fuera

### COOKIES

Húmedas por dentro, crocantes por fuera

- ★ **Nutella la más pedida** \_\_\_\_\_ \$ 9.200
- Pistachos** \_\_\_\_\_ \$ 8.900
- Chocolate** \_\_\_\_\_ \$ 8.400
- Red Velvet** \_\_\_\_\_ \$ 8.000

### CUADRADOS

- Crumble de manzana** \_\_\_\_\_ \$ 13.500  
Manzana verde, manteca y limón
- Frola de membrillo** \_\_\_\_\_ \$ 12.500  
La de siempre, bien hecha
- ★ **Brownie Melba** \_\_\_\_\_ \$ 10.500  
Húmedo por dentro, con galletitas Melba
- Tibio crumble con helado de vainilla** \_\_\_\_\_ \$ 14.500
- Tibio Brownie Melba con helado de vainilla** \_\_\_\_\_ \$ 13.500

### LAMINADOS ARTESANALES

Hechos con masa madre

- Croissant** \_\_\_\_\_ \$ 6.300
- ★ **Medialuna de manteca 80gr.** \_\_\_\_\_ \$ 3.600  
Con almibar de naranja ¡Sale calentita!

### CROISSANTS RELLENAS DULCES

- Dulce de leche -Vacalín-** \_\_\_\_\_ \$ 9.200
- Crema pastelera casera** \_\_\_\_\_ \$ 8.900

### CROISSANT RELLENAS SALADAS

Rellenas con huevos revueltos

- Con panceta crocante** \_\_\_\_\_ \$ 15.900
- Con queso brie y pesto de albahaca** \_\_\_\_\_ \$ 16.900

## NUESTRAS TORTAS

- ★ **Torta Bruce** \_\_\_\_\_ \$ 14.900  
Almendras, dulce de leche y ganache de chocolate alpino 71%, bien chocolatosa
- Torta flan de pistacho** \_\_\_\_\_ \$ 14.700  
Pistachos tostado y cubierta con mousse de caramelo
- ★ **Torta vasca la más pedida** \_\_\_\_\_ \$ 14.700  
Horneada a alta temperatura, costra dorada, suave y sedosa por dentro
- Chaja** \_\_\_\_\_ \$ 14.500  
El clásico del Plata. Merengue, crema chantilly, duraznos y dulce de leche
- Red Velvet** \_\_\_\_\_ \$ 14.500  
Densa, húmeda y muy suave
- Lemon Pie** \_\_\_\_\_ \$ 12.500  
Base crocante, relleno cítrico cremoso y cobertura de merengue
- ★ **Ricota con dulce de leche** \_\_\_\_\_ \$ 12.500  
**Emblema de la pastelería Argentina**  
Masa quebrada, mix de ricotas frescas y base de dulce de leche
- Chocotorta** \_\_\_\_\_ \$ 12.500  
La torta más querida de la Argentina
- Cheesecakes**
- ★ **Vigilante** \_\_\_\_\_ \$ 13.500  
El postre de queso y batata que hicimos torta
- Frutos rojos** \_\_\_\_\_ \$ 13.400
- Maracuyá** \_\_\_\_\_ \$ 13.400

## PANADERIA

- ★ **Tostado Merienda** \_\_\_\_\_ \$ 16.500  
Jamón cocido -LAS DINAS- queso dambo y manteca.  
En pan de campo o brioche
- Medialuna de jamón cocido natural y queso** \_\_\_\_\_ \$ 9.200
- Chipa sandwich** \_\_\_\_\_ \$ 13.500  
Lomito -LAS DINAS-, queso dambo y pesto
- Super chipa artesanal XL** \_\_\_\_\_ \$ 6.500  
Mix de quesos semi duros. ¡Sale calentito!

## DESAYUNOS Y MERIENDAS

- ★ **Avocado Toast el más pedido**
- Con 2 huevos poché** \_\_\_\_\_ \$ 17.500
- Con huevos revueltos** \_\_\_\_\_ \$ 17.900
- Huevos Revueltos**  
Cremosos y en su punto. Elegís con que acompañarlos
- Con pancakes - 3 unidades** \_\_\_\_\_ \$ 16.200
- Con tostadas de pan de campo y brioche** \_\_\_\_\_ \$ 16.500
- Con tostadas francesas - 2 unidades** \_\_\_\_\_ \$ 16.900  
Agregales:  
Miel: \$1.200 - Queso crema: \$1.600 - Palta: \$2.500 - Panceta: \$3.500
- Tostadas de pan de campo y brioche - 4 unidades** \_\_\_\_\_ \$ 15.500  
Con manteca y dulce de leche o queso crema y frutos rojos
- ★ **Platos XL Obras de arte que se comen**
- Pancakes triples - 3 unidades** \_\_\_\_\_ \$ 18.200  
Espónjoso. Con miel, frutas del día y la salsa que más te guste (dulce de leche o frutos rojos)
- Yogurt el favorito de merienda** \_\_\_\_\_ \$ 19.600  
Griego natural casero, granola también casera, frutas de estación y miel
- Tostadas francesas - 2 unidades** \_\_\_\_\_ \$ 18.500  
Doradas por fuera, suaves por dentro, con frutos rojos y helado de vainilla
- Frutas de estación** \_\_\_\_\_ \$ 18.500  
Lo mejor y más dulce de la temporada con miel
- La experiencia es mejor completa, sumale:**
- Café, americano, cortado o latte** \_\_\_\_\_ \$ 4.500
- Exprimido de naranja natural** \_\_\_\_\_ \$ 4.500

# MERIENDA

BUENOS AIRES

## CAFÉ DE ESPECIALIDAD

Espresso	\$4.600
1 shot - Intenso y cremoso	
Doble espresso	\$5.400
2 shots - Para los que lo toman en serio	
Americano	\$4.900
1 shot - Suave y largo	
Doble americano	\$5.400
2 shots	
Café con leche mediano / Latte mediano	\$6.200
1 Shot - Suave y cremoso	
Café con leche grande / Latte grande	\$6.700
1 shot - La version generosa	
Latte vainilla	\$7.500
Latte dulce de leche	\$7.500
Bien argentino	
Caramel Machiato	\$7.500
1 shot - Intenso y cremoso	
Mocca	\$7.200
Café con leche y cacao	
Doble cortado / Flat white	\$6.900
2 shots - Intenso y aterciopelado	
Capuccino	\$6.700
El clásico italiano	
Cortado	\$5.600
Magic	\$6.700
2 shots - El secreto de los baristas	
Chocolate caliente	\$7.200
Chocolate alpino 71% cacao con leche vaporizada	
Opciones de leche: Entera, descremada, avena.	
Café 1/4	\$32.000
Brasil Paraiso	

## CAFÉS ESPECIALES

Café Irlandes	\$7.700
Coctel caliente con whiskey Jameson coronado con crema	
Café Baileys	\$8.200
Con crema batida. Dulce y sedoso	
Café vienés	\$7.300
Espresso fuerte con crema ba	

## CAFÉS FRIOS

★ Afogatto con helado de pistacho	\$10.500
Con dos bochas de helado y dos shots de café	
Afogatto con helado de vainilla	\$8.900
Espresso tonic	\$8.900
Macarena	\$8.900
Crema de café, leche, syrup de vainilla y canela	
Ice mocca	\$8.500
Ice vainilla	\$7.900
Ice latte	\$7.700
Ice coffee	\$7.200

## TÉ - TEALOSOPHY

Merienda Blend	\$7.500
Cosecha de altura de Assam, dulce de leche, almendras y arándanos	
Chai	\$7.500
Clavo de olor, canela, cardamomo y jengibre	
English Breakfast	\$7.500
Blend de cosechas de India y China	
Té verde Thai Wind	\$7.500
Ananá caramelizado y coco	

## BATIDOS DE LA INFANCIA

★ Chocolatada Melba	\$7.900
★ Vainillada Lincoln	\$7.900

## BEBIDAS FRIAS

### Limonadas / Jugos

Limonada de Coco	\$8.500
Leche de coco, limón y jengibre	
Pomelada	\$8.200
Jugo de pomelo, jugo de limón, jengibre y azúcar	
Melonada	\$7.900
Limonada clásica y frutos rojos	
Limonada de frutos rojos	\$7.900
Limonada clasica y frutos rojos	
Limonada de menta	\$7.200
Menta y jengibre	
Exprimido de naranja natural	\$8.000

### Licuaos

Banana, naranja, frutos rojos	\$8.900
Naranja, durazno y frutillas	\$8.500
Banana, durazno, frutilla con leche o agua	\$8.500

### Aguas y Gaseosas

Línea Coca Cola de vidrio	\$6.500
Agua con gas Morgade	\$4.500
Agua sin gas Morgade	\$4.500

## BEBIDAS CON ALCOHOL

Cerveza Stella Artois porrón	\$7.900
Vino tinto por copa - Mara Malbec	\$7.900
Vino blanco por copa - Mara Semillon	\$7.900

\*Consultá la carta de vinos y tragos

### 10% DE DESCUENTO ABONANDO EN EFECTIVO

Tentate con las fotos de nuestros platos accediendo al menú digital

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

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



Uriarte 2106 - Palermo - Buenos Aires  
merienda.ar

# MERIENDA

BUENOS AIRES

## PLATITOS

<b>Croquetas de jamón crudo - 5 unidades</b>	\$17.500
Rellenas de salsa bechamel y jamón crudo, sobre salsa romesco	
<b>Provoleta</b>	\$16.900
Bien dorada, con tomates confitados, pesto y rúcula fresca	
<b>Albondigas - 4 unidades</b>	\$16.500
Sobre salsa pomodoro casera con cuaritrolo	
<b>Tortilla de papas clásica</b>	\$15.500
Con alioli	
<b>Buñuelos de espinaca</b>	\$14.500
Con mayoliva y azúcar impalpable	

## BRUSCHETTAS

<b>Mediterranea</b>	\$18.900
Jamón crudo, straciatella, tomates asados y pesto de albahaca	
<b>Portobelos confitados</b>	\$17.900
Pomodoro, dos huevos poché aceite de oliva	

## HAMBURGUESA Y SANDWICHES

**-Acompañados con papas triple cocción-**

<b>Sandwich de milanesa de lomo</b>	\$25.900
Lechuga, tomate fresco y dijonesa	
<b>Hamburguesa Merienda</b>	\$24.500
Pan casero, provoleta dorada, panceta crispy, tomates asados y cebolla confitada	
<b>Club Sandwich</b>	\$24.500
Pollo, Mayonesa, palta, tomate, panceta y lechuga	
<b>Lomito Ahumado -Las Dinás-</b>	\$23.900
Queso gruyere, tomate asado, rúcula fresca y manteca de hierbas	

## ENSALADAS XL

<b>Burrata</b>	\$27.500
Vegetales asados, pesto y hierbas frescas	
<b>Tibio bowl</b>	\$24.900
polenta frita, pollo asado, tomates frescos, hongos salteados y dressing de maracuyá	
<b>Caesar</b>	\$22.900
Pollo asado, mix de lechugas, croutons, panceta crispy, aderezo caesar y hebras de parmesano	
<b>Rúcula y espinaca</b>	\$20.500
Granola, peras asadas, queso azul con salsa de mostaza y miel	

**Horario de 12 a 23.30hs**  
**Consultar menú y especiales**

## PLATOS

<b>Trucha Patagonica</b>	\$27.900
Grillada con salsa chermoula y limón	
<b>Lomo grillado - 2 medallones 300 grs</b>	\$27.500
Sobre pan de campo con jugo de cocción y criolla-	
★ <b>Milanesa de lomo a la napolitana -la más pedida-</b>	\$24.500
Salsa de tomate casera, mozzarella sedosa que fluye por los bordes, jamón, oregano o albahaca fresca	
<b>Milanesa de lomo de ternera</b>	\$20.500
<b>Pechuga de campo marinada - 330gr.</b>	\$22.900
Con gremolata de hierbas	
<b>Guarniciones -salen con los platos -</b>	
Papas triple cocción	\$7.900
Puré de de papas	\$7.900
Mix de verdes con vinagreta casera	\$7.900
<b>Especiales</b>	
<b>Ternera Braseada -4 hs.-</b>	\$27.900
Reducción de malbec con puré de papas	
<b>Risotto azafranado de cebutia y pesto de rúcula</b>	\$24.500

## PASTAS

### -Pasta italiana Garofalo-

★ <b>Penne rigate -el mas pedido-</b>	\$23.900
Ragú de hongos- hongos de pino, champignones 3hs de cocción, pan grattato y huevo poché	
<b>Spaguetti</b>	\$23.700
Pomodoro casero -4hs. de cocción-, stracciatella, albahaca fresca y aceite de oliva	
<b>Rigatoni</b>	\$23.500
Ragú bolognese	
<b>Pasta rellena</b>	
<b>Agnolottis hechos a mano</b>	\$25.900
Ternera braseada al malbec -4hs. de cocción-, con crema trufada	

## POSTRES

★ <b>Super panqueques</b>	\$12.500
Dulce de leche Vacalín y mousse de dulce de leche, frutos rojos y azúcar impalpable. 2 unidades	
★ <b>Crème brulée de Yerba Mate Merienda Exclusive</b>	\$9.500
Base crocante de almendras, crema quemada e infusión de yerba mate	
<b>Arroz con leche</b>	\$8.900
Sobre espuma de arroz con leche, praliné de castañas, ralladura de limón, jengibre y canela	
<b>Flan casero</b>	\$8.500
Clásico flan de vainilla con dulce de leche y crema chantilly	
<b>Helado 2 bochas</b>	\$8.500
Pistacho y/o vainilla	
<b>Budín de pan</b>	\$7.500
Con dulce de leche y crema chantilly	

Tentate con las fotos de nuestros platos accediendo al menú digital

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

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

