MERIENDA
BUENOS AIRES

NUESTRO MOSTRADOR DIARIO

ALFAJORES XL

★ **Alfajor de pistacho** el más pedido — 11.900
Masa de pistacho, ganache de chocolate blanco y pistacho y corazón frambuesa

Alfajor de almendra — 9.900
Mucha almendra, dulce de leche, corazón de frutos rojos y frutos secos

Alfajor mantecol — 8.400
La clásica golosina hecha alfajor, pasta de maní, frutos secos y trozos de mantecol

Alfajor de maicena — 7.500
El clásico de siempre

Alfajor de coco — 8.500
Dulce de leche y coco

BUDINES

Budín de naranja — 8.300
Esponjoso con frosting de naranja

Budín de banana — 8.800
Banana, dulce de leche y nueces

NEW **Financiers** — 9.500
Dúo de lingotes artesanales de harina de almendras, frutos secos y frutos rojos

★ CLÁSICOS REVERSIONADOS
Sabores de la infancia reinterpretados por Merienda

Tita artesanal — 6.200
Masa de vainilla y limón bañada en chocolate

Super merengada — 6.500
Con ralladura de coco, crocantes por fuera

NEW **Pepa de membrillo** — 7.500
Base de masa especiada

COOKIES
Húmedas por dentro, crocantes por fuera

★ **Nutella** la más pedida — 9.900

Cookies red — 8.500

NEW **Medialunas** — 7.900
Hecha a base de nuestras medialunas de masa madre y rellenas de dulce de leche

CUADRADOS

Crumble de manzana — 15.500
Manzana verde, manteca y limón

Frola de membrillo — 12.500
La de siempre, bien hecha

★ **Brownie Melba** — 11.500
Húmedo por dentro, con galletitas Melba

Tibio crumble con helado de vainilla — 16.900

Tibio Brownie Melba con helado de vainilla — 15.500

LAMINADOS ARTESANALES
Hechos con masa madre

Croissant — 6.500

★ **Medialuna de manteca 80gr.** — 3.900
Con almíbar de naranja ¡Sale calentita!

CROISSANTS RELLENAS DULCES

Dulce de leche -Vacalín- — 9.500

Crema pastelera casera — 9.900

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** — 17.900
Almendras, dulce de leche y ganache de chocolate alpino 71%, bien chocolatosa

NEW **Torta vasca de pistacho** — 16.900
Igual a nuestra torta estrella, pero con mucho pistacho

★ **Torta vasca** la más pedida — 15.500
Horneada a alta temperatura, costra dorada, suave y sedosa por dentro

Chaja — 17.500
El clasico del Plata. Merengue, crema chantily, duraznos y dulce de leche

Red Velvet — 17.900
Densa, húmeda y muy suave

Lemon Pie — 13.900
Base crocante, relleno cítrico cremoso y cobertura de merengue

★ **Ricota con dulce de leche** — 13.500
Emblema de la pastelería Argentina
Masa quebrada, mix de ricotas frescas y base de dulce de leche

Chocotorta — 12.900
La torta mas querida de la Argentina

Cheesecakes

★ **Vigilante** — 14.900
El postre de queso y batata que hicimos torta

Frutos rojos — 14.900

Maracuyá — 14.900

PANADERIA

★ **Tostado Merienda** — 18.900
Jamón cocido -LAS DINAS- queso dambo y manteca.
En pan de campo o brioche

Medialuna de jamón cocido natural y queso — 9.500

Chipa sandwich — 15.500
Lomito -LAS DINAS-, queso dambo y pesto

Super chipa artesanal XL — 6.900
Mix de quesos semi duros. ¡Sale calentito!

DESAYUNOS Y MERIENDAS

★ **Avocado Toast** el más pedido

Con 2 huevos poché — 19.500

Con huevos revueltos — 19.900

Huevos Revueltos
Cremosos y en su punto. Elegís con que acompañarlos

Con pancakes - 3 unidades — 16.500

Con tostadas de pan de campo y brioche — 16.500

Con tostadas francesas - 2 unidades — 18.500
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 — 19.500
Esponjoso. Con miel, frutas del día y la salsa que mas te guste (dulce de leche o frutos rojos)

Yogurt el favorito de merienda — 19.600
Griego natural casero, granola tambien casera, frutas de estacion y miel

Tostadas francesas - 2 unidades — 19.200
Doradas por fuera, suaves por dentro, con frutos rojos y helado de vainilla

Frutas de estación — 19.200
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 — 4.900
1 shot - Intenso y cremoso

Doble espresso — 5.900
2 shots - Para los que lo toman enserio

Americano — 5.500
1 shot - Suave y largo

Doble americano — 5.900
2 shots

Café con leche mediano / Latte mediano — 6.800
1 Shot - Suave y cremoso

Café con leche grande / Latte grande — 7.500
1 shot - La version generosa

Latte vainilla — 8.200

Latte dulce de leche — 8.000
Bien argento

Caramel Machiato — 8.500
1 shot - Intenso y cremoso

Mocca — 7.700
Café con leche y cacao

Doble cortado / Flat white — 8.500
2 shots - Intenso y aterciopelado

Capuccino — 7.500
El clásico italiano

Cortado — 5.900

Magic — 7.300
2 shots - El secreto de los baristas

Chocolate caliente — 7.500
Chocolate alpino 71% cacao con leche vaporizada

Opciones de leche: Entera, descremada, avena.

Café 1/4 — 32.000
Brasil Rosa amarela

CAFÉS ESPECIALES

Café Irlandes — 8.200
Coctel caliente con whiskey Jameson coronado con crema

Café Baileys — 8.800
Con crema batida. Dulce y sedoso

Café vienés — 7.900
Espresso fuerte con crema batida

CAFÉS FRIOS

★ **Afogatto con helado de pistacho** — 11.500
Con dos bochas de helado y dos shots de café

Afogatto con helado de vainilla — 9.500

Espresso tonic — 8.900

Macarena — 8.900
Crema de café, leche, syrup de vainilla y canela

Ice mocca — 8.500

Ice vainilla — 8.500

Ice latte — 8.500

Ice coffee — 7.700

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 jegibre

Pomelada — 8.200
Jugo de pomelo, jugo de limón, jegibre y azúcar

Melonada — 8.500
Limonada clásica y melón

Limonada de frutos rojos — 8.500
Limonada clasica y frutos rojos

Limonada de menta — 7.700
Menta y jengibre

Exprimido de naranja natural — 8.000

Licuados

Banana, naranja, frutos rojos — 8.900

Banana, almendras, vainilla, canela,azucar — 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 — 4.700

Agua sin gas Morgade — 4.700

BEBIDAS CON ALCOHOL

Cerveza Stella Artois porrón — 8.500

Vino tinto por copa - Mara Malbec — 8.500

Vino blanco por copa - Mara Semillon — 8.500

*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

Croquetas de jamón crudo - 5 unidades 19.900
Rellenas de salsa bechamel y jamón crudo, sobre salsa romesco

Provoleta 17.900
Bien dorada, con tomates confitados, pesto y rúcula fresca

Albondigas - 4 unidades 19.500
Sobre salsa pomodoro casera con cuartirolo

Tortilla de papas clásica 16.500
Con alioli

Buñuelos de espinaca 16.900
Con mayoliva y azúcar impalpable

BRUSCHETTAS

Mediterranea 22.500
Jamón crudo, stracciatella, tomates asados y pesto de albahaca

Portobelos confitados 19.900
Pomodoro, dos huevos poché aceite de oliva

HAMBURGUESA Y SANDWICHES

-Acompanados con papas triple cocción-

Sandwich de milanesa de lomo 27.900
Lechuga, tomate fresco y dijonesa

Hamburguesa Merienda 26.900
Pan casero, provoleta dorada , panceta crispy, tomates asados y cebolla confitada

Club Sandwich 25.900
Pollo, Mayonesa, palta, tomate, panceta y lechuga

Lomito Ahumado -Las Dinas- 27.200
Queso gruyere, tomate asado, rúcula fresca y manteca de hierbas

ENSALADAS XL

Burrata 30.500
Vegetales asados, pesto y hierbas frescas

Tibio bowl 26.900
polenta frita, pollo asado, tomates frescos, hongos salteados y dressing de maracuyá

Caesar 25.900
Pollo asado, mix de lechugas, croutons, panceta crispy, aderezo caesar y hebras de parmesano

Rúcula y espinaca 22.900
Granola, peras asadas, queso azul con salsa de mostaza y miel

Horario de 12 a 23.30hs
Consultar menú y especiales

MERIENDA
BUENOS AIRES

PLATOS

Trucha Patagonica — 30.200
Grillada con salsa chermoula y limón

Lomo grillado - 2 medallones 300 grs — 30.500
Sobre pan de campo con jugo de cocción y criolla-

★ **Milanesa de lomo a la napolitana -la más pedida-** — 27.500
Salsa de tomate casera, mozzarella sedosa que fluye por los bordes, jamón, oregano o albahaca fresca

Milanesa de lomo de ternera — 23.500

Pechuga de campo marinada - 330gr. — 25.500
Con gremolata de hierbas

Guarniciones -salen con los platos -

Papas triple cocción — 7.900
Puré de de papas — 7.900
Mix de verdes con vinagreta casera — 7.900

Especiales

Ternera Braseada -4 hs.- — 29.900
Reducción de malbec con puré de papas

Risotto azafranado de cabutia y pesto de rúcula — 26.500

PASTAS

-Pasta italiana Garofalo-

★ **Penne rigate -el mas pedido-** — 26.900
Ragú de hongos- hongos de pino, champignones 3hs de cocción, pan grattato y huevo poché

Spaguetti — 26.700
Pomodoro casero -4hs. de cocción-, stracciatella, albahaca fresca y aceite de oliva

Rigatoni — 26.500
Ragú bolognese

Pasta rellena

Agnolottis hechos a mano — 27.900
Ternera braseada al malbec -4hs. de cocción-, con crema trufada

POSTRES

★ **Super panqueques** — 14.500
Dulce de leche Vacalín y mousse de dulce de leche, frutos rojos y azúcar impalpable. 2 unidades

★ **Créme brulée de Yerba Mate Merienda Exclusive** — 12.900
Base crocante de almendras, crema quemada e infusión de yerba mate

Arroz con leche — 11.900
Sobre espuma de arroz con leche, praliné de castañas, ralladura de limón, jengibre y canela

Flan casero — 9.900
Clásico flan de vainilla con dulce de leche y crema chantilly

Helado 2 bochas — 8.500
Pistacho y/o vainilla

Budín de pan — 7.900
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

MERIENDA
BUENOS AIRES

VINOS

MALBEC
Dv Catena Malbec - Malbec — $39.000
Lujan de Cuyo, depto de Maipú, Mendoza

Zuccardi - Concreto Mablec — $48.000
Valle de Uco, Mendoza

Zuccardi Q - Mablec — $32.000
Vista Flores, Mendoza

Animal Malbec Orgánico — $24.000
Agrelo, Altamira, Tupungato y La Consulta, Mendoza

BLEND DE TINTAS
Tikal la Patriota — $37.000
Rivadavia, Vista Flores, Mendoza

Alma Negra Blend — $45.000
Mendoza

CABERNET FRANC
Stella Crinita — $36.000
Valle de Uco, Mendoza

CABERNET SAUVIGNON
Salentin Reserva — $24.000
Valle de Uco, Tunuyan, Mendoza

MERLOT
Mara — $29.000
Agrelo, El Pedernal, San Juan

SYRAH
Pyros Apellation — $24.000
Valle de Pedernal, San Juan

BONARDA
Mara — $28.000
La Consulta, San Carlos, Mendoza

CRIOLLA
Hippie Love — $19.000
Mendoza

SAUVIGNON BLANC
Salentein Reserva — $34.000
Valle de Uco, Mendoza

CORTE DE BLANCAS
Alma Negra — $44.000
50% Agrelo, 50% Tupugnato, Mendoza

CHARDONNAY
Dv Catena Chardonnay - Chardonnay — $33.000
Domingo, Villa Bastias, Tupugnato, La piramide, Agerlo, Lujan de Cuyo, Mendoza

BOTELLA 250 CC.
Hippie Love, L Orange — $15.000
Chardonnay Natural, Mendoza

POR COPA
Mara Malbec — $8.500
Agrelo, El Pedernal, Mendoza

Mara Semillon — $8.500
Mendoza

ESPUMANTE
Alma Negra Blanc de Blancs — $45.000
Mendoza

EdeM Blonde 375cc -sin alcohol- — $25.000
Catena Zapata

Sidra 1888 — $15.000
Alto Valle de Rio Negro Saenz Briones

COCTELERÍA

PALERMO SOUR — $10.900
Licor argentino Legui
Hesperidina
Jugo de pomelo rosado

MERIENDA SPRITZ — $10.900
Aperol
Almíbar de Mate
Sidra
Soda splash

APEROL SPRITZ — $10.900
Aperol
Espumante
Soda splash

GIN & TONIC CON BOTÁNICOS — $10.900
Gin Heráclito
Tónica
Decorado de botánicos
Opción Bombay — $2.900
Opción con frutos rojos

NEGRONI AHUMADO — $13.500
Gin Heraclito
Campari
Martini rosso

CYNAR JULEP — $10.900
Cynar
Jugo de pomelo
Lima
Menta
Azúcar

FERNET CON COCA — $10.900
Fernet Branca
Coca Cola

VERMUT ROSSO — $10.900
Cinzano rosso
Dash de soda
Naranja

TRAGOS SIN ALCOHOL

FRAMBUESA SPRITZ — $10.500
Almíbar casero de frambuesas
Espumante sin alcohol
Dash de soda

POMELADA HUACATAY — $10.500
Almíbar de Huacatay
Jugo de pomelo natural

MARACUYÁ SPLASH — $10.500
Limón
Maracuyá
Syrup de vainilla
Cúrcuma

CERVEZAS — $8.500
Stella Artois porron