

NUESTRO MOSTRADOR DIARIO

ALFAJORES

- Almendra, dulce de leche, corazón de frutos rojos y frutos secos _____ \$4400
- Maicena _____ \$4000
- ☑ - Algarroba - vegano - _____ \$5800

BUDINES

- Marmolado de naranja y chocolate _____ \$4800
- Naranja _____ \$3900
- Banana split _____ \$4200

CLÁSICOS REVERSIONADOS

- Tita artesanal -limón, chocolate- _____ \$3200
- Merengada - con coco- _____ \$3800
- Pepas de maní y frutos rojos _____ \$3600

COOKIES

- Cookies red velvet/ Chocochip _____ \$3100
- ☑ - Algarroba - vegano - _____ \$3500

CUADRADOS

- Crumble de manzana _____ \$6300
- Frola de membrillo _____ \$6900
- Brownie Melba _____ \$5800

- Consulta opciones sin Gluten -



LAMINADOS ARTESANALES

- Croissant artesanales de masa madre _____ \$3400
- Medialuna de manteca
80 grs de masa madre _____ \$2600
- Palito de queso _____ \$3200

CROISSANT RELLENAS DULCES

- Dulce de leche _____ \$4400
- Pastelera _____ \$4300
- Crema chantilly y fruta de estación _____ \$5500

CROISSANT RELLENAS SALADAS

- Huevos revueltos y panceta crispy _____ \$6800
- Huevos revueltos, queso brie y pesto de hierbas _____ \$6900

NUESTRAS TORTAS

Consultar disponibilidad

- Vigilante - chessecake de batata - _____ \$6500
- Cheescake con frutos rojos _____ \$6800
- Chaja -merengue, crema chantilly, duraznos y dulce de leche - _____ \$7400
- Torta vasca _____ \$7900
- Chocotorta _____ \$5500
- Red Velvet _____ \$7500
- Torta Flan de Pistacho _____ \$7900

- Pedí tu torta para llevar 24hrs antes -

DESAYUNOS Y MERIENDAS

- Pancakes - triples - con miel, frutas de estación y salsa de dulce de leche o frutos rojos _____ \$7200
- Avocado toast _____ \$8400
- Tostado de jamón y queso
pan de campo / brioche _____ \$7200
- Medialuna de jamón y queso _____ \$6000
- Yogurt con granola caseros
y frutas _____ \$7500
- Frutas de estación y miel _____ \$5500
- Tostadas francesas con granola,
crema chantilly y miel _____ \$7200
- Tostadas francesas con frutos rojos
y helado _____ \$7500
- Huevos revueltos:
Con pancakes / rodajas de pan tostado _____ \$7500
Con tostada francesa _____ \$7800
*Extra: palta o panceta _____ \$1800
*Extra: queso crema o miel _____ \$900
- Canasto de tostadas de pan de masa madre -manteca y dulce de leche/frutos rojos/queso crema - *para 2 personas _____ \$7900

PANADERIA

- Pan de Campo masa madre _____ \$6000
- Brioche masa madre _____ \$5800

BRUSCHETTAS

- Mediterranea: jamón crudo, queso estacionado, rúcula, olivas negras _____ \$9500
- Pera, lechuga asada, queso azul y almendras tostadas, base de rúcula _____ \$8200

SANDWICHES

- Lomito - lomito en fiambre, queso gruyere, tomate asado, rúcula y manteca de hierbas - \$11900
- Pollo - queso estacionado, panceta y mayonesa - \$12500
- Veggie - berenjena, calabaza asada, tomate fresco, rúcula, bocconcino y mayonesa casera- \$9900
- Sandwich de milanesa de lomo con lechuga, tomate y dijonesa \$12900
- Leberwurst, pepino encurtido, mayonesa casera y lechuga \$9200

BEBIDAS FRIAS

Limonadas

- Clásica (jugo de limón, jengibre, azúcar) \$3200
- Frutos Rojos (limonada clásica y frutos rojos) \$3900
- Menta (limonada clásica y menta) \$3400
- Melonada (limonada clásica y melón) \$3800
- Exprimido de naranja \$3800

Licados

- Banana, naranja, frutos rojos \$5800
- Banana, almendras tostadas, vainilla, canela \$4900
- Naranja, Durazno y frutillas \$5600
- Banana, durazno, frutilla con leche o agua \$5300

Frappe

- Chocolatada Melba \$3900
- Vainillada Lincoln \$3900

Aguas y Gaseosas

- Gaseosas \$2400
- Agua con Gas Morgade \$1800
- Agua sin Gas Morgade \$1800

BEBIDAS CON ALCOHOL

Cerveza

- Stella Artois porrón \$3600

Copa de vino

- Vino tinto por copa Animal Malbec orgánico \$4500
- Vino blanco por copa Animal Chardonnay orgánico \$4500

CAFE DE ESPECIALIDAD

(Brasil Paraiso- 82 puntos de especialidad)

- Espresso \$2400
- Doble espresso \$3000
- Americano \$2400
- Doble americano \$3000
- Long Black \$3800
- Latte mediano \$3100
- Latte grande \$3400
- Latte vainilla \$4200
- Latte dulce de leche \$3800
- Caramel machiato \$4600
- Mocca \$4200
- Flat white \$3600
- Capuccino \$3400
- Cortado \$3000
- Magic \$3300
- Chocolate caliente \$4500
- Café en 1/4 -Drupa- \$16000

CAFES ESPECIALES

- Café irlandés \$4900
- Café baileys \$3900
- Café vienes con crema \$4200
- Café bombon con leche condensada \$4400

CAFES FRIOS

- Afogatto con helado de vainilla \$4200
- Ice coffe \$2800
- Ice latte \$4200
- Frappe mocca \$4500
- Frappe vainilla \$4200
- Espresso tonic \$4500

TÉ - TEALOSOPHY

- **Merienda Blend:** Cosecha de altura proveniente de Assam, dulce de leche, almendras, grosella y arándanos \$3200
- **Chai:** Clavo de olor, canela, cardamomo y jengibre \$3200
- **English Breakfast:** Blend de cosechas provenientes de India y China \$3200
- **Té verde Thai Wind:** Ananá caramelizado y coco \$3200
- *Extra: Leche \$800

INFUSIONES

Muy Nuestro: no contiene hebras ni cafeína. Hojas de cedrón, cascaritas de naranja, flores de manzanilla y clementinas. Un blend fresco y autóctono con cuerpo, color y aroma \$3200

MEDIODIA

Horario de 12 a 16 hs.

PLATITOS

- Bunuelos de espinaca con mayolima - 3 un. - _____ \$8500
- Croquetas de jamón crudo con romesco - 3 un. - _____ \$7000
- Tortilla de papas clásica con alioli _____ \$7900
- Provoleta, tomates asados, pesto y rúcula _____ \$11500
- Albondigas con queso cuartirolo y pomodoro - 3 un. - _____ \$9500
- Ensalada rusa _____ \$6500

BRUSCHETAS

- Mediterranea: jamón crudo, queso estacionado, rúcula y olivas negras _____ \$9500
- Pera, lechuga asada, queso azul y almendras tostadas y base de rúcula _____ \$8200

HAMBURGEUSA Y SANDWICHES

- Hamburguesa Merienda
Pan casero, provoleta, panceta, tomates asados, cebolla confitada y rúcula _____ \$12500
- Lomito -lomito en fiambre, queso gruyere, tomate asado, rúcula y manteca de hierbas - _____ \$11900
- Pollo, queso estacionado, panceta y mayononesa casera _____ \$12500
- Sandwich de milanesa de lomo con lechuga, tomate y dijonesa _____ \$9900
- Leberwurst, pepino encurtido, mayonesa casera y lechuga _____ \$9200

ENSALADAS

- Ensalada Caesar con pollo asado, mix de lechugas, croutons, panceta crispy, aderezo caesar y hebras de parmesano _____ \$11900
- Rúcula, espinaca, granola, peras asadas, queso azul con salsa de mostaza y miel _____ \$9800
- Burrata vegetales asados, pesto, cherry asados y hierbas fresca _____ \$14900
- Tibio bowl: polenta frita, pollo asado, tomates frescos, hongos salteados y dressing de maracuyá _____ \$9900

PLATOS

- Milanesa de lomo - 2 unidades - _____ \$10500
- Pechuga rellena - jamón, espinaca y morrón- con salsa de queso azul y almendras tostadas _____ \$13800
- Lomo - 300 grs - a la manteca de caracú _____ \$13000

Guarniciones - solo para platos-

- Spaguetti con ajo y oliva _____ \$3600
- Pure de batata cremoso/ pure de papa rústico _____ \$3600
- Papas triple cocción _____ \$3600
- Mix de verdes con parmesano _____ \$3600

PASTAS

- Penne rigate, ragú de hongos. pan grattato y huevo poche _____ \$9500
- Spaguetti con tuco y albondigas _____ \$11500
- **Pasta rellena**
- Agnolottis hechos a mano de ternera braseada al malbec con crema trufada _____ \$14500
- Lasaña de vegetales asados gratinados y tuco _____ \$14900

POSTRES

- Arroz con leche _____ \$5400
- Panqueque de dulce de leche y mousse de dulce de leche _____ \$4500
- Flan de dulce de leche con crema y dulce de leche _____ \$5800
- Fresco y batata con salsa de frutos rojos _____ \$6200
- Creme brulée de yerba mate sobre masa sablée de almendras y crema _____ \$6500

MERIENDA

BUENOS AIRES

COCKTELERIA

Palermo Sour	\$4200
Licor argentino Legui	
Hesperidina	
Jugo de pomelo rosado	
Merienda Spritz	\$4200
Aperol	
Almíbar de Mate	
Sidra	
Soda splash	
Aperol Spritz	\$4200
Aperol	
Espumante	
Soda splash	
Gin & Tonic con Botánicos	\$4200
Gin Heráclito	
Tónica	
Decorado de botánicos	
Opción Bombay	\$1000
Negroni Ahumado	\$4200
Gin Heraclito	
Campari	
Martini rosso	
Cynar Julep	\$4200
Cynar	
Jugo de pomelo	
Lima	
Menta	
Azúcar	
Fernet con Coca	\$4000
Fernet Branca	
Coca Cola	
Penicillin	\$5500
Jameson	
Almíbar de miel y jengibre	
Jugo de limón	

Uriarte 2106 - Palermo - Buenos Aires

 merienda.ar

MERIENDA

BUENOS AIRES

VINOS

TINTOS

MALBEC

Dv Catena
Malbec - Malbec
Lujan de Cuyo, depto de
Maipú, Mendoza _____ \$40000

Zuccardi
Concreto Malbec
Valle de Uco, Mendoza _____ \$45000

Zuccardi Q
Malbec
Vista Flores, Mendoza _____ \$25000

BLEND DE TINTAS

Tikal Patriota
Rivadavia, Vista Flores,
Mendoza _____ \$23000

MERLOT

Mara
Agrelo, El pedernal,
Mendoza _____ \$13000

SYRAH

Pyros Apellation
Valle de Pedernal,
San Juan _____ \$10000

CABERNET SAUVIGNON

Salentein Reserva
Valle de Uco,
Tunuyan,
Mendoza _____ \$12000

BONARDA

Mara
La Consulta, San Carlos,
Mendoza _____ \$40000

CHARDONNAY

**Dv Catena Chardonnay -
Chardonnay**
Domingo, Villa Bastías,
Tupungato; La Pirámide,
Agrelo, Luján de Cuyo,
Mendoza _____ \$34000

SAUVIGNON BLANC

Salentein Reserva _____
Valle de Uco, Mendoza

CORTE DE BLANCAS

Alma Negra
50% Agrelo 50%
Tupungato, Mendoza _____ \$34000

POR COPA

Animal Malbec orgánico
Agrelo, Altamira,
Tupungato, y La
Consulta, Mendoza _____ \$4500

**Animal Chardonnay
orgánico**
Tupungatto y Agrelo
Mendoza _____ \$4500

ESPUMANTE

Baron B
Valle de Uco, Mendoza _____ \$35000

Sidra 1888
Alto Valle de Río Negro,
Saenz Briones _____ \$12000