

NUESTRO MOSTRADOR DIARIO

ALFAJORES

- Almendra, dulce de leche, corazón de frutos rojos y frutos secos _____ \$6900
- Maicena _____ \$5600
- Alfajor Helado de Chocotorta de Chocotorta -New- _____ \$7200

BUDINES

- Naranja _____ \$4800
- Banana split _____ \$5000

CLÁSICOS REVERSIONADOS

- Tita artesanal -limón, chocolate- _____ \$4000
- Merengada - con coco- _____ \$4600

COOKIES

- Cookies red velvet _____ \$4900
- Cookies Chocolate _____ \$4900
- Cookies Nutella _____ \$5400

CUADRADOS

- Crumble de manzana _____ \$8600
- Frola de membrillo _____ \$8500
- Brownie Melba _____ \$7200

- Consulta opciones sin Gluten -



LAMINADOS ARTESANALES

- Croissant artesanales _____ \$3900
- Medialuna de manteca _____ \$2600
- Danesa del día _____ \$7600

CROISSANT RELLENAS DULCES

- Dulce de leche _____ \$6200
- Pastelera _____ \$6200
- Crema chantilly y fruta de estación _____ \$7800

CROISSANT RELLENAS SALADAS

- Huevos revueltos y panceta crispy _____ \$9000
- Huevos revueltos, queso brie y pesto de hierbas _____ \$9200

NUESTRAS TORTAS

Consultar disponibilidad

- Cheescake con frutos rojos _____ \$8600
- Cheescake Maracuyá _____ \$8600
- Chaja -merengue, crema chantilly, duraznos y dulce de leche - _____ \$8800
- Torta vasca _____ \$8800
- Chocotorta _____ \$8400
- Red Velvet _____ \$8900
- Torta Buce _____ \$9400
- Torta Flan de Pistacho _____ \$9100
- Lemon Pie _____ \$8400

- Pedí tu torta para llevar 24hrs antes -

PANADERIA

- Tostado de jamón y queso pan de campo / brioche _____ \$10500
- Medialuna de jamón y queso _____ \$7800
- Chipa Artesanal _____ \$4200

DESAYUNOS Y MERIENDAS

- Pancakes - triples - con miel, frutas de estación y salsa de dulce de leche o frutos rojos _____ \$9900
- Avocado toast _____ \$10500
- Yogurt con granola caseros y frutas _____ \$10900
- Frutas de estación y miel _____ \$9000
- Tostadas francesas con granola, crema chantilly y miel _____ \$11900
- Tostadas francesas con frutos rojos y helado _____ \$11200
- Huevos revueltos:
Con pancakes / rodajas de pan tostado _____ \$9800
Con tostada francesa _____ \$9800
*Extra: palta o panceta _____ \$3500
*Extra: queso crema o miel _____ \$1800
- Canasto de tostadas de pan de masa madre -manteca y dulce de leche/frutos
*para 1 personas _____ \$10900
*Agregale el café espresso, americano simple, cortado, latte mediano, capuccino, lagrima _____ \$2900

BRUSCHETTAS

- Mediterranea: jamón crudo, queso estacionado, rúcula, olivas negras _____ \$12900
- Pera, lechuga asada, queso azul y almendras tostadas, base de rúcula _____ \$11900

SANDWICHES

- Lomito - lomito en fiambre, queso gruyere, tomate asado, rúcula y manteca de hierbas — \$13200
- Pollo - queso estacionado, panceta y mayonesa - _____ \$15500
- Veggie - berenjena, calabaza asada, tomate fresco, rúcula, bocconcino y mayonesa casera- _____ \$11900
- Sandwich de milanesa de lomo con lechuga, tomate y dijonesa _____ \$15900
- Leberwurst, pepino encurtido, mayonesa casera y lechuga _____ \$12500
- Tostado de jamón y queso pan de campo / brioche _____ \$10500
- Chipa Sandwich _____ \$7800

BEBIDAS FRIAS

Limonadas

- Clásica (jugo de limón, jengibre, azúcar) _____ \$4500
- Frutos Rojos (limonada clásica y frutos rojos) _____ \$5900
- Menta (limonada clásica y menta) _____ \$4800
- Melonada (limonada clásica y melón) _____ \$5500
- Exprimido de naranja _____ \$5500

Licuidos

- Banana, naranja, frutos rojos _____ \$7200
- Banana, almendras tostadas, vainilla, canela _____ \$6900
- Naranja, Durazno y frutillas _____ \$6500
- Banana, durazno, frutilla con leche o agua _____ \$5900

Frappe

- Chocolatada Melba _____ \$5600
- Vainillada Lincoln _____ \$5400

Aguas y Gaseosas

- Gaseosas _____ \$4000
- Agua con Gas Morgade _____ \$2500
- Agua sin Gas Morgade _____ \$2500

BEBIDAS CON ALCOHOL

Cerveza

- Stella Artois porrón _____ \$5900

Copa de vino

- Vino tinto por copa Animal Malbec orgánico _____ \$6900
- Vino blanco por copa Animal Chardonnay orgánico _____ \$6900

CAFE DE ESPECIALIDAD

-Brasil Paraiso- 82 puntos de especialidad-

- Espresso _____ ☕ \$3600
- Doble espresso _____ ☕ \$4200
- Americano _____ ☕ \$3600
- Doble americano _____ ☕ \$4200
- Long Black _____ ☕ \$5200
- Latte mediano _____ ☕ \$4400
- Latte grande _____ ☕ \$4900
- Latte vainilla _____ ☕ \$5900
- Latte dulce de leche _____ ☕ \$5900
- Caramel machiato _____ ☕ \$6500
- Mocca _____ ☕ \$6100
- Flat white _____ ☕ \$5400
- Capuccino _____ ☕ \$4900
- Cortado _____ ☕ \$4200
- Magic _____ ☕ \$5000
- Chocolate caliente _____ ☕ \$6500
- Café en 1/4 -Drupa- _____ \$18500

CAFES ESPECIALES

- Café irlandés _____ \$6900
- Café baileys _____ \$7500
- Café vienes con crema _____ \$6500
- Café bombon con leche condensada _____ \$6200

CAFES FRIOS

- Afogatto con helado de vainilla (Lleva dos bochas y dos shots) _____ \$6800
- Ice coffe _____ \$5400
- Ice latte _____ \$6200
- Frappe mocca _____ \$7500
- Frape vainilla _____ \$7200
- Espresso tonic _____ \$7500

TÉ - TEALOSOPHY

- **Merienda Blend:** Cosecha de altura proveniente de Assam, dulce de leche, almendras, grosella y arándanos _____ \$4500
- **Chai:** Clavo de olor, canela, cardamomo y jengibre _____ \$4500
- **English Breakfast:** Blend de cosechas provenientes de India y China _____ \$4500
- **Té verde Thai Wind:** Ananá caramelizado y coco _____ \$4500
- *Extra: Leche _____ \$1200

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 _____ \$4500

MEDIODIA

Horario de 12 a 16 hs.

PLATITOS

- Bunuelos de espinaca con mayolima - 3 un. - _____ \$10200
- Croquetas de jamón crudo con romesco - 3 un. - _____ \$11200
- Tortilla de papas clásica con alioli _____ \$1500
- Provoleta, tomates confitados, pesto y rúcula _____ \$12900
- Albondigas con queso cuartirolo y pomodoro - 3 un. - _____ \$13500

BRUSCHETAS

- Mediterranea: jamón crudo, queso estacionado, rúcula y olivas negras _____ \$12500
- Pera, lechuga asada, queso azul y almendras tostadas y base de rúcula _____ \$11500

HAMBURGUESA Y SANDWICHES

- Hamburguesa Merienda
Pan casero, provoleta, panceta, tomates asados, cebolla confitada y papas triple cocción _____ \$16900
- Lomito -lomito en fiambre, queso gruyere, tomate asado, rúcula y manteca de hierbas - _____ \$13200
- Pollo, queso estacionado, panceta y mayononesa casera _____ \$15500
- Sandwich de milanesa de lomo con lechuga, tomate y dijonesa _____ \$15900
- Leberwurst, pepino encurtido, mayonesa casera y lechuga _____ \$12500

ENSALADAS

- Ensalada Caesar con pollo asado, mix de lechugas, croutons, panceta crispy, aderezo caesar y hebras de parmesano _____ \$14500
- Rúcula, espinaca, granola, peras asadas, queso azul con salsa de mostaza y miel _____ \$11900
- Burrata vegetales asados, pesto, cherry asados y hierbas fresca _____ \$18900
- Tibio bowl: polenta frita, pollo asado, tomates frescos, hongos salteados y dressing de maracuyá _____ \$13500

PLATOS

- Milanesa de lomo - 2 unidades - _____ \$14500
- Pechuga rellena - jamón, espinaca y morrón- con salsa de queso azul y almendras tostadas _____ \$15900
- Lomo - 300 grs - a la manteca de caracú _____ \$18900

Guarniciones - solo para platos-

- Spaguetti con ajo y oliva _____ \$4800
- Pure de batata cremoso/ pure de papa rústico _____ \$4500
- Papas triple cocción _____ \$4500
- Mix de verdes con parmesano _____ \$4200

PASTAS

- Penne rigate, ragú de hongos. pan grattato y huevo poche _____ \$16500
- Spaguetti con tuco y albondigas _____ \$15900
- **Pasta rellena**
- Agnolottis hechos a mano de ternera braseada al malbec con crema trufada _____ \$18500
- Lasana gratinada de vegetales asados y hongos _____ \$17500

POSTRES

- Arroz con leche _____ \$7500
- Panqueque de dulce de leche y mousse de dulce de leche _____ \$5900
- Flan de dulce de leche con crema y dulce de leche _____ \$6500
- Budin de pan crema y dulce de leche _____ \$4900

MERIENDA

BUENOS AIRES

COCKTELERIA

Palermo Sour	\$7200
Licor argentino Legui	
Hesperidina	
Jugo de pomelo rosado	
Merienda Spritz	\$7200
Aperol	
Almíbar de Mate	
Sidra	
Soda splash	
Aperol Spritz	\$7200
Aperol	
Espumante	
Soda splash	
Gin & Tonic con Botánicos	\$7200
Gin Heráclito	
Tónica	
Decorado de botánicos	
Opción Bombay	\$1500
Negroni Ahumado	\$8500
Gin Heraclito	
Campari	
Martini rosso	
Cynar Julep	\$7200
Cynar	
Jugo de pomelo	
Lima	
Menta	
Azúcar	
Fernet con Coca	\$7200
Fernet Branca	
Coca Cola	
Penicillin	\$8500
Jameson	
Almíbar de miel y jengibre	
Jugo de limón	

Uriarte 2106 - Palermo - Buenos Aires

 [merienda.ar](https://www.merienda.ar)

MERIENDA

BUENOS AIRES

VINOS

TINTOS

MALBEC

**Dv Catena
Malbec**
Lujan de Cuyo, depto de
Maipú, Mendoza _____ \$42000

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

**Zuccardi Q
Malbec**
Vista Flores, Mendoza _____ \$33000

BLEND DE TINTAS

Tikal Patriota
Rivadavia, Vista Flores,
Mendoza _____ \$32000

MERLOT

Mara
Agrelo, El pedernal,
Mendoza _____ \$21000

SYRAH

Pyros Apellation
Valle de Pedernal,
San Juan _____ \$22000

CABERNET SAUVIGNON

Salentein Reserva
Valle de Uco,
Tunuyan,
Mendoza _____ \$21000

BONARDA

Mara
La Consulta, San Carlos,
Mendoza _____ \$19000

CHARDONNAY

**Dv Catena Chardonnay -
Chardonnay**
Domingo, Villa Bastías,
Tupungato; La Pirámide,
Agrelo, Luján de Cuyo,
Mendoza _____ \$28000

SAUVIGNON BLANC

Salentein Reserva
Valle de Uco, Mendoza _____ \$26000

CORTE DE BLANCAS

Alma Negra
50% Agrelo 50%
Tupungato, Mendoza _____ \$32000

POR COPA

Animal Malbec orgánico
Agrelo, Altamira,
Tupungato, y La
Consulta, Mendoza _____ \$6500

**Animal Chardonnay
orgánico**
Tupungatto y Agrelo
Mendoza _____ \$6500

ESPUMANTE

Baron B
Valle de Uco, Mendoza _____ \$55000

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