



ENTRADAS

CRUDO DE PESCA \$18.500

Pesca del día curada en sal, acompañada de ajo blanco, pickles de uva, aceite verde y granita de menta.

OSTRAS FRESCAS \$16.500

4 unidades de ostras frescas acompañadas de gajos de limón. (consultar disponibilidad)

MEZZE (PARA 2 PERSONAS) \$31.000

Variedad de platitos para compartir, escabeches y otras selecciones del chef

LANGOSTINOS AL AJILLO \$19.000

Langostinos sellados en manteca especiada y aji, hecho en un clásico ajillo con vinagre y perejil.

RABAS \$18.500

Con salsa tártara

CHIPIRONES RELLENOS DE RAGU DE SU TENTACULO \$ 24.000

Cabeza de Chipiron rellena de ragu de su propio tentaculo en espejo de cremoso de brocoli y ensaladita de tomate seco.

CLÁSICA ENSALADA GRIEGA \$18.000

Con queso feta

LABNEH Y CORDERO \$18.000

Queso de cabra, yogurt filtrado, oliva y sal.

Acompañado de albóndigas de cordero especiadas en zaatar, cebolla y hierbas frescas.

CROQUETAS DE PESCA FRESCA \$19.000

Apanadas en panko, junto a gel de pomelo, alioli de ajo fermentado.
y zester de yema curada.

ENSALADILLA DE ATÚN Y ANCHOA \$18.500

Ensaladilla de papa pisada, zanahoria, hojas de alcaparra en chifonade, ciboulette, atún de lomo y anchoas

TARTARE DE LOMO \$19.500

Carne de res magra picada finamente y aliñada a nuestro modo, terminada con alcaparra frita, cebolla morada encurtida, pepino encurtido y yema curada en soja.

CROQUETA DE PULPO \$21.000

Acompañadas de salsa brava, puntos de gel de lima en conserva, lactonesa de lima y chiffonade de cilantro.

ANCHOAS DE MAR DEL PLATA Y PAN BRIOCHE \$16.500

Acompañadas de manteca de ajo, tomate rallado y pan brioche.

PRINCIPALES

MELOSO DE ARROZ NEGRO Y ESPUMA DE PARMESANO \$28.900

Arroz nacarado con tinta de sepia y manteca. Con sutil punto de una espuma tibia de parmesano, acompañado de vieiras y calamar, Perfumado con ralladura de lima.

PESCA FRESCA DE ANZUELO \$64.000 (sugerimos 2/3 personas)

Acompañado de vegetales de estación en especias

PESCA FRESCA DE ANZUELO \$29.500 (individual)

Pesca del día individual acompañada de cremoso de coliflor y cebolla caramelizada, ensalada de hierbas y pickles con aire de vinagreta

LINGUINI EN PASSATA FRUTTI DI MARE \$25.000

Pasta de semola fina y plana en una clásica salsa italiana a base de tomates, ajo, oliva y orégano, acompañados de nuestros frutos de mar seleccionados con ralladura de lima, y orégano fresco.

PULPO A LA CHAPA \$80.000

Pulpo español adobado con tallos de hierbas y ajo confitado, acompañado de parmentier de berenjena al jospier y salsa romesco.

PAPPARDELLE CON RAGU DE RES \$56.000 (Sugerimos 2 personas)

Pasta gruesa y plana acompañada de una salsa ragu de res, emulsión de perejil, hojas de alcaparras rotas y cuñas de alcarrón.

CORDERO BRASEADO Y CEBOLLAS RELLENAS TURCAS \$46.000

Acompañado de cebollas rellenas con ensalada de belén y trigo burgol en caldo de res y emulsión de ajo y perejil.

RISOTTO DE CALABAZA Y TXISTORRA \$27.000

Con galletitas amarettis, cubitos de cabutia y txistorra tostada.



CUBIERTO \$3500

CLÁSICOS por Mero

Son cócteles clásicos reversionados por nuestros bartenders, con una impronta mediterránea y la esencia que caracteriza a estos cócteles.

SBAGLIATO \$12000

Bitter Rojo Mediterraneo, aperol, vermut blanco, vino espumoso

BASIL SMASH \$12000

Beefeater, Albahaca, Lima

CLOVER TOURNÉ \$12000

Beefeater, Martini Dry, limón, salina, espuma de frambuesa.

SPORCO MARTINI \$12000

Belvedere, Martini Dry, Salmuera de pepinillos, Pincho de pepinillos.

PENICILIN \$13000

Jack Daniel's, miel, jengibre, tomillo, limón.

DAMÁSKINO OLD FASHIONED \$13000

Hennessy VS, miel canela y clavo de olor, plum bitter, ciruela en almíbar.

LEGNOSO \$13000

Glenmorangie Fat Wash, Disaronno, humo.

VULCANO \$13000

Volcán de mi Tierra Blanco, Licor de café, café espresso, manteca de maní, granos de café cubiertos en chocolate amargo.

CÓCTELES CLÁSICOS

GIN TONIC INVERNADERO \$11000

BEEFEATER TONIC \$12000

MONKEY TONIC \$23000

AMERICANO \$12000

NEGRONI \$12000

APEROL SPRITZ \$12000

FERNET BRANCA COLA \$10000

CERVEZA

STELLA ARTOIS LATA 475CC \$8.000

CORONA 330 CC \$7500

REFRESCOS por Mero

POMELO Y APIO \$5500

ANANA Y UVAS \$5500

CÍTRICA Y ALBAHACA \$5500

LIMONADA DE MENTA Y JENGIBRE \$5500

LIMONADA CLÁSICA \$5500

BEBIDAS SIN ALCOHOL

AGUA SIN GAS \$3500

AGUA CON GAS \$3500

LÍNEA PEPSI 354cc \$3800

AGUA TÓNICA \$3600

STELLA ARTOIS 0.0% 475cc \$6000

CORONA 0.0% 330cc \$5000

POSTRES

LIMÓN HELADO \$10.000

Crema helada y reducción de limón en su cáscara

TIRAMISÚ AL PISTACHO \$12.000

Bizcocho y almíbar de vino marsala, con crema mascarpone de pistacho

MOUSSE DE CHOCOLATE AMARGO \$12.500

TÉ EN HEBRAS

TEALOSOPHY

NEGRO \$3300

Earl Grey

Base de té Assam Mahalaxmi con aceite de bergamota extraído de la cáscara de este cítrico del mediterráneo.

Chai

Clavo de olor, canela, cardamomo y jengibre. Receta milenaria del este de la India.

VERDE \$3300

Gunpowder

Estas hebras procedentes de China, se enrollan a mano y se abren cuando infusionan, dejando un licor amarillo claro en la taza.

Strawberry fields

Te Verde, con frutillas, cerezas y arándanos.

INFUSIONES \$3300

Calm

Hojas de verbena del sur de Francia, cascaritas de naranja y clementinas del norte de Italia. Digestivo y relajante.

Provence

Rooibos, pétalos, violetas y bayas de sauco.

CAFETERÍA

RISTRETTO \$3800

ESPRESSO \$4000

LUNGO \$4000

AMERICANO \$4000

MACCHIATO \$4000

LATTE \$4000

FLAT WHITE \$4500

CÓCTELES DE AUTOR



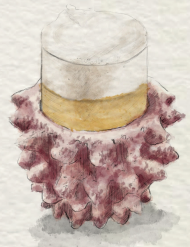
SPRITZINO \$12.500

Aperol de frutillas, vino espumoso, soda, papel de frutillas



AMERIKANIKO COCTEL \$12.500

Bitter rojo mediterráneo, antica fórmula, soda, limón bruteado



CORAL Y ESPUMA \$13.500

Absolut, pomelo, limón, romero, espuma cítrica



KRYSTALLINO \$12.500

Gin Maltý rosa, destilado de pera, pomelo, lemongrass, canela



MOJITO MEDITERRANEO \$12.500

Havana club 3 años macerado, menta, albahaca, limón, soda



LEMONCELLO COOLER \$12.500

Lemoncello Strega, Chardonnay, Lemongrass, agua tónica



POMERIGGIO \$12.500

Beefeater, licor de cerezas, pomelo, limón, vino espumoso, aire de flores



EL GRIEGO \$12.500

Absolut, limón, jarabe griego, yogurt natural, polvo de frutillas



CARACOLA PUNCH \$13.500

Havana Club 3 años, ananá ahumado, lima, limón, bitter de cacao



ROSADO DE VERANO \$12.500

Vino rosado, arándanos, naranja, limón



MERO \$13.500

Absolut de Flores, maracuyá, lima, coco



MARTINI DEL MAR \$12.500

Absolut infusinado con aceite de oliva, vermouth dry, hoja de alcaparra

VINOS

TINTOS CON CUERPO

Krontiras Natural, Aglianico. Maipu, Mendoza \$54.000
Etchart Single Vineyard, Cabernet Franc. Cafayate, Salta \$42.000
Mártir, Cabernet Franc. Alto Agrelo, Lujan de Cuyo, Mendoza \$62.000
Araucana Rio de Los Ciervos, Malbec. Valle Azul de Rio Negro, Patagonia \$62.000
Terrazas de los Andes Grand, Malbec. Lujan de Cuyo-Valle de Uco, Mendoza. \$98.000
Edad Media, Tinto. Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza. \$98.000
Escorihuela Gascón Organic Vineyard, Malbec. El Cepillo, Valle de Uco, Mendoza. \$34.000
Primeras Viñas, Malbec DOC Drummond. Mayor Drummond, Luján de Cuyo, Mendoza. \$130.000
Proyecto Hermanas, Malbec-Cabernet Franc. Luján de Cuyo, Valle de Uco, Mendoza. \$76.000
Lagarde Organic, Malbec. Mayor Drummond, Luján de Cuyo, Mendoza. \$29.000
Catena Zapata Tilia, Malbec. Valle de Uco y Región Este, Mendoza. \$25.000
Terrazas de los Andes Origen Paraje Altamira, Malbec - Cabernet Sauvignon. IG Altamira, Valle de Uco, Mendoza. \$32.000
Dominio Rutini, Malbec. La Consulta, Valle de Uco, Mendoza. \$44.000
Rutini, Merlot. Altamira, Valle de Uco, Mendoza. \$38.000
Pequeños Engaños N°3, Cabernet Franc. Valle de Uco, Mendoza. \$47.000
Angelica Zapata, Cabernet Franc Alta. Valle de Uco, Mendoza. \$59.000
Antonia Ginard, Malbec de Parcela. Paraje Altamira, Valle de Uco, Mendoza. \$32.000
Universo LB Taberna Calavera, Petit Verdot. Paraje Altamira, Valle de Uco, Mendoza. \$33.000
Universo LB El Sueño de Chita, Tempranillo. Paraje Altamira, Valle de Uco, Mendoza. \$33.000
Cheval des Andes, Blend Malbec-Cabernet-Petit. Valle de Uco, Mendoza. \$280.000

TINTOS LIGEROS

Gloria Swan, Garnacha. Los Chacayes, Valle de Uco, Mendoza \$135.000
Socavones, Blend de Terroirs. Calamuchita y Colonia Caroya, Cordoba \$65.000
Barda, Pinot Noir. Valle del Rio Negro, Patagonia, Argentina \$120.000
El Porvenir Pequeñas Fermentaciones, Garnacha. Cafayate, Salta \$67.000
D.V. Catena Apelación Lunlunta, Garnacha. Lunlunta, Maipú, Mendoza \$47.000
D.V Catena, Pinot-Pinot. Gualtallary - Villa Bastías, Tupungato, Valle De Uco, Mendoza \$57.000
Araucana Rio de Los Ciervos, Pinot Noir. Valle Azul de Rio Negro, Patagonia \$62.000
Escorihuela Gascón Pequeñas Producciones, Pinot Noir. El Cepillo, Valle de Uco, Mendoza \$53.000
Proyecto Hermanas, Pinot Noir. Tupungato, Valle de Uco, Mendoza \$74.000
La Marchigiana, Criolla. Rivadavia, Región Este, Mendoza. \$42.000
Rutini, Pinot Noir. Altamira, Valle de Uco, Mendoza. \$69.000
Taymente, Pinot Noir. Agrelo, Lujan de Cuyo, Mendoza. \$28.000
Lo, Silky Blend Pinot-Malbec. Alto Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza. \$46.000
Terrazas de los Andes, Reserva Pinot Noir. Valle de Uco, Mendoza. \$32.000

ROSADOS, NARANJOS Y CLARETES

Libarna, Rose. Altamira, Valle de Uco, Mendoza. \$54.000
Solito va, Naranja. La Consulta, Valle de Uco, Mendoza. \$43.000
El porvenir Pequeñas Fermentaciones, Naranja. Cafayate, Salta. \$79.000
Escorihuela Gascón Gran Reserva Rose. Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza. \$28.000
Lagarde Organic, Rosé. Mayor Drummond, Luján de Cuyo, Mendoza. \$28.000
Terrazas de Los Andes, Malbec Rose. Valle de Uco, Mendoza \$29.000
Cuchillo de Palo, Rose Pinot Noir. Vistaflora, Valle de Uco, Mendoza. \$44.000
Turbio, Pinkgiovese. Fray Luis Beltrán, Maipú, Mendoza. \$38.000
Universo LB LAB, Clarete de guarda. Paraje Altamira, Valle de Uco, Mendoza. \$50.000

BLANCOS

Nido del Tigre, Torrontés Centenario. Villa Corral, Valle de Calingasta, San Juan \$63.000
Barda, Chardonnay. Valle del Rio Negro, Patagonia \$125.000
Floralia, Blanco. Los Arboles, Valle de Uco, Mendoza \$48.000
Etchart Single Vineyard, Viogner. Cafayate, Salta \$40.000
Lo, Chardonnay. Alto Agrelo, Lujan De Cuyo, Mendoza. \$42.000
Lo, Sauvignon Blanc. Tunuyan, Valle De Uco, Mendoza \$42.000
Terrazas de los Andes Grand, Chardonnay. Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza \$84.000
Edad Media, Blanco. Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza. \$95.000
Escorihuela Gascón Pequeñas Producciones, Sauvignon Blanc. El Cepillo, Valle de Uco, Mendoza. \$55.000
Proyecto Hermanas, White Blend. Valle de Uco, Luján de Cuyo, Mendoza. \$76.000
Angelica Zapata, Chardonnay. Tupungato, Valle de Uco, Mendoza. \$60.000
Catena Zapata Tilia, Chenin Blanc. Rivadavia, Región Este, Mendoza. \$25.000
Rutini, Sauvignon Blanc. Gualtallary - Altamira, Valle de Uco, Mendoza. \$35.000
Rutini, Chardonnay. Gualtallary - Altamira, Valle de Uco, Mendoza. \$46.000
Rutini, Gewürztraminer. Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza. \$72.000
Cuchillo de Palo, Corte de blancas. Vistaflores, Valle de Uco, Mendoza. \$39.000
Casa de Herrero, Corte de blancas. Vistaflores, Valle de Uco, Mendoza. \$27.000
Palo Santo, Sauvignon Blanc. Tupungato, Valle de Uco, Mendoza \$27.000
Conscientemente Viticultores, Sauvignon Blanc. El Cepillo, Valle de Uco, Mendoza. \$54.000
Antonia Ginard Blanco. Paraje Altamira, Valle de Uco, Mendoza. \$30.000

VINOS ESPUMOSOS

Chandon Extra Brut \$40.000
Chandon Délice \$40.000
Chandon Délice Rosé \$40.000
Chandon Apéritif \$40.000
Chandon Rosé \$40.000
Chandon Cuvée Réserve Blanc de Blancs \$45.000
Chandon Cuvée Réserve Blanc de Noirs \$45.000
Baron B Extra Brut- Cuvée Spéciale \$75.000
Baron B Brut Nature - Cuvée Millésimée 2022 \$90.000
Baron B Brut Rosé - Cuvée Millésimée 2022 \$90.000
Baron B Héritage Cuvée Prestige Ed 004 \$220.000

CHAMPAGNE

Moët & Chandon Brut Impérial \$420.000
Veuve Clicquot Yellow Label Brut \$420.000
Dom Pérignon Blanc Vintage 2015 \$1.400.000



VINO

Por Copa

TINTOS CON CUERPO

Escorihuela Gascón Organic Vineyard, Malbec.
El Cepillo, Valle de Uco, Mendoza.
\$9.000

Lagarde Organic, Malbec. Mayor Drummond.
Luján de Cuyo, Mendoza.
\$10.000

Catena Zapata Tilia, Malbec, Valle de Uco y Region Este,
Mendoza.
\$9.000

Pequeños Engaños N°3, Cabernet Franc. Valle de Uco,
Mendoza.
\$17.000

TINTOS LIGEROS

Escorihuela Gascón Pequeñas Producciones, Pinot Noir.
El Cepillo, Valle de Uco, Mendoza
\$15.000

Taymente, Pinot Noir. Agrelo, Lujan de Cuyo, Mendoza.
\$9.000

BLANCOS

Escorihuela Gascón Pequeñas Producciones, Sauvignon
Blanc. El cepillo, Valle de Uco, Mendoza
\$15.000

Catena Zapata Tilia, Chenin Blanc. Rivadavia, Región Este,
Mendoza
\$9.000

Cuchillo de Palo, Corte de blancas.
Vistaflores, Valle de Uco, Mendoza
\$13.000

Casa de Herrero, Corte de blancas.
Vistaflores, Valle de Uco, Mendoza
\$10.000

Palo Santo, Sauvignon Blanc.
Tupungato, Valle de Uco, Mendoza
\$9.000

ROSADOS & NARANJOS

Escorihuela Gascón Gran reserva Rose.
Agrelo, Lujan de Cuyo, Mendoza.
\$9.000

Lagarde Organic, Malbec. Mayor Drummond.
Luján de Cuyo, Mendoza.
\$10.000

Terrazas de Los Andes, Malbec Rose.
Valle de Uco, Mendoza.
\$10.000

mero

*consultar por opciones fuera de carta

· NUEVOS ·

CÓCTELES DE AUTOR

ROZ SPRITZ

\$13500

Belvedere, Ramazzotti, Saint
Germain, limón, pomelo, Chandon
Extra Brut, albumina, sumac.

PORTOKALI SPRITZ

\$12000

Belvedere, Aperol de frutilla, cordial
de durazno y naranja, Chandon
apéritif, bitter de naranja, frutilla
encapsulada.