

## MARISCOS

### ROCK OYSTERS

OSTRAS, LIMÓN, TABASCO, VINAGRETA DE CHALOTAS  
— 3 por 21.<sup>00</sup>  
— 6 por 35.<sup>00</sup>

### CAVIAR

AKI IMPERIAL - SIBERIA  
50g — 220.00 — Ideal para compartir entre 2  
70g — 310.00 — Ideal para compartir entre 4  
BLINIS, ALCAPARRAS, PEREJIL Y CHALOTAS

### SEA FOOD PLATTER

PATAS DE CANGREJO, VIEIRAS, GAMBAS, MEJILLONES, NAVAJAS, OSTRAS Ideal para compartir — 80.<sup>00</sup>  
Añadir mitad de bogavante — 30.<sup>00</sup>  
Añadir una pata de cangrejo real — 69.<sup>00</sup>

### SEA SCALLOPS — 22.<sup>00</sup>

VIEIRAS, SALSA DE SOJA, SÉSAMO Y JENGIBRE

## PARA PICAR

### TNT PRAWNS — 23.<sup>00</sup>

GAMBAS DE TIGRE EN TEMPURA CON SALSA TNT

### LOBSTER & PRAWNS CROQUETAS — 18.<sup>00</sup>

CROQUETAS DE BOGAVANTE Y LANGOSTINO, PURÉ DE AGUACATE, TNT MAIO

### SEARED TUNA — 19.<sup>00</sup>

TIRADITO DE ATÚN, SÉSAMO, AJO, SOJA, MIEL, PONZU, LIMÓN, MOUSSE DE AGUACATE

### CURED SALMON — 18.<sup>00</sup>

SALMÓN CURADO DE REMOLACHA, PEPINO EN ESCABECHE, CREMA DE WASABI

### CHILLED TOMATO SOUP — 15.<sup>00</sup>

ALMOREJO VEGANO, PEPINO, PICATOSTES, ACEITE DE OLIVA

### GRILLED LAMB CUTLETS — 22.<sup>50</sup>

CHULETAS DE CORDERO, SÉSAMO, SRIRACHA, SOJA, PISTACHO, GEL DE NARANJA SANGUINA, GRANADA

### STEAK TARTARE — 24.<sup>00</sup>

TUÉTANO AL GRILL, PAN DE MASA MADRE

## ENSALADAS

### CAESAR

18.<sup>50</sup>  
ENSALADA CÉSAR, CEBOLLA CRUJIENTES, BACON, PARMESANO

### BURRATA

21.<sup>50</sup>  
TOMATES, REMOLACHA, CREMA DE YOGUR, RÚCULA, ACEITE DE TRUFA

### PEAR & GOAT CHEESE

19.<sup>00</sup>  
PERA, QUESO DE CABRA, BERROS, RÚCULA, AJO, BALSÁMICO, MIEL, ALMENDRAS, MERMELADA DE CEBOLLA

### LOBSTER ROLL

28.<sup>00</sup>  
BOGAVANTE, BRIOCHE CON MANTEQUILLA, MAYONESA DE LIMA, PUERRO, LIMÓN

### JUICY LUCY BURGER

23.<sup>00</sup>  
HAMBURGUESA RELLENA DE QUESO, BACON, QUESO CHEDDAR, TOMATE, PEPINILLOS

### SURF & TURF SLIDERS

24.<sup>00</sup>  
MINI HAMBURGUESAS, QUESO CHEEDAR, TOMATE, GAMBA TNT

## PARRILLA

### — CORTES CLÁSICOS —

**SIRLOIN** — 32.<sup>00</sup>  
300g — ENTRECOT

**RIBEYE** — 38.<sup>00</sup>  
340g — CHULETÓN

**FILLET** — 41.<sup>50</sup>  
300g — SOLOMILLO

**ANGUS SHORT RIB** — 36.<sup>00</sup>  
400g — COSTILLA ANGUS BBQ

**T-BONE** — 110.<sup>00</sup>  
900g — Ideal para compartir, todas las salsas & patatas fritas

### — CORTES PRIME —

**USDA RIBEYE** — 90.<sup>00</sup>  
340g — Chuletón Americano  
USDA certificado

**USDA STRIPLOIN** — 75.<sup>00</sup>  
300g — Entrecôte Americano  
USDA certificado

**JAPANESE WAGYU** — 180.<sup>00</sup>  
250g — A5 Lomo alto Japonés

### SALSAS — 3.<sup>50</sup> — PIMIENTA | CHIMICHURRI | BERNAISE | DIANE | QUESO AZUL

**½ LOBSTER / WHOLE LOBSTER** — 35.<sup>00</sup> / 60.<sup>00</sup>  
BOGAVANTE CANADIENSE SERVIDO CON PATATAS FRITAS, MANTEQUILLA DE AJO Y LIMÓN

### REEF & BEEF — 69.<sup>00</sup>

340g CHULETÓN, 1/2 BOGAVANTE, PATATAS FRITAS, ENSALADA, MANTEQUILLA DE AJO

### CORNFED CHICKEN BREAST — 28.<sup>00</sup>

PECHUGA DE POLLO, MOUSSE DE PATATA TRUFADA, CEBOLLETAS, COLMENILLAS

### THE BEAST — 115.<sup>00</sup> por persona

1.2kg DE TOMAHAWK, 2 PATAS DE CANGREJO REAL, PATATAS FRITAS, ENSALADA, TODAS LAS SALSAS (Mínimo 2 personas para compartir)

### GRILLED SALMON — 31.<sup>00</sup>

MISO, MIEL, LIMÓN, CANONIGOS Y ESPINACA, HUEVAS DE SALMON

### PAN FRIED DUCK BREAST — 30.<sup>00</sup>

MAGRET DE PATO, PURÉ DE CALABAZA, SALSA DE CIRUELA Y ARÁNDANOS, ZANAHORIAS

### VEGAN CAULIFLOWER STEAK — 23.<sup>50</sup>

CHULETÓN DE COLIFLOR, HUMMUS DE REMOLACHA, ZANAHORIAS, ACEITE DE HIERBAS, ALMENDRAS

### GUARNICIONES — 7.<sup>00</sup>

MACARRONES CON QUESO Y ACEITE TRUFADO — VERDURAS A LA PARRILLA — PURE DE PATATAS CON CEBOLLETA — ENSALADA VERDE  
PATATAS FRITAS CON ACEITE DE TRUFA Y PARMESANO — REPOLLO A LA PLANCHA CON MAYONESA DE ANCHOAS

## POSTRES

### SELECCIÓN DE HELADOS Y SORBETES

— 9.<sup>50</sup> SABORES DE LA SEMANA

### PINEAPPLE CARPACCIO — 11.<sup>50</sup>

MENTA, ARÁNDANOS, CHILE ROJO, SORBETE DE COCO Y JENGIBRE

### S'MORES — 13.<sup>50</sup>

NUTELLA, NUBES, CHOCOLATE COOKIES, NUEZ

### SELECCIÓN DE QUESOS — 18.<sup>50</sup>

MEMBRILLO, UVAS, TOSTAS

### COCONUT BANANA BREAD — 13.<sup>00</sup>

PAN DE BANANA, ESPUMA DE COCO Y JARABE DE MARACUYÁ

### PASSION FRUIT TART — 12.<sup>00</sup>

MERENGUE, GROSELLAS, AVELLANAS

## VINOS

(El año del vino puede variar)

### VINO BLANCO

**DOMINIO ESPINAL BLANCO** — 6.<sup>50</sup> 24.<sup>50</sup>  
D.O. Yecla, España | Macabeo

**PIEDRA PAPEL TIJERA** — 7.<sup>50</sup> 26.<sup>00</sup>  
V.T. Mallorca | Chardonnay, Prensal, Sauvignon Blanc

**99 ROSAS** — 8.<sup>00</sup> 28.<sup>00</sup>  
D.O. La Mancha, España | Chardonnay, Viognier

**MANTEL BLANCO SAUVIGNON BLANC** — 8.<sup>50</sup> 33.<sup>00</sup>  
D.O. Rueda, España | Sauvignon Blanc

**MENADE** — 8.<sup>75</sup> 36.<sup>00</sup>  
D.O. Rueda, España | Verdejo

**SAN FELICE** — 9.<sup>00</sup> 38.<sup>00</sup>  
I.G.T. Tuscany, Italia | Vermentino

**BARBUNTIN** — 9.<sup>50</sup> 41.<sup>00</sup>  
D.O. Rias Baixas, España | Albariño

**GREGAL** — 47.<sup>00</sup>  
D.O. Penedes, España | Muscat, Gewürztraminer, Malvasia

**SAN GRAU BLANC** — 52.<sup>00</sup>  
V.T. Mallorca | Gargallosa

**DO FERREIRO** — 62.<sup>50</sup>  
D.O. Rias Baixas, España | Albariño

**VILLA SPARINA Gavi di Gavi** — 67.<sup>50</sup>  
D.O.C.G. Piedmont, Italia | Cortese

**PETIT CLOS** — 75.<sup>00</sup>  
Marlborough, Nueva Zelanda | Sauvignon Blanc

**HEAD HIGH** — 82.<sup>00</sup>  
Sonoma, US | Chardonnay

**LONGLOIS CHATEAU PUILLY FUME** — 87.<sup>00</sup>  
A.O.C. Loire Valley, Francia | Sauvignon Blanc

**DOMAINE BLANC** — 98.<sup>00</sup>  
A.O.C. Sancerre, Francia | Sauvignon Blanc

**LOUIS LATOUR** — 120.<sup>00</sup>  
A.O.C. Chablis, Francia | Chardonnay

**GAIA VISTAMARE** — 165.<sup>00</sup>  
G.T. Tuscany, Italia | Vermentino, Fiano, Viognier

**CHASSAGNE MONTRACHET** — 195.<sup>00</sup>  
A.O.C. Burgundy, Francia | Chardonnay

**SCHLOSSENBERG ST. CATHERINE GRAND CRU** — 235.<sup>00</sup>  
A.O.C. Alsace, Francia | Riesling

### VINO TINTO

**VEGA BADENES** — 6.<sup>50</sup> 24.<sup>50</sup>  
V.T. Castilla, España | Tempranillo, Merlot, Syrah

**HACIENDA DEL OLMO CRIANZA** — 7.<sup>00</sup> 26.<sup>00</sup>  
D.O.C. La Rioja, España | Tempranillo

**3030 SANTA MARIA** — 7.<sup>50</sup> 29.<sup>00</sup>  
T.V. Mallorca | Mantonegro, Cabernet, Merlot

**CASA CASTILLO** — 8.<sup>50</sup> 35.<sup>00</sup>  
D.O. Jumilla, España | Monastrell

**SOLANERA** — 9.<sup>50</sup> 38.<sup>00</sup>  
D.O. Yecla, España | Monastrell, Cabernet, Tintorera

**RED ICE** — 12.<sup>00</sup> 44.<sup>00</sup>  
T.V. Mallorca, España | Callet, Cabernet, Syrah, Mantonegro

**PRIETO PARIENTE LA PROVINCIA** — 47.<sup>00</sup>  
D.O. Rueda, España | Grenache, Tempranillo

**ALCHEMIA** — 55.<sup>00</sup>  
Mendoza, Argentina | Malbec

**PENFOLD KOONUNGA** — 66.<sup>00</sup>  
Barossa Valley, Australia | Shiraz, Cabernet Sauvignon

**IL GRIGIO** — 68.<sup>00</sup>  
D.O.C.G. Chianti, Italia | Sangiovese

**CHATEAU BELLEVUE FIGEAC** — 85.<sup>00</sup>  
A.O.C. St. Emillion Grand Cru, Francia | Merlot, Cabernet

**CHATEAUNEUF-DU-PAPE LA GENESTIERE** — 95.<sup>00</sup>  
A.O.C. Rhone, Francia | Grenache, Syrah,

**MUGA RESERVA** — 115.<sup>00</sup>  
D.O. Ca. Rioja, España | Tempranillo, Garnacha

**LOUIS LATOUR** — 125.<sup>00</sup>  
A.O.C. Cote de Nuits-Villages, Francia | Pinot Noir

**CUENTAVIÑAS** — 133.<sup>00</sup>  
D.O. Ribera del Duero, España | Tempranillo

**BAROLO PAOLO MAZONE, SERRALUNGA D'ALBA** — 145.<sup>00</sup>  
D.O.C.G. Piedmont, Italia | Nebbiolo

**LONGVIEW** — 150.<sup>00</sup>  
Macclesfield, Australia | Shiraz

**CAMPO GIOVANNI** — 140.<sup>00</sup>  
D.O.C.G. Brunello di Montalcino, Italia | Sangiovese

**AIRES DE GARBET** — 175.<sup>00</sup>  
D.O. Ampurda, España | Garnacha

**DOMINUS OTHELLO** — 195.<sup>00</sup>  
Napa Valley, U.S.A. | Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc

**M. CHAPOUTIER MONIER DE LA SIZERANNE** — 240.<sup>00</sup>  
A.O.C. Hermitage, Francia | Syrah

**VEGA SICILIA VALBUENA N°5** — 395.<sup>00</sup>  
Ribera del Duero, España | Tempranillo

**CHATEAU PALMER ALTER EGO** — 335.<sup>00</sup>  
A.O.C. Margaux, Francia | Cabernet, Merlot

### VINO ROSADO

**DOMINIO ESPINAL ROSE** — 6.<sup>50</sup> 24.<sup>50</sup>  
D.O. Yecla, España | Monastrell

**LE BIJOU DE SOPHIE** — 8.<sup>00</sup> 30.<sup>00</sup>  
A.O.C. Languedoc, Francia | Grenache, Syrah, Cinsault

**ARTAZURI** — 9.<sup>00</sup> 37.<sup>00</sup>  
D.O. Navarra, España | Garnacha

**SON GRAU** — 9.<sup>00</sup> 37.<sup>00</sup>  
V.T. Mallorca, España | Gorgollassa

**WHISPERING ANGEL** — 89.<sup>00</sup>  
A.O.C. Cotes De Provence, Francia | Grenache, Cinsault, Syrah

### TÉ ESPUMOSO

**LYSERØD** — 46.<sup>00</sup>  
Copenhagen, Dinamarca | Silver Needle, Oolong, Hibiscus - 0% ABV

**BLÅ** — 46.<sup>00</sup>  
Copenhagen, Dinamarca | Jazmín, Té blanco, Darjeeling - 0% ABV

**RØD** — 46.<sup>00</sup>  
Copenhagen, Dinamarca | Hibisco, Té blanco, Té negro - 5% ABV

**VINTER** — 46.<sup>00</sup>  
Copenhagen Dinamarca | Chai, Té negro, Té blanco - 5% ABV

## The MERCHANTS

### STEAK - N° GRILL

Alérgenos e intolerancias alimentarias: si tiene un alérgeno o intolerancia alimentaria, antes de realizar su pedido, resáltelo con nosotros y podemos guiarlo a través de nuestro menú.

No todos los ingredientes están listados en la carta y no podemos garantizar la ausencia total de alérgenos

Todos los precios incluyen IVA al 10%

Se agregará un cargo de servicio que es opcional del 10%

STAK - N - GRILL  
**MERCHANTS**  
*The*



Francia

**MERCHANTS CORAVIN SELECTION BY THE GLASS**

Servimos vinos seleccionados a través de Coravin, lo que significa que puede disfrutar de excelentes vinos excepcionales de nuestra bodega, sin tener que comprar una botella completa (El año del vino puede variar de acuerdo con los niveles de existencias)

**BLANCO**

- VILLA SPARINA Gavi di Gavi** — 17.00  
D.O.C.G. Piedmont, Italia | Cortese
- PETIT CLOS** — 19.00  
Marlborough, Nueva Zelanda | Sauvignon Blanc
- DOMAINE BLANC** — 21.00  
A.O.C. Sancerre, Francia | Sauvignon Blanc
- GAIA VISTAMARE** — 35.00  
I.G.T. Tuscany, Italia | Vermentino, Fiano, Viognier
- CHASSAGNE MONTRACHET** — 52.00  
A.O.C. Burgundy, Francia | Chardonnay

**TINTO**

- ALCHEMIA** — 16.00  
Mendoza, Argentina | Malbec
- IL GRIGIO CHIANTI** — 18.00  
D.O.C.G. Tuscany, Italia | Sangiovese
- CHATEAU BELLEVUE FIGEAC** — 22.00  
A.O.C. St. Emillion Grand Cru, Francia | Merlot, Cabernet
- CHATEAUNEUF-DU-PAPE LA CELESTIERE** — 25.00  
A.O.C. Rhone, Francia | Grenache, Syrah
- CUENTAVIÑAS** — 35.00  
D.O. Ribera del Duero, España | Tempranillo
- CAMPOGIOVANNI** — 43.00  
D.O.C.G. Brunello di Montalcino, Italia | Sangiovese

**ROSADO**

- WHISPERING ANGEL** — 24.00  
A.O.C. Cotes De Provence, Francia | Grenache, Cinsault, Syrah

**ESPUMOSO**

- MIQUEL JANE CLASSIC PENEDES PARELLADA** — 8.00 43.00  
D.O. Penedes, España | Macabeo, Xarel.lo, Parellada
- AT ROCA ROSAT BRUT** — 9.50 54.00  
D.O. Penedes, España | Macabeu, Garnacha Negra
- CANARD - DUCHENE CUVÉE LEONIE** — 20.00 125.00  
A.O.C. Champagne, Francia | Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay
- CANARD - DUCHENE ROSE** — 135.00  
A.O.C. Champagne, Francia | Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay
- CANARD - DUCHENE P181 EXTRA BRUT** — 140.00  
A.O.C. Champagne, Francia | Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay
- VIRGINIE T BLANC DE BLANCS** — 180.00  
A.O.C. Champagne, Francia | Chardonnay
- POL ROGER SIR WINSTON CHURCHILL 2012** — 560.00  
A.O.C. Champagne, Francia | Pinot Noir, Chardonnay
- POL ROGER BRUT MAGNUM** — 350.00  
A.O.C. Champagne, Francia | Pinot Noir, Chardonnay
- MOET ICE** — 185.00  
A.O.C. Champagne, Francia | Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay
- RUINART ROSE BRUT NV** — 210.00  
A.O.C. Champagne, Francia | Chardonnay, Pinot Noir
- DOM PERIGNON BRUT** — 560.00  
A.O.C. Champagne, Francia | Pinot Meunier, Chardonnay
- LOUIS ROEDERER CRISTAL** — 545.00  
A.O.C. Champagne, Francia | Pinot Meunier, Chardonnay

**VINO DULCE**

- ENRIQUE MENDOZA MOSCATEL DE LA MARINA 750ml** — 7.50 34.00  
D.O. Alicante, España | Muscat
- CHATEAUX LIOT SAUTERNES 375 ml** — 14.00 44.00  
Bordeaux, Francia | Semillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle
- PILLITTERI ICE WINE 187ml** — 65.00  
Ontario, Canada | Cabernet Franc (Not available by the glass)

**MERCHANTS SIGNATURE**

- THE MERCHANTS SPRITZ** — 14.50  
Upper Hand Gin, Strawberry Liqueur, Cava, Strawberry Puree, fresh basil, black pepper, lemon juice,
- BUBBLE GUM CANDY** — 15.00  
Mabooze Vodka, Peach liqueur, Melon liqueur, Candy Floss syrup, Lemon juice, Simple syrup, Champagne Top
- NEPTUNE'S AVIATION** — 15.00  
Henricks Neptunia Gin, Watermelon Liqueur, Crème de Violette, Maraschino, Lime juice, Simple syrup, Egg white\*
- BRAZILIAN TRADE DEAL** — 14.50  
Sagatiba Cachaca, Passoa liqueur, fresh ginger, lime, passion fruit puree, sugar syrup
- EL TRENO** — 16.00  
Four Roses Bourbon Infused with Clementine, Mandarin Napoleon Liqueur, Orange bitters, Lemon juice, Vanilla syrup, Coconut foam
- CITY OF GOLD** — 25.00  
Dangerous Don Mezcal, Italicus, Ancho Reyes, Crème de Mure, Lemongrass syrup, Fernet Branca perfume, Egg white\*, edible gold
- RASPBERRY FIZZ** — 14.50  
Mabooze Vodka, Lychee liqueur, Cava, raspberry puree,
- MARSHMALLOW MARGARITA** — 14.50  
Vivir Reposado Tequila, Marshmallow Agave cream, Cointreau, Lime juice, Simple syrup, edible glitter

**CLASSIC COCKTAIL**

- APEROL SPRITZ** — 14.00  
Aperol house cava soda water
- NEGRONI** — 15.00  
Bombay Sapphire gin, Antica Formula, Campari
- ESPRESSO MARTINI** — 14.50  
Mabooze Vodka, Kahlua, espresso, vanilla syrup
- MOJITO** — 14.00
- MOSCOW MULE** — 14.00  
Mabooze Vodka, Bergamot puree, Angostura bitter, ginger beer

**MOCKTAILS**  
(Sin Alcohol 0,0%)

El que prefiera por 11.00

- BERRYLICIOUS**  
Mixed berry, fresh mint, lime, sugar syrup, soda water
- VANGUARD SPRITZ**  
Lyre's Italian Spritz, Passion fruit, Fever Tree Lemonade
- FREE G&T**  
Lyre's Gin, Fever Tree Tonic