

The
MERCHANTS
STEAK - N - GRILL



BRUNCH SET MENU

ENTRANTES

LOBSTER & PRAWN CROQUETAS

Croquetas de langosta y langostino,
pure de aguacate, mayonesa TNT

BEETROOT SALMON

Salmón curado de remolacha,
pepino encurtido,
crème fraiche de rábano picante

EGGS BENEDICT

Huevos benedict con espinacas,
jamón o langosta
(Suplemento de 15.00 euros en la langosta)

GLAZED GOAT'S CHEESE

Queso de cabra a la plancha, mezclum,
encurtido de chalotas, aliño francés

SPICED PUMPKIN SOUP

Sopa de calabaza con chili, leche de coco,
tofu en tempura

SMASHED AVOCADO ON TOAST & EGGS

Tostada de aguacate con huevos escalfados
y chiles

TNT PRAWNS

Gambas de tigre en tempura con salsa TNT
(Suplemento de 7 euros)

PRINCIPALES

JUICY LUCY BURGER

Hamburguesa rellena de queso cheddar,
tomate y pepinillos

CORNFED CHICKEN BREAST

Pechuga de pollo campero, patata trufada,
cebollitas, colmenillas

GRILLED SALMON

Salmón al grill, mantequilla de miso,
espárragos y salsa vierge

VEGAN CAULIFLOWER STEAK

Steak de coliflor, pesto de pimientos
y alcaparras

STEAK & LOBSTER

(Con suplementos en el menú del brunch)

SIRLOIN 300g - €10.00
(Lomo bajo)

RIBEYE 340g - €15.00
(Lomo alto)

FILLET 300g - €19.00
(Solomillo)

1/2 LOBSTER or WHOLE LOBSTER

Medio bogavante Canadiense o entero servido con patatas fritas y mantequilla de ajo
€15.00 / €25.00

GUARNICIONES & SALSAS

(Con suplementos en el menú del brunch)

HUEVOS FRITOS - €3.00

PURÉ PATATAS CON CEBOLLETA - €5.00

ENSALADA VERDE - €5.00

PATATAS FRITAS CON TRUFA Y PARMESANO - €5.00

SALSAS — €3.00 (PIMIENTA | CHIMICHURRI | BERNAISE | MANTEQUILLA DE CAFÉ DE PARIS | QUESO AZUL)

POSTRES

TOSTADAS FRANCESAS DE BRIOCHE - crema batida, mix de frutas del bosque

S'MORES - Nutella, nubes, chocolate, cookies y nuez

CARPACCIO DE PIÑA - Menta, arándanos, chilli rojo, sorbete de coco y gengibre

SELECCION DE HELADOS Y SORBETES – Sabores de la semana

Entrante o postre y principal: 34€ / Entrante, principal y postre: 39€

Válido 1 menú por persona

Barra libre de vino de la casa o cava por 17.50€ por persona

Válido con un mínimo de 2 platos por persona desde su comanda • Estará disponible en la duración de su reserva

WINES & COCKTAILS

(VINTAGE YEAR MAY VARY)

WHITE WINE – VINO BLANCO



DOMINIO ESPINAL BLANCO D.O. Yecla, Spain Macabeo	— 6.50	24.50
PIEDRA PAPEL TIJERA V.T. Mallorca Chardonnay, Prensai, Sauvignon Blanc	— 7.50	26.00
CORSARI V.T. Mallorca Chardonnay, Parellada	— 8.00	29.50
MANTEL BLANCO VERDEJO D.O. Rueda, Spain Verdejo	— 8.00	31.00
SAN FELICE I.G.T. Tuscany, Italy Vermentino	— 9.50	38.00
MANTEL BLANCO SAUVIGNON BLANC D.O. Rueda, Spain Sauvignon Blanc	— 9.00	34.00
BARBUNTIN D.O. Rias Baixas, Spain Albariño	— 9.00	36.00
QUINTA DE CONSUELO D.O. Rias Baixas, Spain Albariño		49.00
VILLA SPARINA Gavi di Gavi D.O.C.G. Piedmont, Italy		64.00
PETIT CLOS Marlborough, New Zealand Sauvignon Blanc		69.50
DOMAINE BLANC A.O.C. Sancerre, France Sauvignon Blanc		75.00
LONGLOIS CHATEAU PUILLY FUME A.O.C. Loire Valley, France Sauvignon Blanc		85.00
DOMAINE LOUIS MOREAU A.O.C. Chablis, France Chardonnay		92.00
HEAD HIGH Sonoma, US Chardonnay		81.00
FLOR DE MUGA D.O.C Rioja, Spain Viura, Garnacha Blanca, Maturana Blanca	— 28.00	105.00
CHASSAGNE MONTRACHET A.O.C Burgundy, France Chardonnay		195.00
SCHLOSSENBERG ST. CATHERINE GRAND CRU A.O.C. Alsace, France Riesling		205.00

RED WINE - VINO TINTO

DOMINIO ESPINAL TINTO D.O. Yecla, Spain Monastrell, Syrah	— 6.50	24.50
HACIENDA DEL OLMO CRIANZA D.O.C apenas Rioja Tempranillo	— 7.00	26.00
3030 SANTA MARIA T.V. Mallorca Mantonegro, Cabernet, Merlot	— 7.50	29.00
OTRO DE OTRO D.O.P. Ribera del Jucar, Spain Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot	— 8.50	33.00
SOLANERA D.O. Yecla, Spain Monastrell, Cabernet, Tintorera	— 9.50	38.00
RED ICE T.V. Mallorca Callet, Cabernet, Syrah, Mantonegro	— 12.00	44.00
PRIETO PARIENTE LA PROVINCIA D.O. Rueda Grenache, Tempranillo		47.00
ALCHEMIA Mendoza, Argentina Malbec		55.00
IL GRIGIO D.O.C.G. Chianti, Italy Sangiovese		68.00
CHATEAU BELLEVUE FIGEAC A.O.C. St. Emillion Grand Cru, France Merlot, Cabernet		85.00
CHATEAUNEUF-DU-PAPE LA GENESTIERE A.O.C. Rhone, France Grenache, Syrah,		95.00
BLACK STALLION Napa Valley, US Cabernet Sauvignon		100.00
MUGA RESERVA D.O.Ca. Rioja, Spain Tempranillo, Garnacha		115.00



CUENTAVIÑAS D.O. Ribera del Duero, Spain Tempranillo		133.00
BAROLO PAOLO MAZONE, SERRALUNGA D'ALBA D.O.C.G. Piedmont, Italy Nebbiolo		145.00
LONGVIEW Macclesfield, Australia Shiraz		150.00
CAMPO GIOVANNI D.O.C.G. Brunello di Montalcino, Italy Sangiovese		140.00
AIRES DE GARBET D.O. Ampurda, Spain Garnacha		175.00
THIERRY MORTET VIGNES BELLES A.O.C. Gevrey Chambertin, France Pinot Noir		187.00
CHATEAU PALMER ALTER EGO A.O.C. Margaux, France Cabernet, Merlot		295.00
VEGA SICILIA VALBUENA N°5 Ribera del Duero, Spain Tempranillo		350.00

ROSÉ WINE – VINO ROSADO

DOMINIO ESPINAL ROSÉ D.O. Yecla, Spain Monastrell	— 6.50	24.50
LE BIJOU DE SOPHIE A.O.C. Languedoc, France Grenache, Syrah, Cinsault	— 8.00	30.00
ARTAZURI D.O. Navarra, Spain Garnacha	— 9.00	37.00
WHISPERING ANGEL A.O.C. Cotes De Provence, France Grenache, Cinsault, Syrah		87.00

MERCHANTS SIGNATURE

All at 14.50

THE MERCHANT SPRITZER

Upper Hand Gin, Strawberry Liqueur, Cava, Strawberry Puree, fresh basil, black pepper, lemon juice,

RASPBERRY FIZZ

Mabooze Vodka, Lychee liqueur, Cava, raspberry puree,

BRAZILIAN TRADE DEAL

Sagatiba Cachaca, Passoa liqueur, fresh ginger, lime, passion fruit puree, sugar syrup

MULA SEVILLANA

Tanqueray Flor de Sevilla Gin, lime, spiced bloody orange syrup, ginger Beer

THE EMPIRE'S COSMO

Plantation Rum, lime, raspberry & cranberry, sugar syrup, chocolate orange bitters

WINTER TALE

Mabooze Vodka, Amaretto, Kahlua, Cream, Chocolate, Mascarpone, Vanilla sugar

CLASSIC COCKTAIL

All at 14.00

NEGRONI

Bombay Sapphire gin, Antica Formula, Campari

APEROL SPRITZER

Aperol, house cava, soda water

MARGARITA

Olmecca Tequila, Cointreau, lime juice, sugar syrup

ESPRESSO MARTINI

Mabooze Vodka, Kahlua, espresso, vanilla syrup

PEACH MINT JULEP

Four Roses Bourbon, creme de peach, peach puree Angostura bitter, sugar syrup

MOSCOW MULE

Mabooze Vodka, Bergamot puree, Angostura bitter, ginger beer

MOCKTAILS

All at 9.50

TM LEMONADE

Lemon juice, vanilla lychee syrup, soda water

BERRYLICIOUS

Mixed berry, fresh mint, lime, sugar syrup, soda water

KIWI BIRD

Kiwi puree, lemongrass syrup, apple & lemon juice, soda water