

MARISCOS

ROCK OYSTERS

OSTRAS, LIMÓN, TABASCO, CHALOTAS
EN VINAGRE
— 3 por 18.00
— 6 por 30.00

CAVIAR

AKI IMPERIAL - SIBERIA
30grs — 140.00 | 50grs — 200.00
BLINIS, ALCAPARRAS, PEREJIL, CHALOTAS

SEA FOOD PLATTER

PATAS DE CANCREJO, LANGOSTINOS, OSTRAS
MEJILONES, NAVAJAS — Ideal para compartir
PETIT 35.00
GRANDE 60.00

PARA PICAR

LOBSTER & PRAWNS CROQUETAS — 16.50

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

GRILLED LAMB CUTLETS — 19.00

CHULETAS DE CORDERO, GLASEADO DE MIEL, SOJA,
SIRACHA, SEMILLAS DE SÉSAMO

BEETROOT SALMON — 16.00

SALMÓN AHUMADO DE REMOLACHA, PEPINO ENCURTIDO,
CRÈME FRAICHE DE RÁBANO PICANTE

STEAK TARTARE — 21.00

TUÉTANO AL GRILL, PAN DE MASA MADRE

TNT PRAWNS — 22.00

GAMBAS DE TIGRE EN TEMPURA CON SALSA TNT

SPICED PUMPKIN SOUP — 14.00

SOPA DE CALABAZA CON CHILI, LECHE DE COCO,
TOFU EN TEMPURA

ENSALADAS

CAESAR

15.00

SALSA CESAR, CEBOLLA
CRUJIENTE, BACON Y
PARMESANO

BURRATA

18.00

CALABAZA ASADA, BERROS,
GRANADA, PISTACHO,
SALSA DE TAHINI

GLAZED GOAT'S CHEESE

17.00

QUESO DE CABRA A LA PLANCHA,
MEZCLUM, ENCURTIDO DE CHALOTAS,
ALIÑO FRANCÉS

DYNAMITE ROLL

24.00

TEMPURA DE GAMBAS PICANTES EN BRIOCHE,
ENSALADA DE COL, CEBOLLETAS Y
CHILE ROJO

JUICY LUCY BURGER

20.50

HAMBURGUESA DE QUESO
RELLENO, QUESO CHEDDAR,
BACON, TOMATE, PEPINILLOS

PARRILLA

SIRLOIN — 29.50

LOMO BAJO 300 GR

RIBEYE — 36.00

CHULETÓN 340 GR

REEF & BEEF — 60.00

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

FILLET — 40.00

SOLOMILLO - 300 GR

TOMAHAWK — 135.00

1,3 kg DE TOMAHAWK,
PATATAS FRITAS
Y TODAS LAS SALSAS

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

1/2 LOBSTER O WHOLE LOBSTER — 35.00/ 55.00

BOGAVANTE CANADIENSE MEDIO O ENTERO SERVIDO
CON PATATAS FRITAS, MANTEQUILLA DE AJO Y LIMÓN

THE BEAST

1,3 kg DE TOMAHAWK, 2 PATAS DE CANGREJO REAL,
PATATAS FRITAS, ENSALADA, TODAS LAS SALSAS
— 105.00 por persona / Mínimo 2 personas para compartir

PAN FRIED DUCK BREAST — 29.00

MAGRET DE PATO, PURE DE REMOLACHA,
CAQUI, SALSA DE BAYAS ROJAS

CORNFED CHICKEN BREAST — 26.00

PECHUGA DE POLLO CAMPERO, PATATA TRUFADA,
CEBOLLETAS, COLMENILLAS

GRILLED SALMON — 28.00

SALMON AL GRILL, MANTEQUILLA DE MISO, ESPÁRRAGOS Y SALSA VIERGE

VEGAN CAULIFLOWER STEAK — 19.50

STEAK DE COLIFLOR, PESTO DE PIMIENTOS, ALCAPARRAS

GUARNICIONES

— 5.50 each

MACARRONES CON QUESO Y ACEITE TRUFADO — SALTEADO DE SETAS Y CEBOLLA — PURÉ DE PATATAS CON CEBOLLETA,
ENSALADA VERDE — PATATAS FRITAS CON ACEITE DE TRUFA Y PARMESANO — REPOLLO A LA PLANCHA CON MAYO DE ANCHOAS

POSTRES

SELECCIÓN DE HELADOS Y SORBETES

— 8.00 SABORES DE LA SEMANA

CARPACCIO DE PIÑA — 9.50

MENTA, ARÁNDANOS, CHILLI ROJO, SORBETE DE COCO Y GENJIBRE

S'MORES — 10.50

NUTELLA, NUBES, CHOCOLATE COOKIES, NUEZ

SELECCIÓN DE QUESOS — 12.50

MEMBRILLO, UVAS, TOSTAS

CRUMBLE DE MANZANA Y MORA — 11.00

SALSA ANGLAISE Y HELADO DE VAINILLA

TARTA DE LIMÓN — 10.00

MERENGUE Y GROSELLAS

VINOS

(El año del vino puede variar)

VINO BLANCO

DOMINIO ESPINAL BLANCO

D.O. Yecla, España | Macabeo

— 6.50 24.50

PIEDRA PAPEL TIJERA

V.T. Mallorca | Chardonnay, Prensall, Sauvignon Blanc

— 7.50 26.00

CORSARI

V.T. Mallorca | Chardonnay, Parellada

— 8.00 29.50

MANTEL BLANCO VERDEJO

D.O. Rueda, España | Verdejo

— 8.00 31.00

SAN FELICE

I.G.T. Tuscany, Italia | Vermentino

— 9.50 38.00

MANTEL BLANCO SAUVIGNON BLANC

D.O. Rueda, España | Sauvignon Blanc

— 9.00 34.00

BARBUNTIN

D.O. Rias Baixas, España | Albariño

— 9.00 36.00

QUINTA DE CONSUELO

D.O. Rias Baixas, España | Albariño

49.00

VILLA SPARINA Gavi di Gavi

D.O.C.G. Piedmont, Italia

64.00

PETIT CLOS

Marlborough, Nueva Zelanda | Sauvignon Blanc

69.50

DOMAINE BLANC

A.O.C. Sancerre, Francia | 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, Francia | Chardonnay

92.00

HEAD HIGH

Sonoma, US | Chardonnay

81.00

FLOR DE MUGA

D.O.C. Rioja, España | Viura, Garnacha Blanca, Maturana Blanca

— 28.00 105.00

CHASSAGNE MONTRACHET

A.O.C. Burgundy, Francia | Chardonnay

195.00

SCHLOSSENBERG ST. CATHERINE GRAND CRU

A.O.C. Alsace, Francia | Riesling

205.00

VINO TINTO

DOMINIO ESPINAL TINTO

D.O. Yecla, España | 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 Júcar, España | Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

— 8.50 33.00

SOLANERA

D.O. Yecla, España | Monastrell, Cabernet, Tintorerera

— 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

— 15.00 55.00

IL GRIGIO

D.O.C.G. Chianti, Italia | Sangiovese

68.00

CHATEAU BELLEVUE FIGEAC

A.O.C. St. Emillion Grand Cru, Francia | Merlot, Cabernet

85.00

CHATEAUNEUF-DU-PAPE LA GENESTIERE

A.O.C. Rhone, Francia | Grenache, Syrah,

95.00

BLACK STALLION

Napa Valley, US | Cabernet Sauvignon

100.00

MUGA RESERVA

D.O.Ca. Rioja, España | Tempranillo, Garnacha

115.00

CUENTAVIÑAS

D.O. Ribera del Duero, España | Tempranillo

133.00

BAROLO PAOLO MAZZONE, SERRALUNGA D'ALBA

D.O.C.G. Piedmont, Italia | Nebbiolo

145.00

LONGVIEW

Macclesfield, Australia | Shiraz

150.00

CAMPO GIOVANNI

D.O.C.G. Brunello di Montalcino, Italia | Sangiovese

140.00

AIRES DE GARBET

D.O. Ampurda, España | Garnacha

175.00

THIERRY MORTET VIGNES BELLES

A.O.C. Gevrey Chambertin, Francia | Pinot Noir

187.00

VEGA SICILIA VALBUENA N°5

Ribera del Duero, España | Tempranillo

350.00

CHATEAU PALMER ALTER EGO

A.O.C. Margaux, Francia | Cabernet, Merlot

295.00

VINO ROSADO

DOMINIO ESPINAL ROSE

D.O. Yecla, España | Monastrell

— 6.50 24.50

LE BIJOU DE SOPHIE

A.O.C. Languedoc, Francia | Grenache, Syrah, Cinsault

— 8.00 30.00

ARTAZURI

D.O. Navarra, España | Garnacha

— 9.00 37.00

WHISPERING ANGEL

A.O.C. Cotes De Provence, Francia | Grenache, Cinsault, Syrah

87.00

TÉ ESPUMOSO

LYSERØD

Copenhagen, Dinamarca | Silver Needle, Oolong, Hibiscus - 0% ABV

46.00

BLÅ

Copenhagen, Dinamarca | Jazmín, Té blanco, Darjeeling - 0% ABV

46.00

RØD

Copenhagen, Dinamarca | Hibiscus, Té blanco, Té negro - 5% ABV

46.00

VINTER

Copenhagen Dinamarca | Chai, Té negro, Té blanco - 5% ABV

46.00

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.

Todos los precios incluyen IVA al 10%.

STEAK - N - GRILL
MERCHANTS
The



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 D.O.C.G. Piedmont, Italia Cortese	— 16,00
PETIT CLOS Marlborough, Nueva Zelanda Sauvignon Blanc	— 18,00
DOMAINE BLANC A.O.C. Sancerre, Francia Sauvignon Blanc	— 18,50
FLOR DE MUGA D.O.C. Rioja, España Viura, Garnacha Blanca, Maturana Blanca	— 28,00
CHASSAGNE MONTRACHET A.O.C. Burgundy, Francia Chardonnay	— 47,50

TINTO

ALCHEMIA Mendoza, Argentina Malbec	— 15,00
IL GRIGIO CHIANTI D.O.C.G. Tuscany, Italia Sangiovese	— 17,00
CHATEAU BELLEVUE FIGEAC A.O.C. St. Emillion Grand Cru, Francia Merlot, Cabernet	— 21,00
CHATEAUNEUF-DU-PAPE LA CELESTIERE A.O.C. Rhone, Francia Grenache, Syrah	— 25,00
CUENTAVIÑAS D.O. Ribera del Duero, España Tempranillo	— 35,00
CAMPOGIOVANNI D.O.C.G. Brunello di Montalcino, Italia Sangiovese	— 42,00

ROSADO

WHISPERING ANGEL A.O.C. Cotes De Provence, Francia Grenache, Cinsault, Syrah	— 22,00
--	---------

ESPUMOSO

MIQUEL JANE CLASSIC PENEDES PARELLADA D.O. Penedes, España Macabeo, Xarel.lo, Parellada	— 8,00	40,00
AT ROCA ROSAT BRUT D.O. Penedes, España Macabeu, Garnacha Negra	— 9,00	48,00
CANARD - DUCHENE CUVÉE LEONIE A.O.C. Champagne, Francia Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	— 17,00	95,00
CANARD - DUCHENE ROSE A.O.C. Champagne, Francia Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay		125,00
CANARD - DUCHENE P181 EXTRA BRUT A.O.C. Champagne, Francia Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay		140,00
POL ROGER BLANC DE BLANCS 2013 A.O.C. Champagne, Francia Chardonnay		160,00
POL ROGER SIR WINSTON CHURCHILL 2012 A.O.C. Champagne, Francia Pinot Noir, Chardonnay		560,00
POL ROGER BRUT MAGNUM A.O.C. Champagne, Francia Pinot Noir, Chardonnay		265,00
MOET ICE A.O.C Champagne, Francia Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay		160,00
RUINART ROSE BRUT NV A.O.C Champagne, Francia Chardonnay, Pinot Noir		210,00
DOM PERIGNON BRUT A.O.C Champagne, Francia Pinot Meunier, Chardonnay		560,00
LOUIS ROEDERER CRISTAL A.O.C Champagne, Francia Pinot Meunier, Chardonnay		545,00

VINO DULCE

ENRIQUE MENDOZA MOSCATEL DE LA MARINA 750ml D.O. Alicante, España Muscat	— 6,50	32,00
CHATEAUX LIOT SAUTERNES 375 ml Bordeaux, Francia Semillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle	— 14,00	42,00
PILLITTERI ICE WINE 187ml Ontario, Canada Cabernet Franc (No disponible por copa)		85,00

MERCHANTS SIGNATURE

El que prefiera por 14,50

THE MERCHANT SPRITZER Upper Hand Gin, Strawberry Liqueur, Cava, Strawberry Puree, fresh basil, black pepper, lemon juice,
RASPBERRY FIZZ Mabooze Vodka, Lychee liquor, Cava, raspberry puree,
BRAZILIAN TRADE DEAL Sagatiba Cachaca, licor Passoa, jengibre fresco, lima, puré de maracuyá, azúcar
MULA SEVILLANA Tanqueray Flor de Sevilla Ginebra, lima, jarabe de naranja sangrienta, cerveza de jengibre
THE EMPIRE'S COSMO Plantation Rum, lima, frambuesa y arándano jarabe de azúcar, chocolate
WINTER TALE Vodka Mabooze, Amaretto, Kahlua, Cream, Chocolate, Mascarpone, Vanilla sugar

CLASSIC COCKTAIL

El que prefiera por 14,00

NEGRONI Bombay Sapphire gin, Antica Formula, Campari
APEROL SPRITZER Aperol, house cava, soda water
MARGARITA Olmeqa Tequila, Cointreau, lima, azúcar
ESPRESSO MARTINI Vodka Mabooze, Illy Coffee liquor, shot de café, jarabe de vainilla
PEACH MINT JULEP Four Roses Bourbon, crema de melocotón, puré de melocotón, angostura, azúcar
MOSCOW MULE Vodka Mabooze, puré de bergamota, angostura, cerveza de jengibre

MOCKTAILS

El que prefiera por 9,50

BERRYLICIOUS Baya mezclada, menta fresca, lima, jarabe de azúcar, soda
TM LEMONADE Limón, vainilla, jarabe de lichi, agua de soda
KIWI BIRD Puré de kiwi, jarabe de hierba de limón, jugo de manzana y soda