

## MARISCOS

**OYSTERS**  
OSTRAS,  
MIGNONETTE CLÁSICO,  
PEPINO-LIMA  
3 for — 24.00

**CAVIAR**  
OSCIETRA  
BLINIS, ALCAPARRAS, CEBOLLÍN, CHALOTAS, HUEVOS  
30grs — 110.00  
50grs — 180.00

**SEA FOOD TOWER**  
CANGREJO, GAMBAS,  
MEJILLONES, OSTRAS, PULPO, VIEIRAS  
Ideal para compartir — 125.00

## PARA PICAR

**OCTOPUS CARPACCIO** — 22.00  
CARPACCIO DE PULPO, SOBRASADA  
MAYONESA AHUMADA, PATATA, HINOJO

**TNT PRAWNS** — 24.00  
GAMBAS TIGRE EN TEMPURA CON SALSA TNT

**PUMPKIN & CARROT SOUP (VG)** — 18.00  
SOPA DE CALABAZA Y ZANAHORIA, NARANJA,  
SEMILLAS DE CALABAZA, HIERBAS, CON PAN DE FRUTOS SECOS

**STEAK TARTARE** — 26.00  
HUESO DE TUÉTANQ  
MASA MADRE A LA PLANCHA

**DUO OF CROQUETTES** — 16.00  
CROQUETAS DE BACALAO Y JAMÓN  
**PORTOBELLO CARPACCIO** — 22.00  
CARPACCIO DE PORTOBELLO, JAMÓN DE BELLOTA,  
PARMESANO, GEL DE PERA, ACEITE DE TRUFA,  
PIÑONES TOSTADOS

**CONFIT LAMB RAVIOLI** — 24.00  
RAVIOLI DE CORDERO CONFITADO,  
RAGÚ DE SETAS SILVESTRES, SALVIA,  
SALSA DE VINO BLANCO, PARMESANO

## ENSALADAS

**OUR CAESAR SALAD**  
21.00  
NUESTRA ENSALADA CÉSAR,  
POLLOAHUMADO, QUESO MAHÓN  
SALSA CÉSAR, BACON

**BURRATA**  
24.00  
MANZANA ENCURTIDA,  
GRANADA, ENDIVIA,  
VAINILLA,  
VINAGRETA DE AVELLANAS

**ROASTED BEETROOT**  
19.00  
REMOLOCHA ASADA,  
ESPINACAS, NUECES,  
VINAGRETA DE FRAMBUESA,  
SEMILLAS DE SÉSAMO

**BEEF ROLL**  
26.00  
SOUS VIDE PANCETA DE RES,  
CREMA DE AGUACATE, RABANO,  
JALAPEÑOS, PAN DE BRIOCHE

**JUICY LUCY BURGER**  
24.00  
HAMBURGUESA RELLENA DE  
QUESO CHEDAR, BACON,  
TOMATE, PEPIÑILLOS  
PAN DE BRIOCHE

**SURF & TURF SLIDERS**  
24.00  
MINI HAMBURGUESAS  
DE TERNERA, QUESO CHEDAR,  
TOMATE, GAMBAS TNT

## CARNE Y PARRILLA

**SIRLOIN** — 32.00  
250g - ENTRECÔTE

**RIBEYE** — 38.00  
300g - CHULETÓN

**FILLET** — 41.50  
250g - SOLOMILLO

**T-BONE** — 110.00  
900G - PATATAS, TODAS LAS SALSAS  
(Ideal para compartir)

**JAPANESE WAGYU** — 180.00  
250g - LOMO ALTO JAPONES

**SALSAS** — 5.00 **PIMIENTA | CHIMICHURRI | QUESO AZUL | SETAS TRUFA | BEARNAISE**

**GUARNICIONES** — 8.00 **MACARRONES CON QUESO Y TRUFA | VERDURAS AL HORNO | PATATAS FRITAS CON ACEITE DE TRUFA Y PARMESANO  
PURE DE PATATAS | REPOLLO A LA PLANCHA CON MAYONESA DE ANCHOAS**

**THE BEAST** — 115.00 per person  
1.2kg TOMAHAWK, PATA DE CANGREJO REAL, PATATAS FRITAS, ENSALADA, TODAS LAS SALSAS  
(Mínimo 2 personas - Ideal para compartir)

**REEF & BEEF** — 69.00  
300g - CHULETÓN, 1/2 BOGAVANTE, PATATAS FRITAS,  
ENSALADA, MANTEQUILLA DE AJO

**CATCH OF THE DAY** — 32.00  
PESCADO DEL DIA, HINOJO, NARANJA,  
ALMENDRAS, ENELDO  
**CONFIT GRILLED ARTICHOKE (VG)** — 24.00  
ALCACHOFA CONFITADA, HUMMUS SUAVE,  
GARBANZOS, FRUTOS SECOS, HIERBAS

**½ BOGAVANTE / BOGAVANTE ENTERO** — P.M.  
BOGAVANTE CANADIENSE, PATATAS,  
MANTEQUILLA DE AJO, LIMÓN

**WHOLE BONELESS PICANTON** — 26.00  
PICANTON ENTERO DESHUESADO, LIMÓN TOSTADO,  
HIERBAS, PATATAS  
**KIMCHEE MARINATED IBERIAN PORK** — 75.00  
750g - CERDO IBÉRICO MARINADO CON KIMCHEE,  
PIMIENTOS DE PADRON (Ideal para compartir)

## POSTRES

**CHEESECAKE** — 13.00  
FRUTOS ROJOS EN TEXTURAS

**APPLE CRUMBLE** — 13.00  
CRUMBLE DE MANZANA, HELADO DE CARAMELO

**SELECTION OF CHEESES** — 20.00  
MEMBRILLO, UVAS, CRACKERS

**CARAMEL FLAN** — 13.00  
FLAN DE CARAMELO, GANACHE DE PERA,  
SORBETE DE LIMÓN, ANÍS

**PEAR 1.2.3 (VG)** — 13.00  
PERA EN TEXTURAS, FRUTOS CARAMELIZADOS, TOMILLO

**S'MORES** — 13.00  
CHOCOLATE MI CUIT, MALVAVISCO, VAINILLA

## VINOS

(LA AÑADA PUEDE VARIAR)

### VINO BLANCO

<b>VEGA BADENES</b> V.T. Castilla, España   Verdejo	6.50	24.50
<b>99 ROSAS</b> D.O. La Mancha, España   Chardonnay, Viognier	8.00	29.00
<b>MANTEL BLANCO SAUVIGNON BLANC</b> D.O. Rueda, España   Sauvignon Blanc	8.50	33.00
<b>MENADE</b> D.O. Rueda, España   Verdejo	8.75	36.00
<b>CHIVITE LAS FINCAS BLANCAS</b> D.O. Navarra, España   Viura, Garnacha Blanca	9.00	39.00
<b>C DE V</b> D.O. Rías Baixas, España   Albariño	11.00	44.00
<b>FORAVILLA</b> V.T. Mallorca, España   Chardonnay, Riesling	12.00	48.50
<b>OM' SERA</b> V.T. Mallorca, España   Prensal Blanc		53.00
<b>DO FERREIRO</b> D.O. Rías Baixas, España   Albariño		63.50
<b>VILLA SPARINA Gavi di Gavi</b> D.O.C.G. Piedmont, Italia   Cortese		71.00
<b>HEAD HIGH</b> Sonoma, US   Chardonnay		84.00
<b>DOMAINE BLANC</b> A.O.C. Sancerre, Francia   Sauvignon Blanc		98.00
<b>LOUIS LATOUR</b> A.O.C. Chablis, Francia   Chardonnay		109.00
<b>CLOUDY BAY</b> Marlborough, Nueva Zelanda   Sauvignon Blanc		122.00
<b>GAIA VISTAMARE</b> G.T. Tuscany, Italia   Vermentino, Fiano, Viognier		165.00
<b>MILMANDA</b> D.O. Conca De Barbera, España   Chardonnay		199.00
<b>CHASSAGNE MONTRACHET</b> A.O.C. Burgundy, Francia   Chardonnay		225.00

### VINO TINTO

<b>VEGA BADENES</b> V.T. Castilla, España   Tempranillo, Merlot, Syrah	6.50	24.75
<b>FINCA LA SELVA</b> D.O. Ca Rioja, España   Tempranillo	7.00	26.00
<b>3030 SANTA MARIA</b> V.T. Mallorca, España   Mantonegro, Cabernet Sauvignon, Merlot	7.50	29.95
<b>CASA CASTILLO</b> D.O. Jumilla, España   Monastrell	8.50	35.00
<b>MASSIMO</b> D.O. Ribera Sacra, España   Mencia, Tempranillo	9.50	39.95
<b>OM NEGRE</b> V.T. Mallorca, España   Mantonegro, Syrah		46.00
<b>SES ROTES</b> V.T. Mallorca, España / Callet, pinot noir, syrah	12.00	49.95
<b>HERMANOS DOMINGO MOLINA</b> Salta, Argentina   Malbec		56.00
<b>PENFOLD KOONUNGA</b> Barossa Valley, Australia   Shiraz, Cabernet Sauvignon		66.00
<b>JEAN PIERRE MOUEIX</b> ordeaux Supérieur, St. Emilion, Francia   Merlot, Carbenet		73.00
<b>CORIMBO</b> D.O. Ribera Del Duero, España   Tinta Del Pais		81.00
<b>MUGA RESERVA</b> D.O. Ca. Rioja, España   Tempranillo, Garnacha		114.00
<b>LOUIS LATOUR</b> A.O.C. Côte de Nuits-Villages, Francia   Pinot Noir		129.50
<b>BAROLO PAOLO MAZONE, SERRALUNGA D'ALBA</b> D.O.C.G. Piedmont, Italia   Nebbiolo		139.50
<b>CHATEAU TALBOT CONNÉTABLE</b> A.O.C. St. Julien, Francia   Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot		147.00
<b>CHATEAUNEUF-DU-PAPE LA BERNARDINE</b> A.O.C. Rhone, Francia   Grenache, Syrah		173.00
<b>VILLA POGGIO SALVI</b> D.O.C.G. Brunello di Montalcino, Italia   Sangiovese		177.00
<b>DOMINUS OTHELLO</b> Napa Valley, US   Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc		181.00

<b>MAS LA PLANA</b> D.O. Conca De Barbera, España   Cabernet Sauvignon		229.00
<b>CHATEAU PALMER ALTER EGO</b> A.O.C. Margaux, Francia   Cabernet, Merlot		335.00
<b>VEGA SICILLIA VALBUENA N°5</b> D.O. Ribera Del Duero, España   Tempranillo		409.00

### VINO ROSADO

<b>VEGA BADENAS ROSE</b> D.O. Yecla, España   Monastrell	6.50	24.50
<b>CHATEAU L'ESCARELLE</b> A.O.C. Côtes de Provence, Francia   Cinsault, Rolle, Grenache	8.00	35.00
<b>ARTAZURI</b> D.O. Navarra, España   Garnacha	9.00	37.00
<b>MUGA ROSADO</b> D.O. Ca Rioja, España   Garnacha, Tempranillo, Viura	11.00	43.00
<b>WHISPERING ANGEL</b> A.O.C. Côtes de Provence, Francia   Grenache, Cinsault, Syrah		89.00

## The MERCHANTS

STEAK - N - GRILL

Alergias e intolerancias alimentarias: si tiene una alergia o intolerancia alimentaria, antes de realizar su pedido, coméntelo con nosotros y podremos guiarlo a través de nuestro menú. No todos los ingredientes están anotados en el menú y no podemos garantizar la ausencia total de alérgenos. Todos los precios incluyen 10% de IVA. (Se agregará a su factura un cargo por servicio opcional discrecional del 10%)

STEAK - N - GRILL  
**MERCHANTS**  
*The*



**SELECCION DE CORAVIN  
 MERCHANTS POR COPA**

Servimos una selección de vinos con Coravin, significando que podrá probar una copa de vino excepcional de nuestra bodega especial sin que tenga que comprar la botella entera... (LA AÑADA PUEDE VARIAR)

**BLANCO**

- VILLA SPARINA Gavi di Gavi**  
D.O.C.G. Piedmont, Italia | Cortese 17.00
- DOMAINE BLANC**  
A.O.C. Sancerre, Francia | Sauvignon Blanc 21.00
- LOUIS LATOUR**  
A.O.C. Chablis, Francia | Chardonnay 23.00
- GAIA VISTAMARE**  
I.G.T. Tuscany, Italia | Vermentino 35.00
- CHASSAGNE MONTRACHET**  
A.O.C. Burgundy, Francia | Chardonnay 52.00

**TINTO**

- HERMANOS DOMINGO MOLINA**  
Mendoza, Argentina | Malbec 16.00
- CORIMBO**  
D.O. Ribera Del Duero, España | Tinta Del Pais 19.00
- JEAN PIERRE MOUEIX**  
Bordeaux Supérieur, St. Emilion, France | Merlot, Carbenet 23.00
- LOUIS LATOUR**  
A.O.C. Côte de Nuits-Villages, Francia | Pinot Noir 29.00
- CHATEAUNEUF-DU-PAPE LA BERNARDINE**  
A.O.C. Rhone, Francia | Grenache, Syrah 35.00
- VILLA POGGIO SALVI**  
D.O.C.G. Brunello di Montalcino, Italia | Sangiovese 45.00

**ROSE**

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

**ESPUMOSO**

- ILLUSIO**  
D.O. Cava, España | Macabeo, Xarel.lo, Parellada 8.00 37.00
- COLET VATUA ROSAT**  
D.O. Penedes, España | Moscatel, Parellada, Gewürztraminer 9.00 54.00
- SPARKLING TEA 0.0%**  
Copenhagen, Dinamarca | Silver Needle, Oolong, Hibiscus 59.00
- LYRE'S 0.0%**  
UK | Sparkling Wine 11.00 65.00
- MOET CHANDON IMPERIAL**  
A.O.C. Champaña, Francia | Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay 115.00
- MOET CHANDON ROSE**  
A.O.C. Champaña, Francia | Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay 120.00
- MOET ICE IMPERIAL**  
A.O.C. Champaña, Francia | Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay 155.00
- PERRIER JOUET GRAN BRUT**  
A.O.C. Champaña, Francia | Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay 25.00 145.00
- RUINART BRUT ROSE**  
A.O.C. Champaña, Francia | Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay 214.00
- RUINART BLANC DE BLANCS**  
A.O.C. Champaña, Francia | Chardonnay 225.00
- POL ROGER BRUT MAGNUM**  
A.O.C. Champaña, Francia | Pinot Noir, Chardonnay 350.00
- PERRIER JOUET BELLE EPOQUE**  
A.O.C. Champaña, Francia | Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay 407.00
- LOUIS ROEDERER CRISTAL**  
A.O.C. Champaña, Francia | Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay 545.00
- POL ROGER SIR WINSTON CHURCHILL**  
A.O.C. Champaña, Francia | Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay 575.00
- DOM PERIGNON**  
A.O.C. Champaña, Francia | Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay 599.00

**VINO DULCE**

- ENRIQUE MENDOZA**  
D.O. Alicante, España | Muscat 7.50 35.00
- MENADE**  
D.O. Rueda, España | Sauvignon Blanc 16.00 47.00
- TERRA DOLCA**  
V.T. Mallorca, España | Moscatel, Chardonnay 19.00 90.00

**CÓCTELES DE AUTOR**

- THE MERCHANTS SPRITZ** 14.50  
Ginebra Upper Hand, Licor y Puré de Fresa, Cava, Albahaca, Pimienta Negra, Limón
- BUBBLE GUM CANDY** 15.00  
Vodka Maboosze, Licor de Melocotón, Licor de Melón, Sirope de Algodón de Azúcar, Limón, Almíbar, Champaña
- NEPTUNE'S AVIATION** 15.00  
Ginebra Hendricks Neptunia, Licor de Sandía, Crema de Violeta, Marrasquino, Zumo de lima, Almíbar, Clara de Huevo
- BRAZILIAN TRADE DEAL** 14.50  
Sagatiba Cachaca, Licor Passoa, Jengibre, Lima, Puré de Maracuyá, Almíbar de Azúcar
- EL TRENO** 16.00  
Bourbon Four Roses infundido con Clementina, Licor de Mandarina Napoleón, Biter de Naranja, Zumo de Limón, Sirope de Vainilla, Espuma de Coco
- CITY OF GOLD** 25.00  
Dangerous Don Mezcal, Italicus, Ancho Reyes, Crème de Mure, Sirope de Limoncillo, Perfume de Fernet Branca, Clara de Huevo, Oro Comestible
- RASPBERRY FIZZ** 14.50  
Maboosze Vodka, Licor de Lichi, Cava, Puré de Frambuesa
- MARSHMALLOW MARGARITA** 14.50  
Tequila Vivir Reposado, Crema De Agave y Nubes, Cointreau, Lima, Almíbar, Purpurina Comestible

**CÓCTELES CLASICOS**

- APEROL SPRITZ** 14.00  
Aperol, Cava de la Casa, Soda
- NEGRONI** 15.00  
Ginebra Bombay Sapphire, Fórmula Antica, Campari
- ESPRESSO MARTINI** 14.50  
Vodka Maboosze, Kahlua, Espresso, Sirope de Vainilla
- MARGARITA** 14.00  
Tequila Vivir Reposado, Zumo de Lima, Cointreau, Sal
- MOSCOW MULE** 14.00  
Vodka Maboosze, Puré De Bergamota, Amargo De Angostura, Cerveza De Jengibrer

**MÓCTEL**  
 (Sin Alcohol 0,0%)

- BERRYLICIOUS** 11.00  
Frutas del Bosque, Menta Fresca, Lima, Almíbar de Azúcar, Agua con Gas
- VANGUARD SPRITZ** 11.00  
Spritz Italiano de Lyre, Maracuyá, Limonada Fever Tree
- FREE G&T** 11.00  
Ginebra Lyre's, Tónica Fever Tree