

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



# SUNDAY ROAST 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

### GRILLED SALMON

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

### DYNAMITE ROLL

Tempura de gambas picantes en brioche,  
ensalada de col, cebolletas y chile rojo

### VEGAN CAULIFLOWER STEAK

Steak de coliflor, pesto de pimientos  
y alcaparras

### SUNDAY ROAST

(Acompañado con verduras orgánicas, Yorkshire pudding y patatas asadas)  
(Con suplementos en el menú del brunch)

#### PORK BELLY

Panceta crujiente

#### ROASTED SIRLOIN

Ternera asada  
(Suplemento de €5)

#### CORNFED CHICKEN BREAST

Pechuga de pollo campero,  
patata trufada,  
cebolletas, colmenillas

#### REEF & BEEF

Chuletón 340g, medio bogavante canadiense, patatas fritas, ensalada y mantequilla de ajo  
(Suplemento de €40,00)

## GUARNICIONES & SALSAS

(Con suplementos en el menú del brunch)

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



<b>DOMINIO ESPINAL BLANCO</b> D.O. Yecla, Spain   Macabeo	— 6. <sup>50</sup>	24. <sup>50</sup>
<b>PIEDRA PAPEL TIJERA</b> V.T. Mallorca   Chardonnay, Prensá, Sauvignon Blanc	— 7. <sup>50</sup>	26. <sup>00</sup>
<b>CORSARI</b> V.T. Mallorca   Chardonnay, Parellada	— 8. <sup>00</sup>	29. <sup>50</sup>
<b>MANTEL BLANCO VERDEJO</b> D.O. Rueda, Spain   Verdejo	— 8. <sup>00</sup>	31. <sup>00</sup>
<b>SAN FELICE</b> I.G.T. Tuscany, Italy   Vermentino	— 9. <sup>50</sup>	38. <sup>00</sup>
<b>MANTEL BLANCO SAUVIGNON BLANC</b> D.O. Rueda, Spain   Sauvignon Blanc	— 9. <sup>00</sup>	34. <sup>00</sup>
<b>BARBUNTIN</b> D.O. Rías Baixas, Spain   Albariño	— 9. <sup>00</sup>	36. <sup>00</sup>
<b>QUINTA DE CONSUELO</b> D.O. Rías Baixas, Spain   Albariño		49. <sup>00</sup>
<b>VILLA SPARINA Gavi di Gavi</b> D.O.C.G. Piedmont, Italy		64. <sup>00</sup>
<b>PETIT CLOS</b> Marlborough, New Zealand   Sauvignon Blanc		69. <sup>50</sup>
<b>DOMAINE BLANC</b> A.O.C. Sancerre, France   Sauvignon Blanc		75. <sup>00</sup>
<b>LONGLOIS CHATEAU PUILLY FUME</b> A.O.C. Loire Valley, France   Sauvignon Blanc		85. <sup>00</sup>
<b>DOMAINE LOUIS MOREAU</b> A.O.C. Chablis, France   Chardonnay		92. <sup>00</sup>
<b>HEAD HIGH</b> Sonoma, US   Chardonnay		81. <sup>00</sup>
<b>FLOR DE MUGA</b> D.O.C. Rioja, Spain   Viura, Garnacha Blanca, Maturana Blanca	— 28. <sup>00</sup>	105. <sup>00</sup>
<b>CHASSAGNE MONTRACHET</b> A.O.C. Burgundy, France   Chardonnay		195. <sup>00</sup>
<b>SCHLOSSENBERG ST. CATHERINE GRAND CRU</b> A.O.C. Alsace, France   Riesling		205. <sup>00</sup>

## RED WINE - VINO TINTO

<b>DOMINIO ESPINAL TINTO</b> D.O. Yecla, Spain   Monastrell, Syrah	— 6. <sup>50</sup>	24. <sup>50</sup>
<b>HACIENDA DEL OLMO CRIANZA</b> D.O.C. apenas Rioja   Tempranillo	— 7. <sup>00</sup>	26. <sup>00</sup>
<b>3030 SANTA MARIA</b> T.V. Mallorca   Mantonegro, Cabernet, Merlot	— 7. <sup>50</sup>	29. <sup>00</sup>
<b>OTRO DE OTRO</b> D.O.P. Ribera del Júcar, Spain   Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot	— 8. <sup>50</sup>	33. <sup>00</sup>
<b>SOLANERA</b> D.O. Yecla, Spain   Monastrell, Cabernet, Tintorera	— 9. <sup>50</sup>	38. <sup>00</sup>
<b>RED ICE</b> T.V. Mallorca   Callet, Cabernet, Syrah, Mantonegro	— 12. <sup>00</sup>	44. <sup>00</sup>
<b>PRIETO PARIENTE LA PROVINCIA</b> D.O. Rueda   Grenache, Tempranillo		47. <sup>00</sup>
<b>ALCHEMIA</b> Mendoza, Argentina   Malbec		55. <sup>00</sup>
<b>IL GRIGIO</b> D.O.C.G. Chianti, Italy   Sangiovese		68. <sup>00</sup>
<b>CHATEAU BELLEVUE FIGEAC</b> A.O.C. St. Emillion Grand Cru, France   Merlot, Cabernet		85. <sup>00</sup>
<b>CHATEAUNEUF-DU-PAPE LA GENESTIERE</b> A.O.C. Rhone, France   Grenache, Syrah,		95. <sup>00</sup>
<b>BLACK STALLION</b> Napa Valley, US   Cabernet Sauvignon		100. <sup>00</sup>
<b>MUGA RESERVA</b> D.O.Ca. Rioja, Spain   Tempranillo, Garnacha		115. <sup>00</sup>

<b>CUENTAVIÑAS</b> D.O. Ribera del Duero, Spain   Tempranillo		133. <sup>00</sup>
<b>BAROLO PAOLO MAZONE, SERRALUNGA D'ALBA</b> D.O.C.G. Piedmont, Italy   Nebbiolo		145. <sup>00</sup>
<b>LONGVIEW</b> Macclesfield, Australia   Shiraz		150. <sup>00</sup>
<b>CAMPO GIOVANNI</b> D.O.C.G. Brunello di Montalcino, Italy   Sangiovese		140. <sup>00</sup>
<b>AIRES DE GARBET</b> D.O. Ampurda, Spain   Garnacha		175. <sup>00</sup>
<b>THIERRY MORTET VIGNES BELLES</b> A.O.C. Gevrey Chambertin, France   Pinot Noir		187. <sup>00</sup>
<b>CHATEAU PALMER ALTER EGO</b> A.O.C. Margaux, France   Cabernet, Merlot		295. <sup>00</sup>
<b>VEGA SICILIA VALBUENA Nº5</b> Ribera del Duero, Spain   Tempranillo		350. <sup>00</sup>

## ROSÉ WINE – VINO ROSADO

<b>DOMINIO ESPINAL ROSÉ</b> D.O. Yecla, Spain   Monastrell	— 6. <sup>50</sup>	24. <sup>50</sup>
<b>LE BIJOU DE SOPHIE</b> A.O.C. Languedoc, France   Grenache, Syrah, Cinsault	— 8. <sup>00</sup>	30. <sup>00</sup>
<b>ARTAZURI</b> D.O. Navarra, Spain   Garnacha	— 9. <sup>00</sup>	37. <sup>00</sup>
<b>WHISPERING ANGEL</b> A.O.C. Cotes De Provence, France   Grenache, Cinsault, Syrah		87. <sup>00</sup>

## MERCHANTS SIGNATURE

All at 14.<sup>50</sup>

### 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.<sup>00</sup>

### NEGRONI

Bombay Sapphire gin, Antica Formula, Campari

### APEROL SPRITZER

Aperol, house cava, soda water

### MARGARITA

Olmeca 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.<sup>50</sup>

### 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