



The
MERCHANTS
STEAK - N - GRILL



Afternoon Tea

THE MERCHANTS AFTERNOON TEA

MENÚ DE TÉS

EARL GREY SPECIAL

EL EARL GREY MÁS CÍTRICO CON TÉ NEGRO, PIEL DE NARANJA Y BERGAMOTA. FRAGANTE Y SERENO, TRANSPORTA A QUIEN LO PRUEBA A UN TRANQUILO HUERTO DE CÍTRICOS DONDE EL MUNDO SE DETIENE, AUNQUE SEA SOLO POR UN MOMENTO. 4 MINUTOS

IRISH BLEND

TÉ NEGRO: TRADICIONAL MEZCLA DE TÉS NEGROS DE ASSAM, INDIA DE CONSISTENTE TEXTURA E INTENSA ASTRINGENCIA. ESTA MEZCLA TE ENVOLVERÁ EN UN ABRAZO RECONFORTANTE, COMO SI ESTUVIERAS SENTADO JUNTO AL FUEGO EN UNA FRESCA NOCHE, SABOREANDO HISTORIAS Y CALIDEZ CON CADA SORBO.

SIMPLE, PERO INOLVIDABLE. 4 MINUTOS

GOJI SECRETS

INFUSIÓN ANTIOXIDANTE Y VITAMÍNICA DE MANZANA, ESCARAMUJO, HIBISCO, BAYA DE GOJI Y SEMILLAS DE GRANADA.

EN UN JARDÍN ESCONDIDO, LEJOS DEL BULLICIOSO MUNDO, SE PREPARA UNA HERMOSA INFUSIÓN DE ACIDEZ Y DULZURA, REVELANDO SABIDURÍA EN CADA SORBO. 8-10 MINUTOS

PLUM CAKE ROOIBOS

CON ESTA DELICIOSA INFUSIÓN CÍTRICA Y CREMOSA SENTIRÁS UN EFECTO DIGESTIVO Y RELAJANTE. CON SUS NOTAS CÁLIDAS Y CREMOSAS, ESTA MEZCLA SIN CAFEÍNA CALMA EL ALMA, CONVIRTIENDO INCLUSO LOS DÍAS MÁS AGITADOS EN UN MOMENTO DE PURA RELAJACIÓN. 6-10 MINUTOS

SENSUAL TEA SWEET

LA DELICADEZA DE LOS TÉS MAO FENG Y CHUN MEE ARMONIZA ESTA MEZCLA FLORAL CON GINSENG, MANGO, MARACUYÁ, CALÉNDULA Y PÉTALOS DE PEONÍA.

EN LO PROFUNDO DE UN JARDÍN EN FLOR, SE DESATÓ UNA DELICADA DANZA QUE DESPERTABA LOS SENTIDOS CON CADA MOVIMIENTO. 2 MINUTOS

INDIAN YOGI

INFUSIÓN CLÁSICA CON UNA COMBINACIÓN DE ESPECIAS TRADICIONALES AYURVÉDICAS. EN EL CORAZÓN DE UN ANTIGUO TEMPLO, UN YOGUI MEDITABA. SU TÉ NO ERA SOLO UNA BEBIDA, SINO UN RITUAL, DONDE CADA ESPECIA SE ARMONIZABA PARA CREAR UNA TAZA QUE ERA TANTO RECONFORTANTE COMO VIGORIZANTE. 9-10 MINUTOS

PAI MU TAN

ELEGANTE TÉ BLANCO DE LA ZONA DE FUJIAN, CHINA, FAMOSO POR SU FINO AROMA FLORAL. EN LAS COLINAS BRUMOSAS DE FUJIAN, CHINA, NACIÓ UN DELICADO TÉ. SU AROMA ERA TAN LIGERO COMO LA BRISA DE PRIMAVERA, Y SU SABOR TAN SUAVE COMO LOS PÉTALOS DE UNA FLOR EN PLENA FLORACIÓN. 3 MINUTOS

MENÚ DE TÉS ESPUMOSOS

TÉ ESPUMOSO 0%

COPENHAGEN, DENMARK: SILVER NEEDLE, OOLONG, HIBISCUS
BOTTLE 59

IL.LUSIO

D.O. CAVA, SPAIN | MACABEO, XARELLO, PARELLADA
GLASS 8 BOTTLE 37

PERRIER JOUET GRAN BRUT

A.O.C. CHAMPAGNE, FRANCE, PINOT NOIR, PINOT MEUNIER, CHARDONNAY
GLASS 25 BOTTLE 145

THE MERCHANTS AFTERNOON TEA

CÓCTELES DE AUTOR

THE DUTCHES

GINEBRA DE PALMA, SIROPE DE HIBISCO CASERO, CHAMPÁN SUPERIOR
14

LA REVOLUCIÓN

VIVIR REPOSADO, COINTREAU, CREMA CASERA DE MANGO Y AGAVE, LIMA
15

THE WHISPER

VODKA DE NARANJA, LICOR DE MANDARINA, ARÁNDANO, LIMA, ESPUMA DE COCO
13,5

SALADO

AFTERNOON TEA POR PERSONA 50€

TRAMEZZINI, ATÚN, TOMATES SECOS, MAYONESA PICANTE.

TRAMEZZINI, ATÚN, TOMATES SECOS, MOSTAZA MAYO.

TRAMEZZINI, QUESO CREMOSO, PEPINO PICADO Y MENTA FRESCA.

MINI SALMÓN AHUMADO, NARANJA, PAN DE BRIOCHE.

MINI CROISSANT DE CANGREJO, AGUACATE, GUACAMOLE Y LIMA.

MINI SÁNDWICH DE POLLO AHUMADO, QUESO MAHÓN, TOCINO Y LECHUGA.

DULCE

MOUSSE DE ROSA CON PURÉ DE FRAMBUESA, CHOCOLATE BLANCO Y FRAMBUESAS.

CHOCOLATE, BIZCOCHO DE ALMENDRA Y CEREZAS REMOJADAS EN KIRSCH.

TARTA DE NUECES PECANAS Y VAINILLA.

TARTA DE QUESO DE NARANJA, MASCARPONE, CREMA DE VAINILLA Y ARÁNDANOS.

GALLETAS DE CHOCOLATE Y SAL MARINA.

TARTA DE MARACUYÁ, COCO Y MANGO.

SCONES, MERMELADAS Y CREMA CUAJADA.

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN EL IVA AL 10%.

SI TIENES ALGUNA ALERGI A ALIMENTARIA O INTOLERANCIA, POR FAVOR, HÁZNOSLO SABER ANTES DE HACER TU PEDIDO, Y TE GUIAREMOS.

NO TODOS LOS INGREDIENTES ESTÁN MENCIONADOS EN EL MENÚ Y NO PODEMOS GARANTIZAR LA AUSENCIA TOTAL DE ALÉRGENOS.

SE AÑADIRÁ UN CARGO OPCIONAL DISCRECIONAL DEL 10% A LA CUENTA.

