

· CARTA ·

Merlot
&
Manchego

Made to share

· M & M ·

BRUNCH · CHARCUTERÍA · VINO

MERLOT & MANCHEGO

Tablas de Charcutería



Elige el tamaño ideal para compartir

Tabla Clásica

Nuestra selección esencial: quesos cheddar, pepper jack, asadero, gouda y mozzarella fresco, con chorizo, salami y prosciutto, uvas, fresas, higos, mermelada artesanal, aceitunas, galletas y pretzels.

2 pers **\$310**

4 pers **\$460**

6 pers **\$690**

8-10 pers **\$1,490**

Tabla Especial

Una experiencia elevada con gouda holandés, queso de cabra y manchego al chipotle, carnes frías selectas, frutos rojos, mini mandarinas, miel y mermelada artesanal.

2 pers **\$350**

4 pers **\$580**

6 pers **\$820**

8-10 pers **\$1,620**

Tabla Merlot

Nuestra tabla insignia: gouda holandés, manchego al chipotle, mozzarella y pepper jack, salami y prosciutto, frutos rojos, chocolates, mermelada y crujientes.

2 pers **\$450**

4 pers **\$750**

8-10 pers **\$1,700**

Cheese Ball

Esfera de queso crema o queso de cabra envuelta en un mix de frutos secos, servida con acompañamientos para compartir.

Queso crema 250 g **\$265**

Queso de cabra 250 g **\$300**

Queso crema 500 g **\$520**

Queso de cabra 500 g **\$600**

Tabla Mix Dulce

Para los golosos: muffins, orejitas de hojaldre, madalenas, mini donas, stroopwafels, mini brownies y fresas, con dips de nutella, crema de cacahuete y crema de pistache.

2-3 pers **\$350**

4-6 pers **\$700**

Tabla Mix de la Casa

Nuestra tabla premium de quesos y complementos, cuidadosamente montada para compartir.

2 pers **\$400**

& Brunch Dulce



Brûlé Banana Toast \$210

Pan brioche dorado a la perfección, coronado con plátano caramelizado estilo brûlée y terminado con dulce de leche. Crujiente por fuera, suave por dentro.

Pistacho Brûlée \$250

Pan francés brioche con crema de pistache, crema ligera de matcha, frambuesas frescas y un toque de matcha premium.

Berry Brûlée \$227

Pan brioche relleno y cubierto con una suave crema de queso, mermelada artesanal de moras, frutos rojos frescos y un ligero toque de azúcar glass.

& Brunch



Chia Bowl \$100

Cremosa mezcla de chía, yogurt y leche, con compote de arándanos, fruta fresca y granola artesanal. Fresco, ligero y nutritivo.

Berry Velvet Merlot \$130

Base cremosa de plátano y fresas congelados coronada con fruta fresca de temporada y un toque de crema de cacahuete.

Brunch Merlot \$240

Huevos cremosos a fuego lento, salmón ahumado, aguacate, hojas verdes y una selección de fruta fresca de temporada.





Toast Merlot \$260

Tostada de burrata & cherry rostizados: pan artesanal con aguacate fresco, cremosa burrata italiana y jitomates cherry rostizados con aceite de oliva y hierbas. Servida con papas artesanales.

Salmon Toast \$265

Bagel o tostada artesanal con queso crema, salmón ahumado, cebolla morada, pepino, eneldo, un toque de limón y aceite de ajonjolí picante.

Toast Ibérica \$150

Tostada artesanal con base de salsa de tomate estilo español, finas láminas de jamón serrano y queso parmesano recién rallado.

Focaccia Italiana \$260

Focaccia artesanal con pesto de albahaca, cremosa burrata fresca, prosciutto, arúgula y aceite de oliva extra virgen.

Merlot Club \$175

Waffle belga dorado con tocino crujiente, huevo estrellado al momento, ensalada de cherrys y lechuga, con aderezo de mostaza dijon.

Chapata Rib Eye & Gouda \$360

Tiras de rib eye salteadas con gouda fundido, pimiento amarillo rostizado, hojas frescas y mayonesa de mostaza antigua en pan chapata artesanal.

Verano Merlot \$160

Cubos de sandía fresca, queso feta, pepino, menta y limón con un toque de aceite de oliva extra virgen. Ligera y refrescante.

Capresse Merlot \$180

Rodajas de jitomate y mozzarella, pesto, albahaca, aceite de oliva extra virgen, reducción de balsámico y sal en escamas.

Dolce Serrano \$235

Melón fresco y jugoso acompañado de jamón serrano, burrata cremosa, aceite de oliva extra virgen y un toque de pimienta. Una combinación fresca, dulce y salada, con un equilibrio delicado y sofisticado.

Pasta Mediterránea \$240

Pasta tricolor con salami italiano, bocconcini de mozzarella fresca y un toque de pesto. Fresca y abundante.

Croissant Toscana \$195

Croissant relleno de queso de cabra cremoso, finas láminas de prosciutto e higos frescos.

Croissant Merlot \$105

Croissant de mantequilla relleno de huevo cremoso y jugosas láminas de roast beef, preparado al momento.



Berry Matcha \$130

Matcha premium con leche de coco y una suave compota de fresa artesanal. Cremosa, fresca y equilibrada.

Citrus Brew \$80

Espresso intenso con el dulzor cítrico de la naranja. Refrescante, aromático y equilibrado.

Pistachio Latte \$140

Espresso, leche vaporizada y una delicada crema de pistache. Notas tostadas, dulces y avellanadas.

Coco Matcha \$130

Agua de coco con la intensidad del matcha. Limpio, refrescante y revitalizante.

Mango Matcha \$120

Mango y matcha premium sobre hielo, coronado con un suave foam de vainilla.

Lotus Latte \$120

Café, leche y cremosa pasta Lotus Biscoff®, coronado con galleta Lotus triturada.

Brisa de Coco \$50

Limonada con jugo de limón natural y cremosa leche de coco, ligeramente dulce.

Refresher Berry \$60

Frambuesas, limón y agua mineral. Ligeramente dulce y con vibrante sabor frutal.

Cherry Bliss \$75

Limonada preparada con jugosas cerezas. Equilibrio entre notas dulces y cítricas.

Cinnamon Chai \$100

Té chai, canela y leche, servido con hielo. Equilibrio entre especias y cremosidad.



Espresso	\$55
Espresso Doble	\$75
Americano	\$65
Capuchino	\$85
Latte	\$90

& Refrescos & Aguas



Coca Cola 355 ml	\$45
Coca Cola Zero 355 ml	\$45
San Pellegrino 250 ml	\$50
Maison Perrier 250 ml	\$55
San Pellegrino Sabor 330 ml	\$60

& Cócteles



Aperol Spritz	\$175
El clásico aperitivo italiano: ligero, burbujeante y de equilibrio entre notas cítricas, dulces y amargas.	
Aperol Margarita	\$115
Nuestra versión de la margarita con el toque cítrico y ligeramente amargo del Aperol.	
Paloma de Agave	\$120
Un clásico mexicano: refrescante, cítrica y con el equilibrio perfecto entre dulzor y un toque efervescente.	
Disarita	\$80
Margarita suave con un delicado toque dulce y almendrado.	
Gin Cítrica o Frutos Rojos	\$120
Gin refrescante a elegir: con notas cítricas o con frutos rojos.	



Botella 750 ml · Copeo 150 ml

Casa Madero Cabernet Sauvignon

Tinto · Parras, México

Botella 750 ml **\$820**

Casa Madero 3V

Tinto · Cabernet, Merlot y Tempranillo · México

Botella 750 ml **\$780**

Radichi Merlot

Tinto · Merlot

Botella 750 ml **\$450**

Copa **\$130**

Casillero del Diablo Merlot

Tinto · Chile

Botella 750 ml **\$335**

Copa **\$105**

Finca Las Moras Malbec

Tinto · Argentina

Botella 750 ml **\$290**

Copa **\$95**

Finca Las Moras Sauvignon Blanc

Blanco · Argentina

Botella 750 ml **\$295**

Copa **\$95**

L.A. Cetto Blanc de Zinfandel

Rosado · Valle de Guadalupe, México

Botella 750 ml **\$450**

Copa **\$130**

Santero & Fragola Vin-up

Espumoso frizzante con fresa · Italia

Botella 750 ml **\$840**



Gracias por compartir la mesa