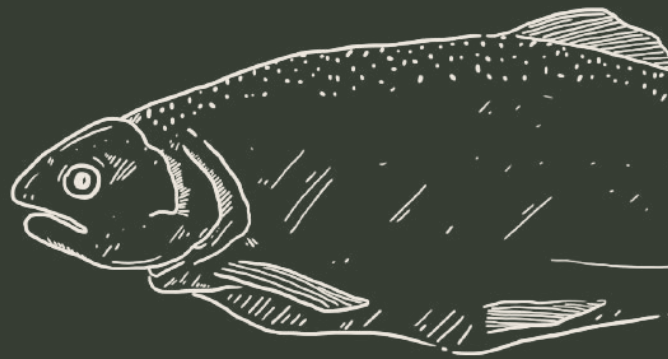


MERCÉ

• Menú •





© MERCÉ

• Entradas •

Enfocadas en la recuperación gastronómica del
altiplano con técnicas de cocina modernas

Curado de trucha local ahumada

\$34.600

Elaborado en casa, sobre arepuela de arracacha y cubios con mermelada de cítricos, mix de legumbres y crema agria casera de cilantro.

Arepa de Ventaquemada

\$28.900

Sellada a la minuta en parrilla, con cogote de cerdo cocido lentamente, caramelo de cerveza y chiles, queso paipa y picadillo acevichado de legumbres.

Empanadas de pollo criollo

\$27.200

Rellenas de pollo rostizado, en masa de maíz con carbón activado, puré rustico de papa nativa, ají de frutas y cascós de limón.

Ruyas crocantes

\$27.200

Esferas a base de haba criolla rellenos de queso de campo, acompañados de vegetales a la parrilla, pan pita de espinaca y albahaca, tzatziki de hierbas de azotea, terminado con aceite de sésamo.



© MERCÉ



· Ensaladas ·

Ensaladilla de cebada

Picadillo de hierbas de azotea, zumo de limón, maíz tostado, maní, garbanzo frito y tomates perla.

\$23.100

Ensalada Jardín de Olivos

Cama de lechugas, queso de campo, aceitunas verdes y negras, pepinos frescos, tomates secos, remolacha, habas crocantes, germinados, flores comestibles de temporada y vinagreta de kumis.

\$26.300

Adición de proteína

Salmón Grill

\$13.700

Pollo Grill con especias locales

\$13.200

· Menú infantil ·

Colombinitas

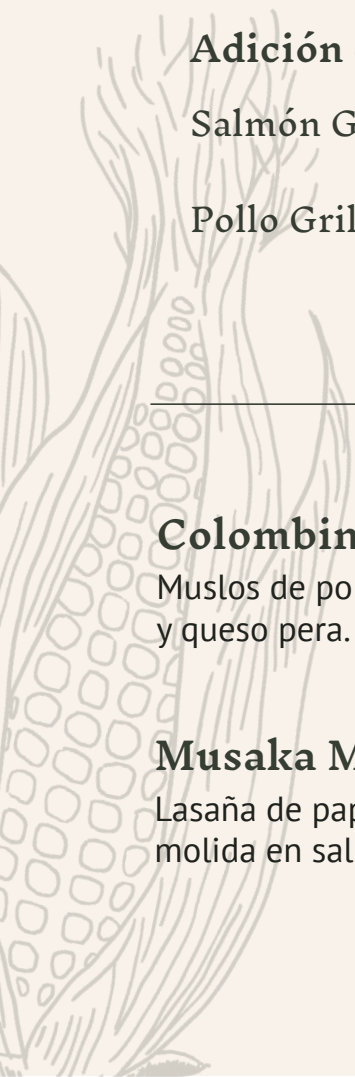
Muslos de pollo apanados, mazorca tierna salteada y queso pera.

\$28.300

Musaka Mercé

Lasaña de papa y rodajas de berenjena con carne molida en salsa de tomates frescos y albahaca.

\$26.200



© MERCÉ

· Sopas ·

Elaboradas en casa, del cultivo a nuestra mesa

Crema de coliflor

\$25.100

Coliflor caramelizada a la sartén acompañada de tostada de pan con hogao y queso fresco.

De la abuela

\$27.200

Verduras de temporada: habichuela, arveja, zanahoria, tomates frescos de la villa, papa y crocantes de librillo de res.

· Platos fuertes ·

1.249 metros sobre el nivel del mar

Un homenaje a los pequeños productores de la región y a la huerta campesina, con toques de modernidad y sabores de casa.

Solomillo de res

\$52.400

Medallones de lomo madurado en casa, con mermelada de tocineta ahumada en café, tomates asados, verdes en chimichurri de la casa y papas nativas al romero.





MERCÉ

Estofado de cachete de res al vino

Cocido al vacío por 24 horas acompañado de puré cremoso de papa y vegetales al sartén con aceite de ajonjolí.

\$48.200

Cogote de cerdo

Cocido lentamente al vacío, caramelizado con melaza y chiles ahumados, vegetales a las brasas con aceite de ajonjolí, puré de arveja y hierbabuena.

\$49.300

Pollo de campo orgánico

Pollo marinado en cítricos rostizado, papa nativa al romero, vegetales a la parrilla y reducción de mostazas.

\$48.200

Sudado de pollo criollo al barro

Guiso criollo con zanahoria, habichuela, arveja, alioli de cilantro y ají verde acompañado de arroz tigre, papa chalequiada y aguacate.

\$46.100

La olla de Mercé

Sancocho de gallina criolla desmechada, huevo cocido, guiso de cebolla y tomate, tubérculos de temporada, legumbres verdes, arroz con fideos y aguacate.

\$46.100

Pesca fresca

Trucha cultivada en Villa de Leyva a la parrilla con mantequilla de limón y hierbas de azotea. Ensalada de verdes orgánicos, brócoli al vapor, tomates perla y milhojas de papa.

\$51.400



© MERCÉ

Sudado de Calabaza al barro

Guiso criollo con zanahoria, habichuela, arveja, alioli de cilantro y ají verde, acompañado de arroz tigre y aguacate.

\$45.100

Caldoso de cebada

Vegetales al sartén, floretes de coliflor parrilladas, orellanas de la villa y lactonesa de frutos secos.

\$46.100

Sánduche criollo

Servido con pan de masa madre, alioli quemado de cebolla, cubios y pepinillos encurtidos con cebolla roja, verdes frescos, queso criollo y papas nativas.

\$35.900

· Adiciones ·

Porción de arroz	\$3.200
Papa nativa en casco	\$5.300
Porción de ensalada	\$6.300
Chips de papa nativa	\$4.800
Aguacate	\$3.700



© MERCÉ

• Postres •

Con un toque de dulzura y calidez del altiplano

Experiencia boyancesa

\$17.800

Cheesecake de almojábana con brevas y salsa de arequipe.

Cremoso de chocolate

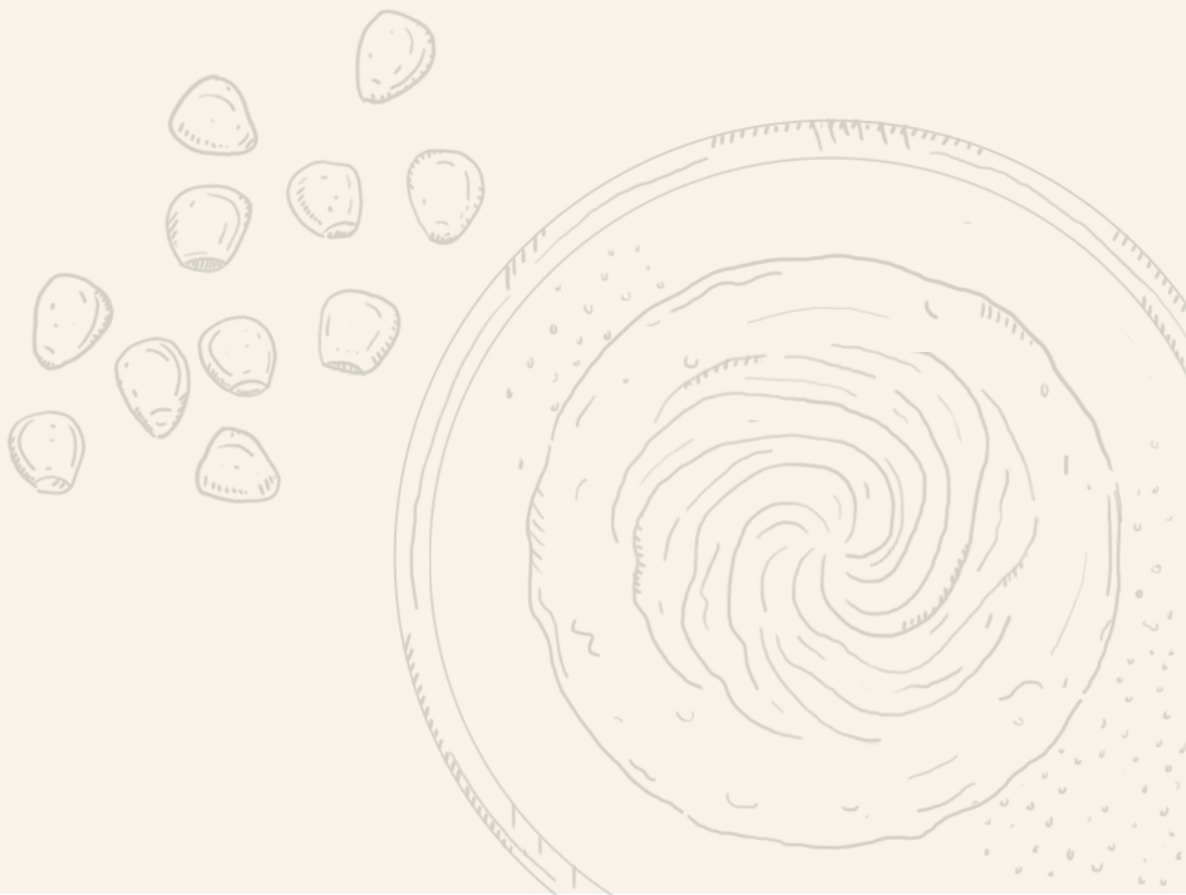
\$17.800

Maíz crocante, maní y reducción de balsámico.

Torta de almojábana

\$17.800

Acompañada con helado de vainilla, jalea de guayaba y tierra de galletas sucre.



© MERCÉ

· Bebidas ·

Cervezas

Club Colombia	\$7.900
Club Colombia Draft	\$14.700
Corona	\$14.900
Stella Artois	\$15.700
Innis and Gunn	\$19.500

Bebidas suaves

 S.PELLEGRINO®	\$11.100
Té Hatsu	\$6.900
Coca Cola Original	\$7.400
Coca Cola Zero	\$7.900
Agua con gas	\$6.600
Agua sin gas	\$6.300



© MERCÉ

Sodas artesanales

Herencia **\$10.000**

Mezcla predilecta de sabores tradicionales de uchuva macerada con jengibre, limón y soda.

Botánica **\$10.000**

Infusión herbal refrescante de la albahaca macerada, pepino y soda.

Silvestre mora **\$10.000**

Combinación de frutos rojos confitados, jengibre y soda.

Jugos

Atardecer **\$9.400**

Mezcla ácida de piña y dulce de tamarindo.

Delirio **\$9.000**

Combinación de mango, naranja y hierbabuena.

Limonada Jengibre **\$9.700**

Limonada tradicional con jengibre.



© MERCÉ



Guayaba cítrica

Mezcla de guayaba y limón.

\$10.000

Jugo verde

Jugo de naranja, tallo de apio, espinaca y pepino.

\$8.300

Jugo de frutos rojos

Mezcla de agraz, moras frescas y fresa.

\$8.300

Jugo naranja zanahoria

\$7.900

Jugo naranja zanahoria

\$8.100

Bebidas calientes

Cafecito Expreso

Café corto nacional de origen recién molido.

\$6.900

Capuchino Mercé

Café nacional de origen, expreso con leche cremada.

\$7.600



© MERCÉ

Café de hoy

Café americano recién molido.

\$5.200

Café de la casa

Café servido en prensa francesa para compartir (2 Tazas).

\$7.600

Chocolate

Cocoa semiamarga en leche caliente o en agua.

\$8.700

Frapuchino

Bebida fría a base de café, con leche frapé.

\$8.200

Ice coffee

Café frío.

\$6.600

Infusión de frutas

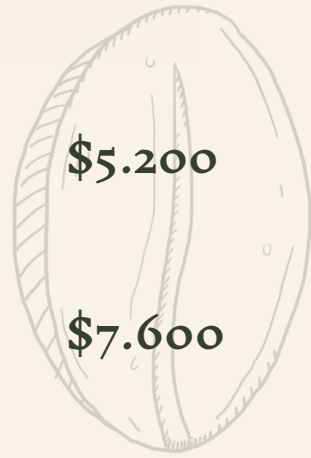
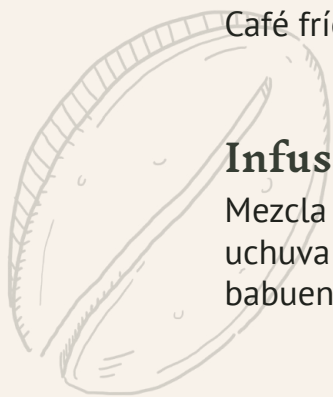
Mezcla de frutos rojos o de uchuva en almíbar con hierbabuena y merenguito.

\$4.800

Infusión de hierbas

Hierbabuena fresca con toque de jengibre.

\$4.800





© MERCÉ

Té verde


Experiencia de té verde para compartir (2 tazas).

\$9.400

Té negro

Experiencia de té negro para compartir (2 tazas).

\$9.400



· Adiciones ·

Tetera de leche
caliente deslactosada

\$7.300

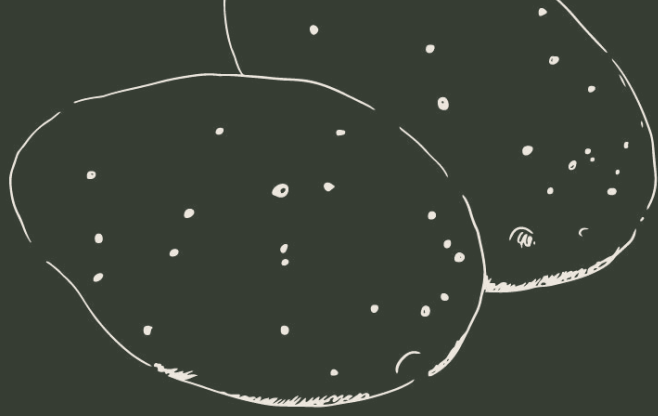
Tetera de leche
de almendras

\$10.000

Vaso de leche
deslactosada

\$6.900





MERCÉ