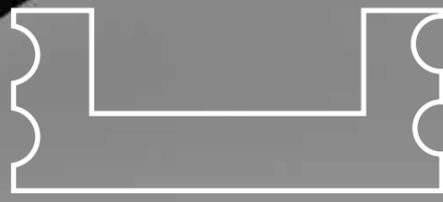


LA ESTAMPILLA  
Galería de alimentos



*merini  
restaurante*





*una cocina*  
**LOCAL • CONSCIENTE • SALUDABLE**

*inspirado en:*

**Mi padre**, mi maestro, quien viajó por el mundo coleccionando estampillas de sabores para compartirlas con sus invitados.

*dedicado a:*

**Nuestros productores** quienes viven en el campo cuidando día a día los alimentos que cocinamos y transformamos en la ciudad.

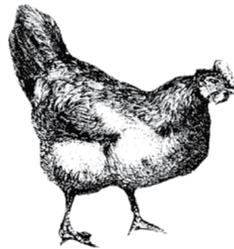
**¡GRACIAS INFINITAS!** por cultivar sin químicos y recuperar lo que les dejaron por tradición : **NUESTRA TIERRA**

# DESAYUNOS

7:00am – 10:30am

\*Todos nuestros huevos son orgánicos de gallina de libre pastoreo.

## HUEVOS



**Huevos revueltos** \_\_\_\_\_ 4.400  
Acompañado con pan.

**Huevos fritos** \_\_\_\_\_ 4.400  
Acompañado con pan.

**Huevos tibios** \_\_\_\_\_ 4.400  
Acompañado con pan.

**Huevos pericos** \_\_\_\_\_ 4.400  
Acompañado con pan.

**COMBO HUEVOS** \_\_\_\_\_ 11.000  
Huevos al gusto, porción de pan, bebida caliente y jugo de naranja o fruta.

**COMBO HUEVOS POCHADOS** \_\_\_\_\_ 12.800  
Con queso ricotta, semillas de chía, germinados y tostadas integrales, bebida caliente y jugo de naranja o fruta del día.

**COMBO BRUSCHETTAS** \_\_\_\_\_ 12.800  
Picadillo de tomate, rúgula y espárragos sobre 2 tostadas cada una con un huevo frito, bebida caliente y jugo de naranja o fruta del día.

**COMBO SANDUCHE MAÑANERO** \_\_\_\_\_ 11.700  
En pan ciabatta con huevos espinaca y tomate, bebida caliente y jugo de naranja o fruta del día.



## OMELETTE

**Espinaca, Pimentón** \_\_\_\_\_ 8.800  
Acompañado con pan.

**Champiñones & maíz** \_\_\_\_\_ 8.800  
Acompañado con pan.

**Tomate, ricotta y aguacate** \_\_\_\_\_ 8.800  
Acompañado con pan.

**COMBO OMELETTE** \_\_\_\_\_ 14.900  
Omelette, porción de pan, bebida caliente y jugo de naranja o fruta del día.

## CALDO DEL DÍA

Pollo/ Costilla / Changua

**COMBO CALDO DEL DÍA** \_\_\_\_\_ 11.700  
Caldo de pollo, costilla o changua, porción de pan, bebida caliente y jugo de naranja o fruta del día.

## PORCIONES

**Queso campesino** \_\_\_\_\_ 3.000

**Porción pan baguette** \_\_\_\_\_ 1.800  
Acompañado con mermelada de arándanos y mantequilla.

# BOWL DE FRUTAS

¡Pídelo en cualquier momento del día!

Base de batido +  
trozos de fruta + 2 toppings



**AMARILLO** \_\_\_\_\_ 9.600

Batido de piña, papaya y banano con trozos de melón y durazno + 2 toppings.

**ROJO** \_\_\_\_\_ 10.700

Batido de mora, fresa, remolacha, naranja y banano con trozos de piña y arándanos + 2 toppings.

**VERDE** \_\_\_\_\_ 11.700

Batido de espinaca, manzana verde y mango con trozos de kiwi e higo + 2 toppings.

**ELIGE 1 TOPPING DE CADA CATEGORÍA:**

**Categoría 1:**

Yoghurt Griego

Nuez del Brasil

Coco deshidratado

**Categoría 2:**

Granola

Semillas de chía

Arroz soplado



# ENTRADAS

12:00m – 4:00pm

Perfectas para compartir antes de  
que llegue tu almuerzo.

## TEMPURA

**Chips batata** \_\_\_\_\_ 5.500

Tempura de batata acompañado de una salsa a base de soya.

**Chips arracacha** \_\_\_\_\_ 5.500

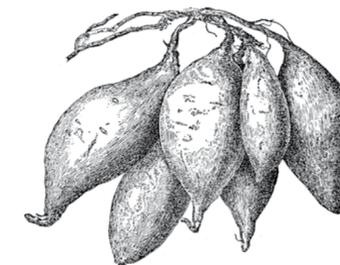
Tempura de arracacha acompañado de una salsa a base de soya.

**Chips veggie** \_\_\_\_\_ 4.400

Tempura de zanahoria y zucchini acompañado de una salsa a base de soya.

**Espárragos** \_\_\_\_\_ 8.300

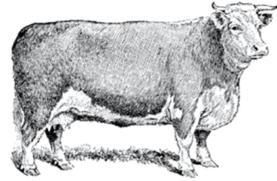
Tempura de espárragos acompañado de una salsa a base de soya.



# PLATOS FUERTES

12:00m – 4:00pm

## RES



**Medallones al mediterráneo** \_\_\_\_\_ 24.500

250g de res con tomates cherry, perejil, ajo y albahaca, acompañado con ensalada del huerto y arroz blanco o integral.

**Baby Beef con ahumado de romero** \_\_\_\_\_ 23.500

200g de carne a la plancha con un toque ahumado natural, arroz de uchuva y ensalada del huerto.

**Entrecôte con pimentón morrón** \_\_\_\_\_ 21.500

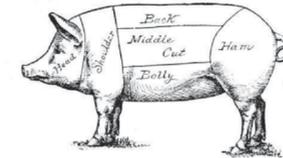
200g de carne a la plancha con pimentón morrón, queso holandés asado con acelgas y puré de papa criolla.

**Hamburguesa artesanal con pan de avena** \_\_\_\_\_ 18.500

200gr de Carne magra molida con espinaca, tomate asado y pan artesanal de avena. Acompañado con chips de batata tempura.



## CERDO



**Chuleta con costra de especias** \_\_\_\_\_ 19.000

Chuleta de cerdo a la plancha con especias deshidratadas, sobre puré de papa criolla y ensalada del huerto.

**Lomo peruano** \_\_\_\_\_ 19.000

250g de trozos de cerdo con cebolla roja, tomate, cilantro y arroz blanco.

**Costillas con romesco** \_\_\_\_\_ 22.000

250gr de costillas con cascots de papas nativas y mix de vegetales salteados. (Acelgas de colores, pimentón y kale).





## VEGGIE

**Setas al wok** \_\_\_\_\_ 17.500

Setas de temporada (orellanas, portobello, champiñón) aguacate y arroz integral.

**Lasagna de berenjena** \_\_\_\_\_ 15.500

Con salsa napolitana, queso holandés y zucchini.



## PASTA ARTESANAL

Con sémola y huevos de gallina de libre pastoreo.

### FETUCCINNE

**Salmón y Espinaca** \_\_\_\_\_ 30.500

En salsa cremosa con espinaca, alcaparras, y nueces del brasil.

**Berenjena con miso** \_\_\_\_\_ 16.000

Berenjenas bañadas con salsa de miso especias y albahaca.

**Pollo, salsa pomodoro y rúgula** \_\_\_\_\_ 18.000

Con salse de tomate natural tomates cherry, aguacate y rúgula.



## PESCADOS & MAR

**Salmón a la naranja** \_\_\_\_\_ 32.000

200gr de salmón fresco, sobre causa limeña, mizuna y germinados.

**Langostinos con causa limeña** \_\_\_\_\_ 24.000

Langostinos sobre causa limeña, reducción de balsámico, mizuna y germinados.

**Trucha al ajo negro** \_\_\_\_\_ 22.200

Filete de trucha con salsa de ajo negro, arroz integral y ensalada del huerto.

**Trucha patarashca** \_\_\_\_\_ 21.000

Filete envuelto de hojas de plátano, relleno de aceitunas, cebolla cilantro y pimentón acompañado con papas nativas.

**Ensalada de mar o tierra** \_\_\_\_\_ 22.500

Mix de lechugas orgánicas con camarones a la naranja tomates cherry y vinagreta de aguacate, maíz y crocantes de quinua.

\*POLLO: Puedes cambiar los langostinos por pollo a la plancha \$18.500





## POLLO

### PECHUGA (CAMPESINA)

**Griega** \_\_\_\_\_ 20.000

Pechuga en salsa de berenjena, queso holandés y aceitunas con arroz integral y ensalada del huerto.

**Ricotta y espinaca** \_\_\_\_\_ 19.000

Pechuga con espinaca y queso ricotta con cascots de papa nativa y ensalada del huerto.

**Cebolla caramelizada** \_\_\_\_\_ 20.000

Pechuga de cebolla caramelizada y almendras con puré de arveja y ensalada del huerto.

**Pierna pernil al horno** \_\_\_\_\_ 17.000

Con rábanos encurtidos, espejo de espinaca, arroz integral y puré de ahuyama.

**Pechuga a la plancha** \_\_\_\_\_ 17.000

220gr de pechuga campesina, arroz blanco o integral y puré de ahuyama.



## Antojitos

### Porciones adicionales

Agrega alguno de estos antojitos que preparamos con amor para complementar tus platos.



**Crema Pequeña del día** \_\_\_\_\_ 4.500

Hecha con vegetales frescos y espesada con papa.

**Crema Grande del día** \_\_\_\_\_ 6.000

Hecha con vegetales frescos y espesada con papa.

**Puré de ahuyama** \_\_\_\_\_ 5.500

Con crocantes de almendra caramelizada y queso crema.

**Puré de arveja** \_\_\_\_\_ 5.500

Con crocantes de cebolla y queso crema.

**Ensalada del huerto (del día)** \_\_\_\_\_ 4.000

Mezcla de lechugas orgánicas y vegetales de cosecha del día.

**Arroz de uchuva** \_\_\_\_\_ 3.500

Sabor natural de uchuva.

**Arroz blanco** \_\_\_\_\_ 3.200

**Arroz integral** \_\_\_\_\_ 3.500

# POSTRES

## Hechos en casa con amor

Arroz con leche \_\_\_\_\_ 4.000

Con un toque de naranja, endulzado con panela orgánica.

Merengón con frutos amarillos \_\_\_\_\_ 4.500

Con mango, espuma de piña y queso.

Merengón con frutos rojos \_\_\_\_\_ 4.500

Con mora, fresa, queso y arándanos.

Galleta con helado \_\_\_\_\_ 5.500

Galleta de chips de chocolate o galleta de brownie con helado.

Brownie de milo con helado \_\_\_\_\_ 6.000

Brownie de milo con helado.



# BEBIDAS

## Frías

Elige tu bebida para refrescar cada bocado.

# JUGOS

## NATURALES (en agua/en leche) 260 ml

Mora \_\_\_\_\_ 4.500 / 5.000

Mango \_\_\_\_\_ 4.500 / 5.000

Fresa \_\_\_\_\_ 4.500 / 5.000

Guanábana \_\_\_\_\_ 4.500 / 5.000

Naranja \_\_\_\_\_ 3.900



# REFRESCOS

Agua Siembra \_\_\_\_\_ 3.500

Agua Siembra con gas \_\_\_\_\_ 3.500

Limonada natural (260ml) \_\_\_\_\_ 3.900

Refresco de la casa (260ml) \_\_\_\_\_ 3.900

DÍCADA Orgánico (300ml) \_\_\_\_\_ 6.300

Bebida de Origen (340ml) \_\_\_\_\_ 4.500

Cocacola (250ml) \_\_\_\_\_ 2.800

Cocacola (300ml) \_\_\_\_\_ 3.300

Cerveza Club Colombia \_\_\_\_\_ 5.000

# BEBIDAS

## Calientes

¡Elige tu bebida favorita para mezclarla con el postre!

### CAFÉ

#### Café Cumbal del Huila (recién molido)

Americano	2.900
Caffè latte	3.900
Macchiato	3.300
Capuccino	4.400
Espresso	2.300
Espresso doble	3.300



### OTROS

Aromática de la casa	3.900
Té en agua	3.300
Té en leche	4.000
Té Matcha en agua	3.900
Té Matcha en leche	5.000
Chocolate en agua/leche	3.900
Chocula (orgánica)	3.900

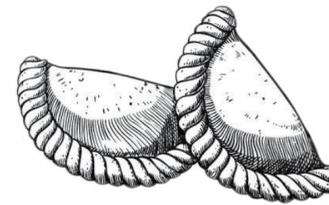
# PASTELERÍA

Recién horneada.

### SAL

#### Hojaldres, empanadas argentinas y más...

Empanada argentina	4.400
Croissant de mantequilla	2.800
Croissant de queso	3.300
Croissant integral	3.300
Croissant de chocolate	3.300
Croissant mini	1.200
Almojábana	3.900
Pandeyuca	3.900



### DULCE

#### Galletas, muffins, brownies y más...

Galleta chips de chocolate	3.300
Galleta de chocolate	3.300
Galleta de avena	3.300
Brownie de milo	3.300
Muffin naranja y amapola	3.900
Mini muffin naranja y amapola	1.200