

Carta de Vinos



Blancos / White

ÁRABE SEMIDULCE €18.00

ALBARIÑO BICOS €16.00

ALBARIÑO BIENBEBIDO €16.00

EL COTO SEMIDULCE €16.00

EL COTO VERDEJO €16.00

Rojos / Red

EL COTO RIOJA CRIANZA €18.00

RAMON BILBAO RIOJA CRIANZA €20.00

DUQUE DE CAÑIZOS RIBERA DEL DUERO €18.00

SEÑORIO REAL RIBERA DEL DUERO €16.00

Espumosos / Sparkling

ÁRABE CAVA PREMIUM €18.00



MEREY_RESTAURANTE



MEREY_REST



695-48-39-36



MEREY RESTAURANTE

CARTA

RACIONES / PORTIONS

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| PATATAS BRAVAS | 8,50 |
| Patatas con salsa brava tradicional de la casa. / Potatoes with traditional brava sauce of the house. | |
| ENSALADILLA RUSA / RUSSIAN SALAD | 8,50 |
| Clásica ensaladilla rusa con el toque especial del chef. / Classic russian salad with the chef's special touch. | |
| CROQUETAS DE JAMÓN / HAM CROQUETTES (6 UNIDS) | 11,00 |
| Croquetas caseras hechas diariamente a mano con la receta de la yaya, de lo mejor del restaurante. / Homemade croquettes made daily by hand with the yaya's recipe, one of the best of the restaurant. | |
| CROQUETAS DE SETAS Y BOLETUS / MUSHROOMS AND BOLETUS CROQUETTES (6 UNIDS) | 11,00 |
| Croquetas caseras hechas diariamente a mano con la receta de la yaya, de lo mejor del restaurante. / Homemade croquettes made daily by hand with the yaya's recipe, one of the best of the restaurant. | |
| TORREZNOS DE SORIA | 14,50 |
| Ricos y frescos Torreznos de Soria con patatas fritas. / Rich and fresh Torreznos de Soria (fried pork) with French fries. | |
| CALAMARES A LA ANDALUZA / SQUID ANDALUSIAN STYLE | 14,50 |
| Calamares con la receta tradicional andaluza, acompañados de mezcla de lechugas. / Squid with the traditional Andalusian recipe, accompanied by lettuce mix. | |
| PARRILLADA DE VERDURAS / GRILLED VEGETABLES | 12,50 |
| Ricas verduras a la parrilla: Cebolla, berenjenas, pimientos rojos, pimiento verde, tomate y calabacín con sal gruesa y aceite de oliva. / Delicious grilled vegetables: Onion, eggplant, red peppers, green pepper, tomato and zucchini with coarse salt and olive oil | |
| GAMBAS AL AJILLO / SHRIMP IN GARLIC SAUCE | 14,50 |
| Ricas gambas preparadas con ajo, mantequilla, ajo y un toque especial de la casa. / Delicious shrimp prepared with garlic, butter, garlic, and a special touch from the house. | |

PARA RESERVAS 695-48-39-36

EL SERVICIO EN TERRAZA TIENE UN RECARGO DE 1 EURO POR PERSONA

RACIONES / PORTIONS

ALITAS DE POLLO / CHICKEN WINGS **12.00**

Alitas de pollo sazonadas con salsa barbacoa acompañado con mas salsa barbacoa /
Chicken wings seasoned with barbecue sauce, served with more barbecue sauce.

EMPANADITAS DE QUESO / CHEESE EMPANADAS (5 UNIDS) **11.50**

Ricas empanaditas tradicionales de Venezuela, rellenas de queso. / Delicious
traditional Venezuelan empanadas, filled with cheese.

EMPANADITAS DE CARNE/ MEAT EMPANADAS (5 UNIDS) **11.50**

Ricas empanaditas tradicionales de Venezuela, rellenas de carne. / Delicious traditional
Venezuelan empanadas, filled with meat.

TEQUEÑOS (6 UNDS) **10,50**

Famosos y tradicionales tequeños venezolanos rellenos de queso blanco fresco /
Famous and traditional Venezuelan tequeños filled with fresh white cheese.

FINGERS DE POLLO / CHICKEN TENDERS (6 UNDS) **12,00**

Deliciosas tiras de pollo empanadas con patatas fritas. / Delicious breaded chicken
strips with French fries.

NACHOS CON GUACAMOLE **12,00**

Nachos crujientes servidos con cremoso guacamole fresco. / Crispy nachos served
with fresh, creamy guacamole.

AREPITAS CON QUESO Y NATA **9.50**

Típico de Venezuela, pequeñas arepitas viudas, acompañadas 2 tipos de quesos
blancos venezolanos y nata. / Typical from venezuela, small plain arepitas served
with two types of venezuelan white cheeses and cream.

PARA RESERVAS 695-48-39-36

EL SERVICIO EN TERRAZA TIENE UN RECARGO DE 1 EURO POR PERSONA

HUEVOS ROTOS

HUEVOS ROTOS CON JAMÓN

13,50

Patatas fritas coronadas con huevos fritos y jamón. / French fries topped with fried eggs and ham.

ENSALADAS / SALADS

ENSALADA DE QUESO DE CABRA GRATINADO / GOAT CHESSE SALAD AU GRATIN

12,50

Rico mézclum de lechugas, queso de cabra gratinado, cebolla caramelizada, tomate, huevo duro y cebolla roja cruda. / Delicious lettuce mix, goat cheese au gratin, caramelized onion, tomato, hard boiled egg and raw red onion.

ENSALADA MEREY / MEREY SALAD

14,50

La ensalada de la casa es una belleza y lleva mézclum de lechugas, burrata, espárragos, cebolla caramelizada, tomate, y cebolla roja cruda. / Merey salad is a beauty and features lettuce mix, burrata, asparagus, caramelized onion, tomato, and raw red onion.

PARA RESERVAS 695-48-39-36

EL SERVICIO EN TERRAZA TIENE UN RECARGO DE 1 EURO POR PERSONA

----- **HAMBURGUESAS A LA PARRILLA** -----
GRILLED HAMBURGERS

HAMBURGUESA MEREY / MEREY BURGER

14,90

Suculenta carne de angus a la parrilla (180 grs), con lechuga, crujiente de jamón ibérico, queso cheddar, cebolla caramelizada y salsa barbacoa acompañada de patatas fritas cortadas a mano. / The succulent parisien burger comes with grilled angus beef, lettuce, cheddar cheese, crispy iberian jam, caramelized onion and BBQ sauce, is accompanied by hand-cut french fries.

HAMBURGUESA LA MADRILEÑA / THE MADRILEÑA BURGER

14,90

Viene con succulenta carne de angus a la parrilla (180 grs), lechuga, queso brie a la plancha, bacon, miel y nueces, acompañada de patatas fritas cortadas a mano. / The succulent Madrileña burger comes with grilled angus beef (180 grs), lettuce, grilled brie cheese, bacon, honey and walnuts, and is accompanied by hand-cut french fries.

HAMBURGUESA NAPOLITANA / NAPOLITAN BURGER

15,90

La succulenta hamburguesa Napolitana viene con carne de angus a la parrilla (180 grs), burrata de queso (125 grs), salsa pesto de la casa y mix de lechugas, acompañada de patatas fritas cortadas a mano. Toda una obra de arte culinaria. / The succulent Neapolitan burger comes with grilled angus beef (180 grs), burrata cheese (125 grs), pesto sauce, lettuce mix, and is accompanied by hand-cut french fries. A work of culinary art.

HAMBURGUESA CABRALES / CABRALES BURGER

14,90

Viene con succulenta carne de angus a la parrilla (180 grs), queso de cabra gratinado, cebolla caramelizada, crujiente de jamón ibérico y mix de lechugas, acompañada de patatas fritas cortadas a mano / The succulent Cabrales burger comes with grilled angus beef (180 grs), goat cheese au gratin, caramelized onions, crispy iberian jam, lettuce mix, and is accompanied by hand-cut french fries.

----- **H A M B U R G U E S A S S E M I S M A S H** -----
S M A S H H A M B U R G E R S

CHEESE BURGER **13,50**

Pan brioche, carne ternera, queso cheddar X2, pepinilos, salsa burger casera /
Brioche bun, beef, cheddar cheese x2, pickles, homemade burger sauce.

BACON CHEESE BURGER **14,50**

Pan brioche, carne ternera, queso cheddar X2, bacon, pepinilos, salsa burger casera /
Brioche bun, beef, cheddar cheese x2, bacon, pickles, homemade burger sauce.

GENERAL 38 **14,50**

Pan brioche, salsa burger casera, ternera, queso cheddar, rulo queso de cabra y cebolla
caramelizada casera / Brioche bun, homemade burger sauce, beef, cheddar cheese,
goat cheese log, and homemade caramelized onion.

LATINA **14,50**

Pan brioche, salsa casera a base de ajo, lechuga, patatas paja, ternera y queso cheddar.
(Tequeño de guinda) / Brioche bread, homemade garlic sauce, lettuce, shoestring
potatoes, beef, and cheddar cheese. (Cherry tequeño)

----- **P I Z Z A S (P I N Z A)** -----

IBÉRICA **14.50**

Queso mozzarella, jamón ibérico y rúcula. / Mozzarella cheese, Iberian ham, and
arugula.

PEPPERONI **12.50**

Queso mozzarella y pepperoni. / Mozzarella cheese and pepperoni.

HAWAIANA **12.50**

Queso mozzarella, jamon york y piña. / Mozzarella cheese, ham, and pineapple.

STREET BACON **13.50**

Queso mozzarella, jamón york, bacon y maiz. / Mozzarella cheese, ham, bacon, and
corn.

BÁSICA **12.50**

Queso mozzarella y jamón york. / Mozzarella cheese and cooked ham

LACY **13.50**

Queso mozzarella, jamón york, queso de cabra y rúcula. / Mozzarella cheese, ham, goat
cheese, and arugula.

BURRATA **13.50**

Queso mozzarella, jamon york, queso burrata y pesto. / Mozzarella cheese, York ham,
burrata cheese, and pesto.

**CARNE A LA PARRILLA
GRILLED MEAT**

ENTRECOT A LA PARRILLA / GRILLED BEEF ENTRECOTE 24,00

Nuestro famoso entrecot a la parrilla es el plato más vendido de la carta, viene acompañado de patatas fritas cortadas a mano y pimientos de padrón. / Our famous grilled entrecote is the best-selling dish on the menu, accompanied by hand-cut french fries and padrón peppers.

SOLOMILLO DE TERNERA A LA PARRILLA / GRILLED BEEF TENDERLOIN 26,00

El solomillo de ternera a la parrilla tiene una suavidad y sabor increíble, sin duda uno de nuestros mejores platos, viene acompañado de patatas fritas cortadas a mano y pimientos de padrón. / The grilled beef tenderloin has an incredible softness and flavor, without a doubt one of our best dishes, accompanied by hand-cut french fries and padrón peppers.

TIRAS DE SECRETO A LA PARRILLA / GRILLED SECRET MEAT STRIPS 16,50

Jugosas y deliciosas tiras de carne de secreto a la parrilla acompañada de ensalada verde y patatas fritas cortadas a mano, toda una delicia. / Juicy and delicious strips of grilled secret meat accompanied by green salad and hand-cut french fries, a real delight.

PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA / GRILLED BREAST CHICKEN 12,00

Pechuga de pollo a la parrilla acompañada de ensalada verde. / Grilled breast chicken served with green salad.

PARRILLA DE LA CASA (2 personas) / HOUSE GRILL (2 people) 28.50

Rica parrillada venezolana hecha con carne de ternera, cerdo, pollo, chorizo, acompañado de arepas, ensalada rallada y salsas. / Delicious venezuelan grill made with beef, pork, chicken, and chorizo, served with arepas, shredded salad, and sauces.

PARA RESERVAS 695-48-39-36

EL SERVICIO EN TERRAZA TIENE UN RECARGO DE 1 EURO POR PERSONA

ARROCES / RICE

Precio por persona, mínimo dos (2) personas.

Price per person, minimum two (2) people.



30 min. aprox.

PAELLA DE MARISCOS / SEAFODD PAELLA **15,00**

Paella de mariscos estilo Mersey preparada con los mejores y más frescos productos nacionales. La favorita de nuestros comensales. /

Mersey style seafood paella prepared with the best and freshest national products. The favorite of our diners.

PAELLA MIXTA **15,00**

Paella de pollo y mariscos con el toque especial de la casa que le otorga un delicado sabor y textura. / Chicken and seafood paella with the special touch of the house that gives it a delicate flavor and texture.

ARROZ NEGRO **15,00**

Típico de la costa mediterránea de España, aquí le damos nuestro toque. Se caracteriza por su color oscuro y sabor intenso a mar, resultado de la adición de la tinta de calamar o sepia durante su cocción / Typical of Spain's Mediterranean coast, here we give it our own twist. It's characterized by its dark color and intense seafood flavor, the result of adding squid or cuttlefish ink during cooking.

PAELLA VEGANA DE VEGETALES / VEGAN VEGETABLE PAELLA **13.50**

Deliciosa paella vegana con vegetales salteados. / Delicious vegan vegetable paella.

PARA RESERVAS 695-48-39-36

EL SERVICIO EN TERRAZA TIENE UN RECARGO DE 1 EURO POR PERSONA

POSTRES / DESSERTS

TARTA DE QUESO CASERA / HOMEMADE CHEESECAKE 8,00

Tarta de queso tipo americana 100% casera, una dulce e inolvidable experiencia. / 100% homemade American style cheesecake, a sweet and unforgettable experience.

TARTA DE CHOCOLATE / CHOCOLATE CAKE 8,00

Deliciosa tarta doble chocolate 100% casera, es el postre más vendido de la casa. / Delicious double chocolate cake 100% homemade, it is the best selling dessert of the house.

TARTA DE ZANAHORIA / CARROT CAKE 8,00

Tarta de zanahoria tipo americana 100% casera, simplemente inolvidable / 100% homemade American style carrot cake, simply unforgettable.

BROWNIE TRIPLE CHOCOLATE CON HELADO / TRIPLE CHOCOLATE BROWNIE WITH ICE CREAM 8,00

Divino brownie elaborado con 3 chocolates, cubierta crocante y centro fudge, acompañado con helado / Delicious brownie made with 3 types of chocolate, with crunchy crust and fudgy center served with ice cream.

SMOOTIES 7,00

De frutas naturales : Red banana (fresa y platano); berry drem (frutos rojos); tropic mix (piña, papaya y mago); Piña colada (piña y coco).

PARA RESERVAS 695-48-39-36

EL SERVICIO EN TERRAZA TIENE UN RECARGO DE 1 EURO POR PERSONA

RICÓN VENEZOLANO
VENEZUELAN FOOD

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| CACHAPA CON QUESO DE MANO | 12.00 |
| Torta de maíz dulce hecha a la plancha, rellena de queso de mano venezolano. / sweet corn cake grilled, filled with Venezuelan hand cheese. | |
| CACHAPA CON QUESO DE MANO Y POLLO | 15.00 |
| Torta de maíz dulce hecha a la plancha, rellena de queso de mano venezolano Y pechuga de pollo desmechado. / Sweet corn cake grilled, filled with Venezuelan hand cheese and shredded chicken breast. | |
| CACHAPA CON QUESO DE MANO Y CARNE (TERNERA) | 16.00 |
| Torta de maíz dulce hecha a la plancha, rellena de queso de mano venezolano Y carne de ternera. / sweet corn cake grilled, filled with Venezuelan hand cheese and beef. | |
| CACHAPA CON QUESO DE MANO Y CHICHARRON (TORREZNOS) | 16.00 |
| Torta de maíz dulce hecha a la plancha, rellena de queso de mano venezolano Y chicharrón (torreznos) / sweet corn cake grilled, filled with Venezuelan hand cheese and pork cracklings (chicharrón). | |
| AREPA PELÚA | 8.50 |
| Tradicional arepa venezolana rellena de carne de ternera desmechada y queso. / traditional Venezuelan arepa filled with shredded beef and cheese. | |
| AREPA CATIRA | 8,00 |
| Tradicional arepa venezolana rellena de pechuga de pollo desmechado y queso / traditional Venezuelan arepa filled with shredded chicken breast and cheese. | |
| PARRILLA DE LA CASA (2 personas) / HOUSE GRILL (2 people) | 28.50 |
| Rica parrillada venezolana hecha con carne de ternera, cerdo, pollo, chorizo, acompañado de arepas. ensalada rallada y salsas. / Delicious venezuelan grill made with beef, pork, chicken, and chorizo, served with arepas, shredded salad, and sauces. | |

PARA RESERVAS 695-48-39-36

EL SERVICIO EN TERRAZA TIENE UN RECARGO DE 1 EURO POR PERSONA

DESAYUNOS / BREAKFASTS
CAFÉ INCLUIDO / COFFEE INCLUDED

| | |
|------------------------------------------|-------------|
| TOSTADA ACEITE / TOMATE | 3.90 |
| TOSTADA MANTEQUILLA / MERMELADA | 3.90 |
| TOSTADA ACEITE / TOMATE / JAMÓN | 4.90 |
| SANDWICH MIXTO | 3.90 |
| TORTITAS CON SIROPE O MANTEQUILLA | 4.20 |

PARA RESERVAS 695-48-39-36

EL SERVICIO EN TERRAZA TIENE UN RECARGO DE 1 EURO POR PERSONA