

# Taberna Merlot

## BOCADILLOS

Pan crujiente, ingredientes premium y combinaciones que no olvidarás

ENTERO 15€ O MEDIO 8.5€

### CABERNET

Lomo, beicon, queso ahumado, huevo y alioli  
Intenso, sabroso y potente. Un clásico rotundo

### SULTANINA

Lomo, beicon, patatas, huevo, queso cheddar y mayonesa  
Una bomba de sabor para amantes del "más es más".

### LABRUSCA

Ternera, cebolla caramelizada, patatas y salsa gorgonzola  
Meloso, jugoso y con toque azul.

### SYRAH

Ternera, rulo de cabra, jamón 50% bellota, cebolla caramelizada y mayonesa  
Equilibrio perfecto entre lo dulce y lo salado.

### EL MERLOT

Pechuga rebozada con queso gorgonzola, jamón ibérico, huevo, pimienta y mahonesa  
El más completo. Nuestro rey de la carta

### MUSCADINA

Ternera, jamón ibérico, pimienta verde y alioli  
Sabor ibérico con el punto justo de frescura

### PINOT

Pechuga, beicon, huevo, queso, tomate, lechuga y mayonesa  
El clásico bien hecho, para todos los gustos.

### VEGETARIANO

Tortilla francesa, pimienta verde, queso morbier y alioli  
Delicado, sabroso y sin carne

### DE LA TERRETA

Sepia a la plancha con majaillo, mahonesa o alioli  
Solo tamaño medio bocadillo

Merlot



# Taberna Merlot

PARA LOS AMANTES DE LA VARIEDAD

PULPO A LA PARMENTIER 20,5€ **NUEVO**

Jugosa pata de pulpo a la plancha, con base de puré de patata

PROVOLONE FUNDIDO CON TOQUE DE BRAVA 12€

Cremoso queso provolone al horno con base de salsa brava casera y orégano

ENSALADA DE LA CASA 12.5€

Beicon, nueces, lechuga, pan tostado, salsa de mostaza y miel

ENSALADA CON QUESO DE CABRA 14€

Rúcula, queso rulo de cabra, nueces, pasas, tomate cherry y vinagre balsámico

ENSALADA CÉSAR 14.5€

Pollo rebozado, lechuga, queso parmesano,  
picatostes, tomate cherry y salsa césar

PATATAS BRAVAS MERLOT 8.5€

Patatas acompañadas de nuestro queso cheddar picante y salsa casera

CHAMPIS CRUJIENTES 8.5€

Champiñones rebozados, dorados y servidos con mahonesa suave de roquefort

RULO DE CABRA A LA PLANCHA 14.5€

Queso de cabra con miel, nueces y mermelada de higo, acompañado de panecillos tostados

HUEVOS ROTOS CON JAMÓN IBÉRICO 14.5€

Patatas, huevos y jamón ibérico sobre nuestra salsa gorgonzola

VARIADO DE CROQUETAS 14€

Croquetas gourmet, cada variedad con su personalidad

Ideal para compartir o no..

PATÉ DEL CHEF 13,5€

Acompañado de nuestro pan aglio

JAMÓN BELLOTA 50% IBÉRICO

Plato 100 gramos: 13.5€

Ensalada de queso de cabra



Huevos rotos



# Taberna Merlot

## PARA LOS AMANTES DE LA CARNE



Flamenquín de rabo de toro

### PLATO COMBINADO DE POLLO 14.5€

Filete de pollo rebozado relleno de queso gorgonzola, acompañado de patatas, champiñones y salsa gorgonzola

Cremosidad por dentro, crujiente por fuera

### PLATO COMBINADO DE TERNERA 13.5€

Filete de ternera de añojo, acompañado de patatas, champiñones y salsa gorgonzola

Completo y con mucho sabor

### FLAMENQUÍN CASERO 14.5€

Elige entre nuestro flamenquín de chivo al estilo tradicional, o nuestro flamenquín de rabo de toro suave y meloso. Ambos acompañados de patatas y salsa brava.

Crujientes por fuera, sabrosos por dentro

### SECRETO IBÉRICO TRADICIONAL 19€

Secreto ibérico con guarnición de patatas, pimiento verde y alioli

Corte jugoso, sabor auténtico

### ENTRECOT DE TERNERA 22€

Jugosa pieza de terneta con puré parmentier y salsa casera al Pedro Ximénez.

Para paladares que saben lo que quieren

### LAGARTO IBÉRICO 18€

Lagarto ibérico tierno con guarnición de patatas y pimiento verde.

Toque fresco gracias a nuestro alioli

### MAGRET DE PATO 15€ ◆ NUEVO

Tierno magret de pato acompañado de setas y una suave reducción de vino

Quien lo prueba repite

### MINI BURGUERS DE CORDERO LECHAL 14.5€

Tres mini burguers con una fina capa de guacamole, cebolla morada y pan brioche, coronadas con salsa de queso

Un plato que siempre sorprende

# Taberna Merlot

## PIZZAS ARTESANAS

Masa fina, ingredientes de primera y combinaciones que no fallan

### PIZZA GARNACHA 11,5€

Tomate, jamón york, atún, cebolla, pimiento verde, champiñones, mozzarella, nata, orégano  
La de siempre, con un giro suave y cremoso

### PIZZA MERLOT 13€

Nata, queso curado añejo, rúcula, vinagre balsámico, jamón 50% ibérico, orégano  
Equilibrio entre lo fresco y lo intenso

### PIZZA 4 QUESOS 12€

Tomate, mozzarella, queso gorgonzola (azul), queso de cabra, parmesano, nata, orégano  
Una sinfonía cremosa de quesos

### PIZZA CABERNET 14€

Tomate, jamón york, queso de trufa, champiñones, pollo, orégano  
Aroma, suavidad y toque gourmet

### PIZZA CARLINA 12€

Sobrasada, beicon, rulo de cabra, miel, mozzarella, orégano  
Dulce, picante y atrevida

### PIZZA AIRÉN 11€

Nata, pollo, beicon, barbacoa, mozzarella, orégano  
La más golosa y contundente

### PIZZA MALVASIA 14€

Nata, queso de trufa, champiñones, queso crema,  
beicon, mozzarella, orégano

# Taberna Merlot

## ARROCES

(solo por encargo)

precio por persona

→ MÍNIMO 2 PERSONAS ←

---

### PAELLA VALENCIANA 18€

arroz, pollo, costillas, conejo, judías verdes, garrofó, pimiento rojo

### FIDEUÁ O PAELLA DE MARISCO 22€

fideos, gambones, gambas, mejillones, sepia

### PAELLA O ARROZ MELOSO DE SECRETO Y SETAS 20€

arroz, secreto ibérico, variedad de setas, lomo bajo trinchado

### FIDEUÁ O PAELLA DE PATO Y FOIA 26€

fideos, pato, foie, ajos tiernos, setas

### ARROZ AL SEÑORET 23€

arroz, calamar, sepia, gambas

### ARROZ NEGRO 21€

arroz, mejillones, sepia, rape

### PAELLA MIXTA 20€

arroz, pollo, conejo, gambas, mejillones, judías, garrofó

### ARROZ MELOSO DE SEPIA 18€ NUEVO

arroz, sepia, gambas, almejas

## AMANTES DEL DULCE

El final dulce que te mereces

---

### CHEESECAKE MERLOT 5,8€

Creмосa tarta de queso con galleta, acompañada de chocolate blanco fundido y helado de vainilla.

### HELADO DE TURRÓN 4.8€

Cremoso helado de turrón acompañado de nata y sirope de chocolate.

# Taberna Merlot

## BEBIDAS

### REFRESCOS

Coca-Cola	1.8€
Fanta de naranja	1.8€
Nestea	2.2€
Aquarius	2.2€
Royal Blis	1.8€
Zumo	1.6€
Puleva cacao	1.4€
Puleva fresa	1.4€
Agua 1l	2.2€
Agua con gas	1.7€

### CAFÉ

Café solo	1.2€
Café doble	1.7€
Café cortado	1.6€
Mitad	1.4€
Café Cappuccino	1.8€
Café Bombón	1.8€
Cafe tocado de Baileys	1.9€
Colacao	1.3€
Té	1.2€

### COMBINADOS

Baileys	2.9€
Crema de orujo	2.9€
Seagram's	6€
Beefeater	6€
Martin Miller's	9€
Ron Barceló	6€
Ron Bacardi	6€
Whisky Red Label	7€
Whisky Black Label	9€

### CERVEZAS

Caña Victoria	1.8€	San miguel especial	2.2€
Copa Victoria	2.5€	Victoria 0.0	2.2€
Tanque Victoria	3.5€	Radler	2.2€
Victoria	2.2€	Victoria sin gluten	2.4€
Alhambra verde	3.2€		
Coronita	3.2€		

### VINOS TINTOS

Viñedo de pozanco tinto crianza	Botella	Copa
Tinto joven 10.12	20€	3.4€
Tinto selección 10.12	15€	2.8€
Finca Ermite roble	21€	3.5€
Breca el nacido	16€	3€
Garnacha de fuego	25€	4.3€
Casa de la ermita	20€	4€
Tamarán	27€	4.5€
Tritón tinta de toro	19€	3.2€
Vatán	29€	-
	48€	-

### VINOS BLANCOS

Viñedo de pozanco blanco joven verdejo	14€	2.6€
Blanco semidulce frizante 10.12	15€	2.8€
Botani seco	27€	4.5€
La Caña Albariño	32€	-
Rosado	15€	2.8€

### VINOS DULCES

Vermut	3.5€
Pedro Ximénez	3.6€
Quitapenas dorado moscatel	3.8€
Pajarete	3.8€
Victoria número 2	4.8€