

MERLOT

CHILL & CUISINE



CARTA
RESTAURANTE



Creativa, atrevida y de temporada.
Así es la cocina de Merlot. Una fusión
entre la cocina japonesa y la medite-
rranea, con toques asiáticos y mati-
ces de la terreta.

Cada vez que vengas a visitarnos te
irás con una razón más para volver

Creative, daring and seasonal.
This is the cuisine of Merlot.
A fusion between Japanese
and Mediterranean cuisine,
with Asian touches and local
nuances.



ENSALADAS

SALADS

Todos unos clásicos a los que les hemos querido
dar nuestro toque. Comienza el viaje.

All classics to which we wanted to add our own style.

¡QUÉ BURRATA! 1, 4, 7, 12

Diferentes texturas de tomate, queso Burrata al pesto genovés.

Different textures of tomato, Burrata cheese with Genovese pesto.

13.50

AQUÍ HAY TOMATE 4, 12

Tomate de la terreta sopleteado acompañado de Ventresca de atún y una emulsión de
vinagre de manzana y aove de arbequina_{1, 7, 12}

Torched tomato of "La terreta" with tuna belly, an apple cider vinegar emulsion and arbe-
quina olive oil.

12.00

CARPACCIO DE CALABACIN

Aceite de piñones, tomate, rúcula y verdura encurtida.
Pine nut oil, tomato, arugula and pickled vegetable.

11.00



DE BOCADO FRÍO

COLD BITES

Matices que convierten lo sencillo en extraordinario. Una vez los pruebes, solo pensarás en volver a disfrutar de ellos.

Nuances that turn the simple into the extraordinary. Once you try them, you will only think of enjoying them again.

Fantasteak 1, 3, 6, 10, 12

12.00

Solomillo de Angus cortado a cuchillo y regado con yema de huevo de codorniz macerada en worchester japonesa sobre una rejilla de patata (2ud).

Angus sirloin steak cut by knife and drizzled with quail egg yolk marinated in Japanese worchester on a potato rack (2 pcs)

Tuna Time BY BALFEGÓ 1, 4, 6, 11

14.00

Atún Balfegó sobre crujiente de alga nori coronado con alga wakame y esferificación de soja (2ud).

Balfegó tuna on crunchy nori seaweed topped with wakame seaweed and soy spherification (2 pieces)

Tabla de Jamón Duroc

Picastostes y tomate rallado

17.00



DE BOCADO CALIENTE

HOT BITES

Cómo provocarte mucha hambre con solo unas líneas. Sigue leyendo.

How to make you really hungry with just a few lines. Read on.

Karaage kid

9.00

Pollo de doble fritura estilo japonés con salsa tártara.

Japanese style double fried chicken with tartar sauce..

Mejillones al wok

13.50

Salsa rayu y shichimi

Pat-Oh! 1, 6, 7, 11, 12

Bao de Pato confitado desmigado acabado con una hoisin cítrica.

Duck confit crumbled bao finished with a citrus hoisin.

5.00

Danza kuduroc 1, 7, 10, 12

Bao de Pierna de cerdo Duroc especiada, cocinada a baja temperatura acabada con una salsa pulled pork.

Bao of spiced Duroc pork leg, cooked at low temperature and finished with a pulled pork sauce.

5.00

Niscalos a la parrilla.

Con pilpil de ajo confitado , sake , y mushrooms dashi.

13.00

Flor de Alcachofas

Mi-cuit , huevo poché y virutas de jamón.

15.00

PARA COMPARTIR O NO

La costilla sixtina

1, 2, 6, 12

15.50

Costilla de cerdo Duroc cocinada a baja temperatura laqueada con salsa sukillaki y acabada con una salsa rayu.

Duroc pork ribs cooked at low temperature lacquered with sukillaki sauce and finished with a rayu sauce.

* MARÍDALO CON EL CÓCTEL TIRANDO DE HUMO | * PAIR IT WITH TIRANDO DE HUMO COCKTAIL

Solomillo a la Parrilla.

Solomillo , 180G , con salsa de px , guarnición de patatas y ajo tierno.

22.00

Entrecot

Lomo alto de vaca a la parrilla , 300G , con guarnición de patata panadera y ajo tierno.

23.50



Hamburguesa Ternera 13.50

Queso de cabra , miel , salsa bulldog , tomate , rucula y huevo.

Hamburguesa pollo casero 12.50

Coleslaw , pepino alemán , mayonesa cítrica , y kizami wasabi.

Ramen

Ramen de cerdo duroc , huevo encurtido en yakiniku , shimeji ,
katsuobushi y ajo japones 12.00

Corvina a la Espalda 17.50

Corvina a la espalda , guarnición de espárragos , tomate cherry
y patata risoltada salteada con ajo jengibre.



¡Qué wagyu!

1, 3, 7, 8, 11, 12


13.00

Canelón de wagyu con bechamel de seta shitake, aceite trufado y virutas de foie.

Wagyu cannelloni with shitake mushroom béchamel, truffled oil and foie shavings.



SUSHI



Una fusión de sabores y texturas en perfecto equilibrio y armonía. Los culpables de dejarte con ganas de volver; y créenos que lo harás.

A fusion of flavors and textures in perfect balance and harmony. The culprits to leave you wanting to come back; and believe us you will.

Niguri moriawase

14.00

Base de arroz de sushi con wagyu sopeleado, akami de atún, salmón.
Sushi rice base with torched wagyu, tuna akami, salmon.

Salmon roll

10.00

Roll de salmón, aguacate con mayonesa de kimchi y tobiko (huevas de gamba).
Salmon roll, avocado with kimchi mayonnaise and tobiko (shrimp roe)

Sashimi tuna BY BALFEGÓ

18.00

Atún en crudo: akami, chu-toro, o-toro.
Raw tuna: akami, chu-toro, o-toro.

Uramaki Gamaba

16.00

Uramaki Gamba, y salsa americana coronado con Ikura.

Roll Cheese

12.00

Roll de queso crema, aguacate y velo de salmón terminado con ikura.

Toro ta roll

1, 4, 6, 11, 12

14.00

Roll de atún con tratar de ventresca marinada en aceite de sésamo, soja y Mirim.

Tuna roll with tuna belly marinated in sesame oil, soy and Mirim.



POSTRES



DESSERTS

Siempre, siempre, pero siempre, hay hueco para el postre.
Los más deseados, los favoritos de muchos y los que te van a hacer salivar.

Always, always, but always, there is room for dessert.
The most desired, the favorites of many and the ones that will make you salivate.

Perfect match-a

1, 3, 6, 7, 12

Coulant de té matcha japonés con helado de wasabi.
Japanese matcha tea coulant with wasabi ice cream.

8.00

* MARÍDALO CON EL CÓCTEL MATCHANDO UN ESPRESSO MARTINI | * PAIR IT WITH MATCHANDO UN ESPRESSO MARTINI COCKTAIL

María y Eva

1, 7, 12

Manzana macerada en dulce de leche y canela a baja temperatura con delicioso helado de galleta María y espuma de yogurt con dulce de leche.

Apple marinated in caramel sacue and cinnamon at low temperature with delicious Maria cookie ice cream and yogurt foam with caramel sauce.

7.00

Chocoboomb!

1, 3, 7, 12

Chocolate en texturas: diferentes texturas de chocolate escondido sobre una semi esfera de chocolate. ¿En cuántas cucharadas dices que eres capaz de comértela?

Chocolate in textures: different textures of chocolate hidden on a chocolate semi-sphere. How many spoonfuls do you say you are able to eat it in?

* MARÍDALO CON EL CÓCTEL SPANISH CHIVAS | * PAIR IT WITH SPANISH CHIVAS COCKTAIL

Trampantojo

Maceta con texturas de café y una coca de llanda en aceite de oliva ,
cumbre de café con sal.

Pot with coffee textures and a coca de llanda in olive oil,
coffee summit with salt.

8.50

ALÉRGENOS

1 GLUTEN, 2 CRUSTÁCEOS, 3 HUEVO 4 PESCADO, 5 CACAHUETES, 6 SOJA, 7 LÁCTEOS,
8 FRUTOS CÁSCARA, 9 APIO, 10 MOSTAZA, 11 GRANOS SÉSAMO, 12 DIÓXIDO AZUFRE Y SULFITOS,
13 ALTRAMUCES, 14 MOLUSCOS



CÓCTELES

COCKTAILS



PISCOLETASO

12.00

Pisco infusionado con cilantro, yuzu y bitter chuncho.

Pisco infused with coriander, yuzu and chuncho bitters.

LE SPRITZ PARISIEN

11.00

Aperol infusionado con frambuesas y mandarina, cava y agua con gas. Te transportará al mismísimo París.

Aperol infused with raspberries and tangerine, cava and sparkling water. It will transport you to Paris itself.

MERLONI

12.00

Chivas 12, Campari, vino tinto Merlot y PX. Nuestro pequeño homenaje se esconde en una botella.

Chivas 12, Campari, Merlot red wine and PX. Our little tribute is hidden in a bottle.

MARGARET

12.00

Mezcal, Licor de elote, zumo de lima, bitter de chocolate-mole y naranja.

Mezcal, corn liqueur, lime juice, chocolate-mole bitters and orange.

EL BANDIDO PICANTE

12.00

Tequila infusionado con jalapeños, puré de fresas, zumo de lima y bitter de umami.

Tequila infused with jalapeños, strawberry puree, lime juice and umami bitters.

MATCHANDO UN ESSPRESO MARTINI

12.00

Absolut, licor de chocolate blanco, Borghetti café, sirope de té matcha y espresso.

Absolut, licor de chocolate blanco, Borghetti café, sirope de té matcha y espresso.

BLOODY MARIE

14.00

Chivas Mizunara, agua de tomate valenciano, gochujang, lima, apio y umami. Has leído bien, con Whisky.

Chivas Mizunara, Valencian tomato water, gochujang, lime, celery and umami. You read that right, with Whisky.

SI HEMINGWAY LEVANTARA CABEZA

13.00

Havana 5, zumo de limay pomelo, Maraschino, Pampelle, licor de bergamota y bitter de pomelo. Si quieres algo cítrico y elegante, este lleva tu nombre.

Havana 3, lime juice, grapefruit juice, Maraschino liqueur, Pampelle, bergamot liqueur and grapefruit bitters. bergamot liqueur and grapefruit bitters. If you want something ci- trusy and elegant, this one has your name on it.

MOJITERRANEÉ

11.00

Seagram's infusionado con Romero y tomillo, chipotle, albahaca, mix de cítricos valencianos y tónica. ¡Delicioso!

Seagram's infused with rosemary and thyme, chipotle syrup, basil, Valencian citrus mix and tonic. Delicious!

ZARZAMORADA

11.00

Beefeater pink, Sisho morado, lima, licor de mora y soda. ¿No sabes cual pedir? Este es dulce y refrescante.

Beefeater Pink, lime juice, sugar, purple Sisho, sparkling water/soda and blackberry liqueur. Don't know which one to order? This one is sweet and refreshing.

TOLOUSSE LAUTREC

12.00

June melocotón, triple sec, calabaza, jengibre, lima, Ginger ale. Puede sonar raro, pero te sorprenderá y se convertirá en tu favorito.

June peach, triple sec, pumpkin, ginger, lime and ginger ale. It may sound weird, but it will surprise you and become your favorite.

MONKEY MULE

15.00

Monkey 47, lemongrass, pasta de yuzu kosho con pimienta, lima y ginger beer.

Monkey 47, lemongrass syrup, yuzu kosho paste with pepper, lime and ginger beer.

TIRANDO DE HUMO

13.00

Chivas 12, licor de humo y yuzu. Literal. Top of mind!

Chivas 12, smoke liqueur and yuzu. Literal. Top of mind!

Japanese Mizunara

13.00

Chivas Mizunara, sirope de especias japonesas y ginger ale.

Chivas Mizunara, Japanese spice syrup and ginger ale.

Spanish Chivas

18.00

Chivas 18, sirope de naranja y canela, bitter de chocolate-mole y agua con gas.

Chivas 18, Orange & Cinnamon Syrup, Chocolate-Mole Bitter and sparkling water.

VINOS

WINES

Carta de vinos (precio copa, precio botella, país y tipo de uva):

Wine list (glass price, bottle price, country and type of grape):

ESPUMOSOS / sparkling wines

Pasión Cuvee Brut Nature
(Valencia/ España)
Chardonnay Macabeo Xarello

4.00/24.00

Pasión Cuvee Brut Nature Reserva
(Valencia/ España)
Chardonnay Xarello

35.00

Pasión Cuvee Brut Rosado
(Valencia/ España)
Pinot Noir Garnacha

20.00

Möet Brut
(Francia/Champagne)
Pinot Noir Chardonnay, Meunier

119.00

Möet Ice
(Francia/Champagne)
Pinot Noir Chardonnay, Meunier

140.00

Möet Ice Rosé
(Francia/Champagne)
Pinot Noir Chardonnay, Meunier

150.00

Veuve Clicquot Brut
(Francia/Champagne)
Chardonnay Pinot Noir, Meunier

150.00

Veuve Clicquot Brut Rose
(Francia/ Champagne)
Chardonnay Pinot Noir Meunier

190.00

BLANCOS / WHITE wines

Fuenteseca
(Utiel-Requena)
Suavignon Blanc, Macabeo

3.00/18.00

Pasión de Moscatel
(Utiel-Requena)
Moscatel

3.50/21.00

Viña Cimbrón
(Rueda)
Verdejo.

3.50/21.00

1564 Natural White Orange
(Tierra de Castilla)
Verdejo

4.50/25.00

Mariluna
(Utiel-Requena)
Verdejo, Macabeo

3.50/21.00

Ponte da Boga
(Ribeira Sacra)
Godello

36.00

Picotte
(Rioja)
Garnacha Blanca

35.00

Ysios
(Rioja)
Viura

89.00

TINTOS / RED WINES

Fuenteseca
(Utiel-Requena)
Cabernet Sauvignon

3.00/18.00

Mariluna
(Utiel-Requena)
Tempranillo-Bobal

21.00

Pasión de Bobal
(Utiel-Requena)
Bobal

3.80/22.00

Pasión de Monastrel
(Utiel-Requena)
Monastrel

29.00

1564 Natural Red
(Tierra de Castilla)
Syrah

25.00

Carramimbre Roble
(Ribera del Duero)
Tempranillo, Cabernet Sauvignon

3.80/22.00

Arabarte Crianza
(Rioja)
Tempranillo, Graciano y Mazuelo

27.00

Ponte da Boga
(Ribera Sacra)
Mencía

30.00

Picotte
(Rioja)
Tempranillo, Graciano

35.00

Ysios
(Rioja)
Tempranillo

59.00

ROSADOS / ROSE WINES

Fuenteseca
(Utiel-Requena)
Bobal, Cabernet Sauvigno

3.00/18.00

Pasión de bobal
(Utiel-Requena)
Bobal

3.50/25.00

Azpilicueta
(Rioja)
Tempranillo, Viura

30.00

Picotte
(Rioja)

35.00



BEBIDAS ESPIRITUOSAS



SPIRITS

GINEBRAS

SEAGRAMS	10/100
SEAGRAMS 0,0	8/80
TANQUERAY	10/100
BEEFEATER	9/90
BEEFEATER LIGHT	8/80
BEEFEATER PINK	9/90
BEEFEATER 24	11/110
PUERTO DE INDIAS	10/100
PUERTO DE INDIAS MORA	10/100
PUERTO DE INDIAS FRESA	10/100
HENDRICKS	12/120
MARTIN MILLERS	11/110
MONKEY 47	15/150
MALFY	12/120
BOBBY'S	12/120

WHISKY / BOURBON

CHIVAS 12 AÑOS	11.50/120
CHIVAS 15 AÑOS	17.50/175
CHIVAS 18 AÑOS	18.50/190
CHIVAS 21 AÑOS	40
CHIVAS 25 AÑOS	65
CHIVAS MIZUNARA	16/160
JAMESON	9/90
JAMESON BLACK BARREL	9/130

BALLENTINE'S	9/90
BALLENTINE'S 10 AÑOS	11.50/120
JOHNY WALKER BLACK LABEL	11.50
GLENLIVET	20
FOUR ROSES	9/90
MICHTER'S	15/150
MICHTER'S SOUR MASH	15/150

VODKA

ABSOLUT	10/100
ABSOLUT ELIX	13
Ciroc	140
Ciroc melocotón	12/120
Ciroc manzana	12/120
Ciroc piña	12/120
Ciroc frutos rojos	12/120
Ciroc coco	12
Belvedere	12/120
Grey goose	11/110

RON

HAVANA ESPECIAL	9/90
HAVANA 7 AÑOS	12/120
ZACAPA 23 AÑOS	15
SANTA TERESA 1796	13

TEQUILA / MEZCAL

patrón silver	7/14
patrón reposado	10/18
jose cuervo	4/9
cazadores	4.50/9.50
black cobra	4.50
flor de piña	6

— BEBIDAS —

DRINKS

REFRESCOS / SOFT DRINKS

AGUA 33CL	2.50
AGUA CON GAS	2.80
AGUA 50CL	3.00
AQUARIUS DE LIMÓN	3.00
AQUARIUS DE NARANJA	3.00
NESTEA	3.00
SPRITE	2.80
COCA COLA	3.00
COCA COLA ZERO	3.00
COCA COLA ZERO-ZERO	3.00
FANTA DE NARANJA	3.00
FANTA DE LIMÓN	3.00
MONTSER	3.20

CERVEZAS & VERMUTS /

BEERS & VERMOUTHS

CAÑA	2,40
DOBLE	2,80
PINTA	3,50
CAÑA 1906	2,80
DOBLE 1906	4,50
PINTA 1906	3,50
ESTRELLA GALICIA RED VINTAGE	3,50
RADLER	3,50
ESTRELLA GALICIA 0,0	3,50
ESTRELLA GALICIA 0,0 TOSTADA	3,50
ESTRELLA GALICIA SIN GLUTEN	4,80
ERDINGER WEISSBIER	4,00
VERMUT PETRONI ROJO	4,00
VERMUT PETRONI BLANCO	4,50
VERMUT RIVERA ROJO	4,50
VERMUT RIVERA BLANCO	

CAFÉS E INFUSIONES / COFFEE & TEAS

SOLO	1.50
DOBLE	3.00
CORTADO	2.00
CON LECHE	2.40
CAPUCHINO	3.00
BOMBÓN	2.50
AMERICANO	2.20
CARAJILLO	3.20
CREAMET	4.00
MANZANILLA	2.50
MENTA POLEO	2.50
ROIBOS	2.50
TÉ VERDE	2.50
TÉ ROJO	2.50
TÉ NEGRO	2.50