

**MERLOT**  
CHILL & CUISINE

**CARTA  
COMIDA**





**MERLOT**  
CHILL & CUISINE

**CARTA  
COMIDA**







# ¡BIENVENIDO A MERLOT, TU REFUGIO GASTRONÓMICO DONDE EL ARTE COBRA VIDA Y LOS SABORES TE TRANSPORTAN A UNA ÉPOCA DE ESPLENDOR!

En este espacio íntimo, cada rincón está impregnado de la estética y el encanto de la Belle Époque. Deja que los detalles Art Nouveau y las reminiscencias de Toulouse-Lautrec te envuelvan mientras disfrutas de una experiencia gastronómica inigualable.

Nuestro menú, cuidadosamente elaborado, te invita a explorar una sinfonía de sabores exquisitos. Cada platillo es una obra de arte culinaria, preparada con maestría y presentada con la misma atención al detalle que encontrarías en un lienzo de época.

En Merlot, no solo disfrutarás de una deliciosa comida, sino que también te sumergirás en una experiencia sensorial única. Deja que los aromas, los sabores y la ambientación te transporten a un mundo donde la gastronomía se fusiona con el arte en cada instante.

Tu mesa está lista para que te sumerjas en el deleite de los sentidos.

¡Que comience la experiencia!







# MERLOT

CHILL & CUISINE

## ENSALADAS

### !QUÉ BURRATA!

Diferentes texturas de tomate, queso Burrata al pesto genovés.

Different textures of tomato, Burrata cheese with Genovese pesto.

1,4,7,12

13'50

### AQUÍ HAY TOMATE

Tomate de la terreta sopleteado acompañado de Ventresca de atún y una emulsión de vinagre de manzana y aove de arbequina.

Torched tomato of "La terreta" with tuna belly, apple cider vinegar emulsion and arbequina olive oil.

4,12

12'00

### CARPACCIO DE CALABACÍN

Aceite de piñones , tomate rallado , rúcula y verdura encurtida.

Pine nut oil, grated tomato, arugula and pickled vegetables

7,8,12

11'00





# ENTRANTES FRIOS

## FANTASTEAK

Solomillo de Angus cortado a cuchillo y regado con yema de huevo de codorniz macerada en worcester japonesa sobre una rejilla de patata

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

1,3,6,10,12

13'50

## TUNA TIME BY BALFEGÓ

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 soybean spherification (2 pieces)

12

14'00

## TABLA DE JAMÓN DUREL

Tomate rallado con aceite de arbequina, picatostes  
Grated tomato with arbequina oil, croutons

12

17'00

# ENTRANTES CALIENTES

## PAT-OH!

Bao de Pato contado desmigado acabado con una hoisin cítrica.

Duck cont crumbled bao nished with a citrus hoisin

1, 6, 7, 11, 12

5'00



<p><b>DANZA KUDUROC</b></p> <p>Bao de Pierna de cerdo Duroc especiada, cocinada a baja temperatura acabada con una salsa pulled pork</p> <p>Bao of spiced Duroc pork leg, cooked at low temperature and nished with a pulled pork sauce.</p> <p><b>1, 7, 10, 12</b></p>	<p><b>5'00</b></p>
<p><b>KARAGE KID</b></p> <p>Pollo de doble fritura estilo japonés con salsa tártara. Japanese style double fried chicken with tartar sauce..</p> <p><b>12</b></p>	<p><b>9'00</b></p>
<p><b>MEJILLONES AL WOK</b></p> <p>salteados salsa rayu, dashi base, acabados con shichimi togarashi y cilantro</p> <p>sauteed rayu sauce, dashi base, finished with shichimi togarashi and cilantro</p> <p><b>1,2,6,12,14</b></p>	<p><b>13'50</b></p>
<p><b>NÍSCALOS A LA PARRILLA</b></p> <p>pil pil de ajo confitado, sake y mushroom dashi</p> <p>pil pil of candied garlic,sake and mushroom dashi.</p> <p><b>12</b></p>	<p><b>13'00</b></p>
<p><b>FLOR DE ALCACHOFA</b></p> <p>mi-cuit sopleteado,huevo poché , virutas de jamón y aceite de jamón.</p> <p>blow-torched mi-cuit,poached egg,ham shavings and ham oil.</p> <p><b>3,12</b></p>	<p><b>15'00</b></p>







# SUSHI

## NIGIRI MORIWAASE

Base de arroz de sushi con akami de atún, salmón

Sushi rice base tuna akami, salmon.

1,3,6,10,12

14'00

## SALMÓN ROLL

Roll de salmón, aguacate con mayonesa de kimchi y tobiko (huevas de gamba).

Salmon roll, avocado with kimchi mayonnaise and tobiko (shrimp roe)

1,4,6,11

10'00

## TORO TA ROLL

Roll de atún con tartar de ventresca marinada en aceite de sésamo, soja y Mirin.

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

1,4,6,11

14'00

## URAMARI GAMBA

Roll de Gamba, salsa americana, tinta de calamar y coronado con Ikura.(arroz del señoret)

prawn roll, american sauce, squid ink and topped with ikura(señoret rice)

1,2,4,6,11

16'00

## ROLL CHEESE

Roll de queso crema, aguacate y velo de salmón sopleteado y terminado con alga wakame y salsa de sésamo

roll of cream cheese, avocado and seared salmon veil finished with wakame seaweed and sesame sauce

1,2,4,6,7,11

14'00







## SEGUNDOS O NO

### LA COSTILLA SIXTINA

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

Duroc pork ribs cooked at low temperature lacquered with sukiyaki sauce and nished with a rayu sauce.

1,2,6,12

15'50

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

### ¡QUÉ WAGYU!

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

Wagyu cannelloni with shiitake mushroom béchamel, truffled oil and foie shavings

1,3,7,8,11,12

14'00

### SOLOMILO A LA PARRILLA 180G

Sobre una parmentier de patata, salsa de PX y guarnición de espárragos, cherry.

On a potato parmentier, PX sauce and garnish of asparagus, cherry

7,12

22'00

### ENTRECOT PARRILLA 300G

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

Grilled beef tenderloin garnished with baked potatoes and tender garlic

7,12

23'50



## CORVINA A LA ESPALDA

Con guarnición de espárragos, cherrys y patata risolada salteada al wok con ajo-jengibre.

With a garnish of asparagus, cherries and roasted potato sauteed in the wok with garlic-ginger

4,12

17'50

## RAMEN DUROC

Base de caldo de cerdo duroc con miso y seta shiitake, huevo marinado en yakiniku, costilla desmigada, seta shimeji, katsuobushi y ajo japones.

Duroc pork broth base with miso and shiitake mushroom, yakiniku marinated egg, crumbled rib, shimeji mushroom, katsuobushi and japanese garlic

1,2,4,6,11,12

10'00

## HAMBURGUESA DE TERNERA

Queso de cabra, miel trufada, bacon, salsa bulldog, tomate deshidratado, rúcula y huevo plancha.

Goat cheese, truffled honey, bacon, bulldog sauce, tomato dehydrated,

1,3,7,12

16'00

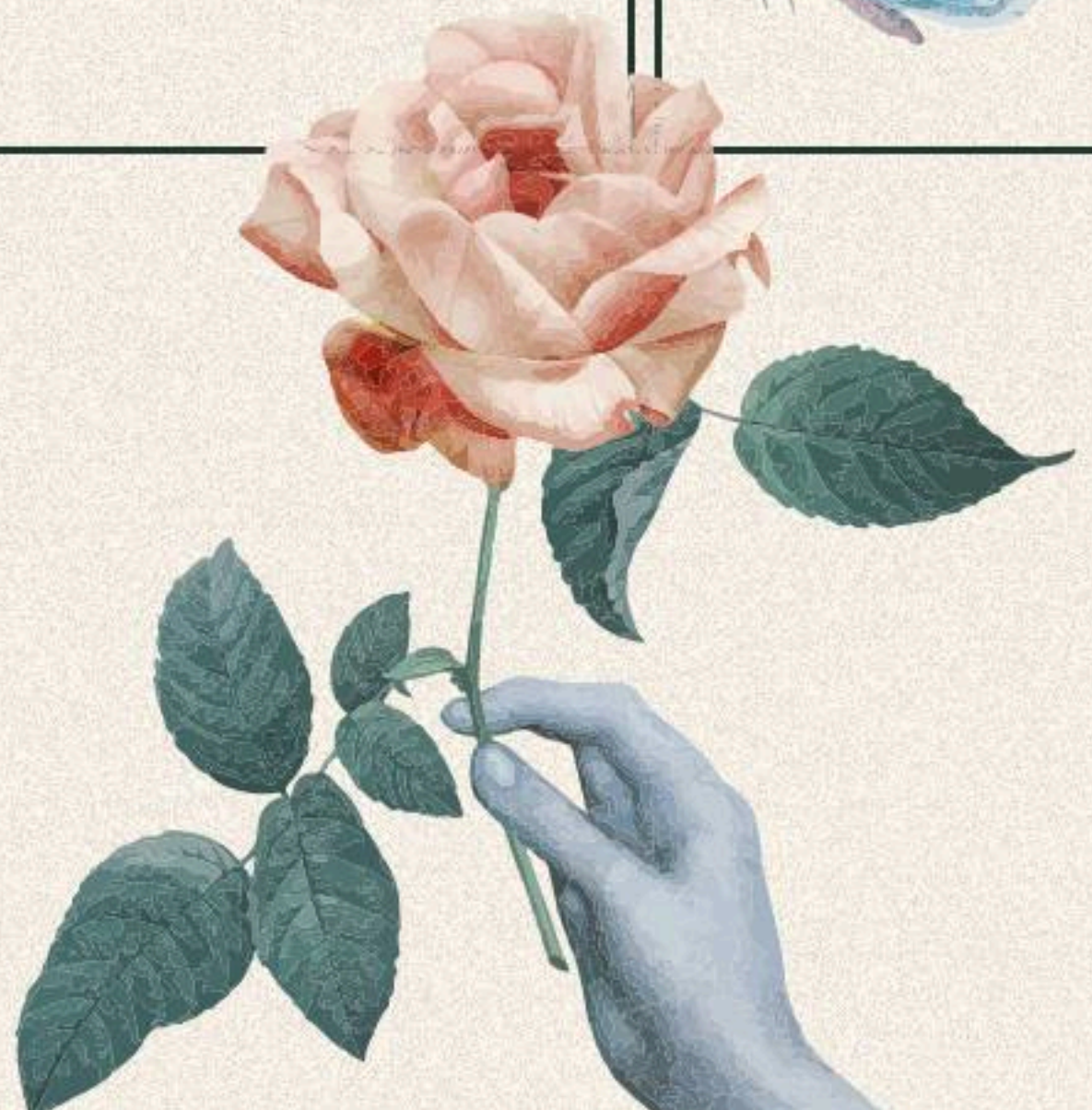
## HAMBURGUESA DE POLLO CASERO

Cómo hacemos nuestra hamburguesa: furikake, grasa de pollo, ajo, piel de pollo tostado, ralladura de lima, panko. terminada con coleslaw, pepino alemán mayonesa cítrica y kizami wasabi.

How we make our burger: furikake, chicken fat, garlic, toasted chicken skin, lime zest, panko. finished with coleslaw, german cucumber citrus mayonnaise and kizami wasabi.

7,12

14'00





# POSTRES

## PERFECT MATCHA

Coulant de té matcha japonés con helado de wasabi.

Japanese matcha tea coulant with wasabi ice cream.

1,3,7,12

8'00

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

## MARÍA Y EVA

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

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

1,7,12

7'00

## CHOCOBOOM!

Chocolate en texturas: diferentes texturas de chocolate escondido sobre una semiesfera 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?

1,3,7,12

8'50

\* 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



9'50



# BEBIDAS

## 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	3'20
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 // BERMUTS & 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
VERMUT PETRONI ROJO	4'00
VERMUT PETRONI BLANCO	4'00
VERMUT RIVERA ROJO	4'50
VERMUT RIVERA BLANCO	4'50



## CAFÉS E INFUSIONES // COFFEE & TEAS

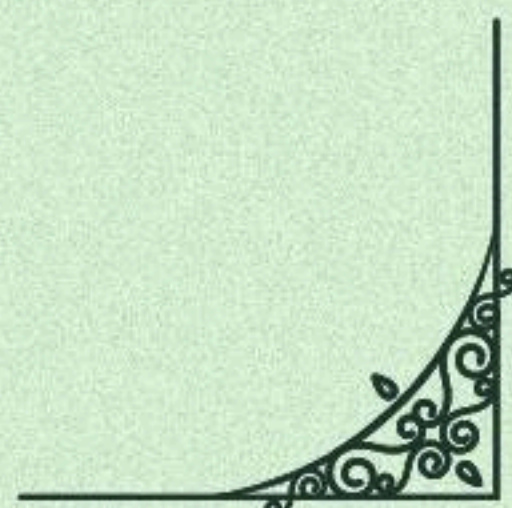
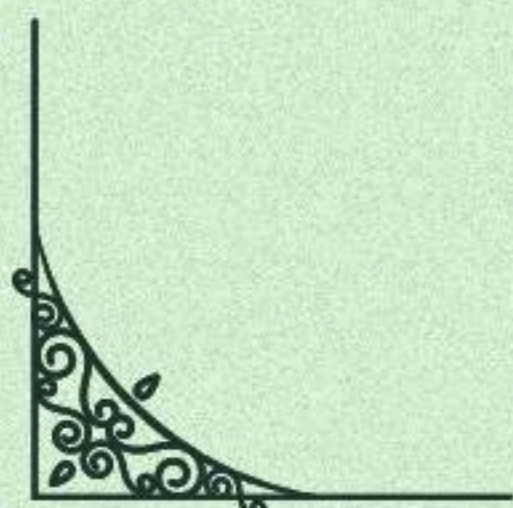
SOLO	1'50
DOBLE	3'00
CORTADO	2'00
CON LECHE	2'40
CAPUCHINO	3'00
BOMBÓN	2'50
AMERICANO	2'20
CARAJILLO	3'20
CREMAET	4'00
MANZANILLA	2'50
MENTA POLEO	2'50
ROIBOS	2'50
TÉ VERDE	2'50
TÉ ROJO	2'50
TÉ NEGRO	2'50

## ALERGENOS

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



**MERLOT**  
CHILL & CUISINE







**MERLOT**  
CHILL & CUISINE

Avinguda del Cardenal Benlloch, 25,  
46021 València,

**MERLOTVALENCIA.COM**