



48 Años

A su servicio

"En cada página de esta carta se despliega el legado de más de 460 apasionados hombres y mujeres, guardianes del arte sagrado del sazón, el sabor y el servicio. Cada plato que llega a su mesa es más que un alimento: es una experiencia que celebra la alegría de vivir y el placer de compartir en LA MERCED."

¡SI ES HECHO EN LA MERCED, TIENE QUE SER BUENO!



Tarjeta Preferencial

**¡Tu entrada al mundo de beneficios
exclusivos de La Merced!**



Descuentos increíbles

Obtén un 10% adicional al comprar o recargar tu tarjeta



Válida en todas las sedes

De La Merced y Terraza Bar en Pasto e Ipiales.



Pagando con tu tarjeta

El domicilio no tiene costo



Promociones exclusivas

Accede a ofertas únicas y acumula puntos para canjear por premios



LA MERCED
• RESTAURANTES •



Desayunos

Desayuno ejecutivo

\$17.000

Plato con huevos al gusto, acompañado de arroz, tajada, arepa, papa francesa y pan casero, a elegir entre café La Merced, jugo de la casa o chocolate.

Desayuno de la casa

\$29.000

Caldo de costilla de res, acompañado de arroz, pan casero, a elegir entre café La Merced, jugo de la casa o chocolate.

Desayuno especial

\$28.000

Huevos al estilo perico revueltos con jamón, acompañado de croissant con mermelada, jugo especial, café La Merced o chocolate, a elegir entre porción de piña o papaya.

Desayuno infantil

\$20.000

Sándwich de jamón y queso con huevo revuelto, acompañado de papa francesa, a elegir entre café La Merced, jugo de la casa o chocolate.

Desayuno La Merced

\$25.000

Plato de la casa con huevos al gusto. Acompañado de carne de res, arroz, tajada, arepa, papa francesa, queso casero, pan casero, a elegir entre café La Merced, jugo de la casa o chocolate.

Desayuno llanero

\$25.000

Plato con carne de res, arroz, papa francesa, tajada, arepa, pan casero, a elegir entre café La Merced, jugo de la casa o chocolate.

Desayuno saludable

\$20.000

Kumis casero, acompañado de ensalada de frutas mini y granola, a elegir entre café La Merced, jugo o chocolate.

Desayuno santafereño

\$18.000

Caldo tradicional de changua a base de leche, acompañado de pan casero, a elegir entre café La Merced, jugo de la casa o chocolate.

Huevos al gusto

\$15.000

Huevos al gusto acompañado de pan casero, arepa, a elegir entre café La Merced, jugo de la casa o chocolate.

Calentado La Merced

\$30.000

Revuelto de arroz, carne molida, tocineta, frijol, papa al vapor, acompañado de huevo al gusto, arepa y tajadas de plátano, a elegir entre café La Merced, jugo de la casa o chocolate.

Omelette saludable **\$20.000**

Te presentamos nuestro delicioso omelette saludable. Elaborado con claras de huevo, mientras que el queso doble crema aporta una cremosidad irresistible, tomate de carne fresco, que aporta un toque de jugosidad y dulzura natural. Además, hemos incluido papa fritas crujientes como guarnición, para completar esta experiencia de desayuno saludable y satisfactoria, a elegir entre café La Merced, jugo de la casa o chocolate.

Omelette criollo **\$19.000**

Omelette relleno de tomate y cebolla sofrita, con queso doble crema, acompañado de pan casero, a elegir entre café La Merced o chocolate.

Omelette hawaiano **\$20.000**

Omelette relleno de jamón, piña, queso doble crema, acompañado de pan casero, a elegir entre café La Merced o chocolate.

Omelette La Merced **\$23.000**

Omelette relleno de tocineta, champiñones, pechuga de pollo, maíz, jamón, queso doble crema, acompañado de pan casero, a elegir entre café La Merced o chocolate.

Omelette de pollo champiñones **\$22.000**

Omelette relleno de pechuga de pollo desmechado, champiñones, queso doble crema, acompañado de pan casero, a elegir entre café La Merced o chocolate.

Omelette vegetariano **\$21.000**

Omelette relleno de brócoli, pimentón, cebolla, champiñones, maíz y queso doble crema, acompañado de pan casero, a elegir entre café La Merced o chocolate.

Desayunos
Energía y Sabor

Huevos napolitanos **\$18.000**

Exquisitos huevos napolitanos, un plato gourmet que te transportará a la cocina italiana. Preparados con huevos frescos y una salsa napolitana casera, se adorna con queso parmesano recién rallado y tocineta crujiente, a elegir entre café La Merced, jugo de la casa o chocolate.

Huevos campesinos **\$19.000**

Deléitate con nuestros huevos campesinos. Preparados con huevos frescos, arepa, jamón y queso doble crema tajado para lograr un equilibrio perfecto de sabores. Además, añadimos un toque crujiente con tocineta y un toque de frescura con perejil picado, a elegir entre café La Merced, jugo de la casa o chocolate.

Huevos estrellados **\$23.000**

Empieza el día con nuestros huevos estrellados, compuestos por huevos frescos y papas cocidas en cascara en forma de cascós. El plato se realza con queso doble crema, tocineta, jamón serrano y pimienta dulce, creando una combinación de sabores y texturas inigualables, a elegir entre café La Merced, jugo de la casa o chocolate.

Desayuno francés **\$20.000**

Despierta tus sentidos con nuestro desayuno francés, una verdadera delicia matutina. Comienza con croissants recién horneados, hojaldrados y llenos de huevos revueltos, delicadamente sazonados con perejil fresco y un toque de cremosidad proporcionado por el queso doble crema. Para un toque irresistible, hemos añadido tocineta dorada, a elegir entre café La Merced, jugo de la casa o chocolate.

Desayuno de verano **\$16.000**

Deléitate con nuestros deliciosos pancakes esponjosos, acompañados de rodajas jugosas de banano y fresas frescas, coronados con un huevo frito perfectamente cocinado, a elegir entre café La Merced, jugo de la casa o chocolate.

Ensalada frutos del campo **\$20.000**

Combinación de piñas dulces, sandías refrescantes, mangos, papayas, melones y fresas jugosas. Para añadir un poco de dulzura y textura hemos incorporado uvas pasas y frutos secos. Además, un toque de cremosidad gracias al kumis, a elegir entre café La Merced, jugo de la casa o chocolate.



Café affogato

\$14.000

Café frío a base de espresso doppio, helado de vainilla, licor de amaretto o baileys, salsa de chocolate, decorado con barquillo, chip de chocolate y cereza.

Café

Café americano pequeño \$5.000

Café espresso ristretto con agua caliente y extracción de espresso.

Café americano grande \$6.000

Café espresso doppio con agua.

Café con especias \$7.000

Espresso doppio infusionado con especias (anís, clavo, canela y nuez) y azúcar morena.

Café criollo \$13.000

Café a base de espresso doppio, leche condensada, hielo y aguardiente.

Café latte \$6.000

Café a base de espresso simple con leche vaporizada y texturizado.

Café latte pequeño \$5.000

Café a base de espresso simple con leche vaporizada y texturizado.

Café latte Machiatto \$6.000

Café a base de espresso simple con leche vaporizada, texturizado, decorado con cocoa en polvo y salsa moca.

Café affogato \$14.000

Café frío a base de espresso doppio, helado de vainilla, licor de amaretto o baileys, salsa de chocolate, decorado con barquillo, chip de chocolate y cereza.

Carajillo (caliente o frío) \$11.000

Brandy, aguardiente, ron o whiskey, anisado, azúcar morena, canela en astilla y espresso doppio.

Café espresso largo \$5.000

Café espresso lungo, extracción de espresso.

Café espresso bombón \$6.000

Lechera, espresso lungo, leche texturizada, decoración con salsa moca.

Café espresso corto \$4.000

Café espresso ristretto.

Café espresso doble \$6.000

Café espresso ristretto, doble caída.

Café americano aromático \$5.000

Cedrón, hierbabuena o menta, espresso largo y miel.

Café americano cítrico. \$5.000

Fresa, maracuyá o mandarina, espresso simple y miel.

Capuccino frutos secos

\$14.000

Con roceta de chantilly decorado con almendras, nueces, maní y uvas pasas, espresso, cocoa, extracto de caramelo y leche texturizada.



Capuccinos

Capuccino tradicional

\$9.000

Café a base de espresso doble con leche cremada, cocoa espolvoreada y caramelo.

Capuccino con licor

\$16.000

Capuccino saborizado con licor de (whisky amaretto, brandy, aguardiente o ron) espresso lungo, salsa moca, cocoa y leche texturizada.

Capuccino con crema de licor

\$17.000

Capuccino saborizado con crema de licor (amaretto, crema de baileys, crema de café o crema de whisky), espresso caramelo, cocoa, leche texturizada y cocoa.

Capuccino con topping

\$14.000

Capuccino con esencia de vainilla, espresso salsa moca, leche texturizada salsa moca.

Capuccino fiesta

\$13.000

Capuccino con roceta de chantilly espolvoreado de grajeas multicolores, espresso lungo, leche texturizada, extracto de caramelo y cocoa.

Capuccino La Merced tradicional

\$14.000

Con salsa de chocolate y miel, decorado con milo, especialidad de la merced, espresso y leche texturizada.

Capuccino arequipe

\$14.000

Arequipe, salsa moca, leche vaporizada, espresso doppio y salsa de arequipe.

Capuccino caramelo

\$14.000

Lechera, salsa de caramelo, leche vaporizada, espresso doppio, decoración en salsa de caramelo.

Capuccino fresa

\$14.000

Salsa de fresa, lechera, leche vaporizada y espresso doppio.

Frapuccino tradicional

\$13.000

Granizado de café a base de espresso doble-doppio, roceta de chantilly, salsa de chocolate, chips de chocolate, cereza, helado de vainilla, lechera y extracto de caramelo.

Frapuccino con crema de licor

\$20.000

Frapuccino saborizado con crema de licor (amaretto, crema de baileys, crema de café o crema de whisky)

Mocaccino

\$13.000

Café a base de espresso doble-doppio con leche cremada, topping de chocolate, cocoa espolvoreada y leche texturizada.



Bebidas

Chocolate en agua **\$6.000**

Bebida caliente a base de chocolate en tableta.

Chocolate en leche **\$7.000**

Bebida caliente a base de chocolate en tableta.

Chocolate light en agua **\$7.000**

Bebida caliente a base de chocolate baja en calorías.

Chocolate light en leche **\$9.000**

Bebida caliente a base de chocolate baja en calorías.

Milo caliente en agua. **\$8.000**

Bebida caliente a base de milo en agua.

Milo caliente en leche. **\$9.000**

Bebida caliente a base de milo en leche

Infusión de aromática **\$6.000**

Infusión con hierbas aromáticas frescas (hierbabuena, cedrón, menta, manzanilla, eneldo o toronjil) canela, anís, clavo, cereza y manzana en julianas.

Infusión aromática de frutas **\$8.000**

Infusión de frutos rojos, manzanas verdes, maracuyá, canelas y hierbas frescas, fresa, cereza, uvilla, granadina y frutos rojos.

Infusión de aromática de frutos verdes **\$8.000**

Kiwi, salsa de kiwi, carambolo, julianas de manzana, anís estrellado, hojas aromáticas, canela en astilla, relleno de frutos verdes.

Infusión de aromática de frutos amarillos **\$8.000**

Uchuva, relleno de frutos amarillos, pulpa de maracuyá, anís estrellado, canela en astilla y hojas aromáticas

Malteada de oreo con café \$18.000

Helado de vainilla, espresso simple, leche fría, galletas oreo, moño chantilly y salsa moca.

Infusión de aromática de frutos silvestres \$10.000

Relleno de frutos del bosque, fresas, uvas, granadilla de uva, anís estrellado, canela en astilla, hojas aromáticas y cereza.

Infusión de aromática aguna azul \$10.000

Canela, ciruela pasa, tamarindo, anís estrellado, hojas aromáticas y glaseado dulce.

Leche fría o caliente \$5.000

Leche servida al gusto del cliente.

Té en agua \$10.000

Infusión de té hindú servida con agua

Té en leche \$10.000

Infusión de té hindú servida con leche vaporizada.

Agua panela con queso casero \$8.000

Bebida tradicional caliente a base de panela, anís, clavo de olor, canela, acompañada de queso casero.

Agua de panela en leche \$6.000

Hervido de lulo, mora o maracuyá \$17.000

Bebida tradicional caliente en base de jugo, aguardiente, anís, canela decorado con limón y cereza.



Té helado \$9.000

Té, zumo de limón, naranja, hielo, lechera decorada con cereza y rodaja de limón.

Té helado de durazno \$9.000

Té, hielo, zumo de naranja durazno decorado con durazno, cereza y hojas.

Milo helado \$12.000

Milo con leche fría, hielo decorado con salsa moca y lechera.

Malteada vino café \$18.000

Malteada de café \$16.000



Acompañantes y Snacks

Almojábana

\$4.000

Pan de almidón de yuca y queso cuajada.

Pan de achira

\$4.000

Pan con almidón de achira (tubérculo), queso costeño y queso cuajado.

Buñuelos

\$4.000

Masa frita de almidón de yuca y queso cuajada.

Empanada de añejo

\$4.500

Empanada de añejo (maíz molido) relleno con guiso de pollo y puré de papa.

Empanada de harina

\$4.500

Empanada de harina de trigo rellena con guiso de sobrebarriga desmechada, arroz y arveja.

Empanada de pollo

\$6.000

Empanada hojaldrada rellena de pechuga de pollo en salsa ligera.

Quimbolito

\$5.000

Elaborado con harina de trigo y mantequilla, envuelto en hoja de achira

Pastel de queso

\$6.000

Hojaldre horneado con queso cremoso y cubierto con glass de azúcar.

Tamal

\$19.000

Envuelto en hoja de achira con base de añejo y relleno guisado de carnes de cerdo, pollo y panceta.

Galleta de avena o chips de chocolate

\$5.000

Torta sin decorar

\$9.000

Torta de queso porción

\$6.000

Torta de naranja porción

\$9.000

Tajada de bizcocho perfumado a la naranja

Torta de naranja decorada porción

\$9.000

Tajada de bizcocho perfumado a la naranja con decoración

Aplanchados

\$6.000

Pastel hawaiano

\$6.000

Pan croissant

\$6.000

Pastel chicharrón

\$6.000

Heladeria & fruteria



Ensalada de frutas junior **\$20.000**

Porción pequeña de mix de frutas (piña, papaya, mango, sandia, melón, banano, fresa y manzana verde) acompaña de crema de leche, queso doble crema y sabor de helado a elegir.

Ensalada de frutas mediana **\$24.000**

Porción mediana de mix de frutas (piña, papaya, mango, sandia, melón, banano, fresa y manzana verde) acompaña de crema de leche, queso doble crema y sabor de helado a elegir.

Ensalada de frutas super **\$28.000**

Porción grande de mix de frutas (piña, papaya, mango, sandia, melón, banano, fresa y manzana verde) acompañada de crema de leche, queso doble crema y sabor de helado a elegir.

Porción de fruta **\$7.000**

Fruta picada a elegir entre sandia, melón, mango, papaya o piña.

Porción de fruta mixta **\$10.000**

Mix de fruta picada, sandia, melón, mango, papaya y piña.

Smoothie de frutos verdes **\$12.000**

Kiwi, banano, kumis hielo y manzana verde.

Smoothie de frutos amarillos **\$14.000**

Piña oro miel, mango, duraznos, salsa de maracuyá y kumis hielo

Smoothie de frutos rojos **\$12.000**

Fresa, mora, cereza y kumis hielo.

Brownie con helado **\$17.000**

Biscocho húmedo de chocolate con helado al gusto.

Postres **\$11.000**

Almendras y café, brownie, frutos rojos, maracuyá, tiramisú, porción tres leches.

Postres **\$12.000**

Leche asada, limón, Mandarina, Delicias de milo.

Jugos en agua **\$6.000**

Fresa, guayaba, lulo, mango, piña, sandia, banano, melón, mora, papaya, tomate, tamarindo.

Jugo de maracuyá en agua **\$7.000**

Jugos en leche **\$9.000**

Fresa, guayaba, lulo, mango, maracuyá, melón, mora, banano, tomate, Papaya.

<i>Jugo de mandarina</i>	<i>\$12.000</i>
<i>Jugo de naranja</i>	<i>\$12.000</i>
<i>Jugo de borojó agua</i>	<i>\$12.000</i>
<i>Jugo de borojó en leche</i>	<i>\$13.000</i>
<i>Jugo guanábana en agua</i>	<i>\$12.000</i>
<i>Jugo guanábana en leche</i>	<i>\$13.000</i>

Jugos Saludables

<i>Jugo Verde</i>	<i>\$8.000</i>
-------------------	----------------

Kiwi, manzana verde, limón, apio, espinaca, naranja.

<i>Jugo Energético</i>	<i>\$8.000</i>
------------------------	----------------

Zanahoria, manzana verde, naranja, apio.

<i>Jugo control peso</i>	<i>\$8.000</i>
--------------------------	----------------

Piña, apio, pepino, perejil, Naranja.

<i>Jugo antigripal</i>	<i>\$10.000</i>
------------------------	-----------------

Jengibre, limón, miel de abeja, naranja.

<i>Jugo antidepresivo</i>	<i>\$10.000</i>
---------------------------	-----------------

Aguacate, limón, mango, menta, naranja.

<i>Jugo antiestrés</i>	<i>\$10.000</i>
------------------------	-----------------

Perejil, apio, lechuga, piña, espinaca, naranja.

<i>Bowl saludable</i>	<i>\$12.000</i>
-----------------------	-----------------

Acaí, fresa, papaya, banano, mora, granola, kumis, leche en polvo.

<i>Batido de acaí</i>	<i>\$10.000</i>
-----------------------	-----------------

Acaí, fresa, papaya, banano, kumis, leche en polvo.

<i>Frappé de frutas</i>	<i>\$10.000</i>
-------------------------	-----------------

Banano, guayaba, mora, papaya, piña, sandia, limón.

<i>Frappé de frutas</i>	<i>\$12.000</i>
-------------------------	-----------------

Fresa, lulo, melón, tomate, tamarindo, coco.

<i>Frappé de frutas</i>	<i>\$12.000</i>
-------------------------	-----------------

Mango, maracuyá, Naranja, guanábana.

<i>Frappé de mandarina</i>	<i>\$14.000</i>
----------------------------	-----------------

<i>Limonadas</i>	<i>\$6.000</i>
------------------	----------------

Natural, menta, hierbabuena o sandia.

<i>Limonada de durazno</i>	<i>\$7.000</i>
----------------------------	----------------

<i>Limonada de fresa</i>	<i>\$7.000</i>
--------------------------	----------------

<i>Limonada de coco</i>	<i>\$8.000</i>
-------------------------	----------------

<i>Avena casera</i>	<i>\$7.000</i>
---------------------	----------------

<i>Kumis</i>	<i>\$7.000</i>
--------------	----------------

<i>Agua de panela fría</i>	<i>\$5.000</i>
----------------------------	----------------

<i>Malteadas Sabor a elegir</i>	<i>\$12.000</i>
---------------------------------	-----------------

Nata maní, mora, ron con pasas, mandarina, fresa, chocolate, arequipe, vainilla, brownie, veteado de mora, maracuyá, chicle, coco, limón, lulo.

<i>Cono La Merced doble</i>	<i>\$10.000</i>
-----------------------------	-----------------

Nata maní, mora, ron con pasas, mandarina, fresa, chocolate, arequipe, vainilla, brownie, veteado de mora, maracuyá, chicle, coco, limón, lulo.

<i>Cono La Merced sencillo</i>	<i>\$6.000</i>
--------------------------------	----------------

Nata maní, mora, ron con pasas, mandarina, fresa, chocolate, arequipe, vainilla, brownie, veteado de mora, maracuyá, chicle, coco, limón, lulo.

Copas de Helado

Oreo y chocolate

\$20.000

Salsa de chocolate, brownie, genovesa, chips de chocolate, galleta oreo, topping, helado brownie, helado vainilla y helado gran cocoa.

Fantasía

\$15.000

Calado de mora, genovesa, duraznos, triangulo chocolate, quinua, salsa de arequipe, topping, helado vainilla, helado coco y helado nata maní.

Monalisa

\$15.000

Salsa de maracuyá, brownie, salsa de mora, triangulo chocolate, topping, helado brownie, helado vainilla, helado sotobosco.

Dolce vita

\$17.000

Calado de mora, lechera, fresa, quinua, chips de chocolate, triangulo chocolate, helado vainilla, helado fresa y helado sotobosco.

Amore

\$15.000

Calado de mora, topping, torta fría, fresa picada, fresa entera, helado sotobosco, helado brownie y helado gran cocoa.



La Merced

\$17.000

Papaya, topping, banano, kiwi alistado, fresa, triangulo chocolate, barquillos, helado de coco, helado ron con pasas y helado de vainilla.

Venecia **\$15.000**

Calado de mora, duraznos, topping, barquillos, frutos secos, helado gran cocoa, helado vainilla y helado nata maní.

Frutti **\$18.000**

Duraznos, fresa, kiwi, cereza, topping, salsa de chocolate, triangulo galleta, helado ron con pasas, helado mandarina y helado maracuyá

Sundae **\$18.000**

Galleta sundae, calado de mora, fresa, topping, chips de chocolate, triangulo chocolate, barquillos, helado vainilla, helado gran cocoa y helado veteado de mora.

Peach melba **\$20.000**

Duraznos, fresa, genovesa, torta fría, topping. frutos secos, triangulo galleta y helado vainilla.

Regina **\$15.000**

Creps, fresa, calado de mora, topping, triangulo chocolate, salsa de chocolate, cerezas, helado vainilla, helado gran cocoa y helado fresa.

Wally baby **\$17.000**

Relleno de frutos del bosque, frutas en cubitos, Crema de leche, grajeas de colores, chips y barquillo de chocolate, gomitas y helado de maracuyá en cono de galleta.

Gummy gusanito **\$20.000**

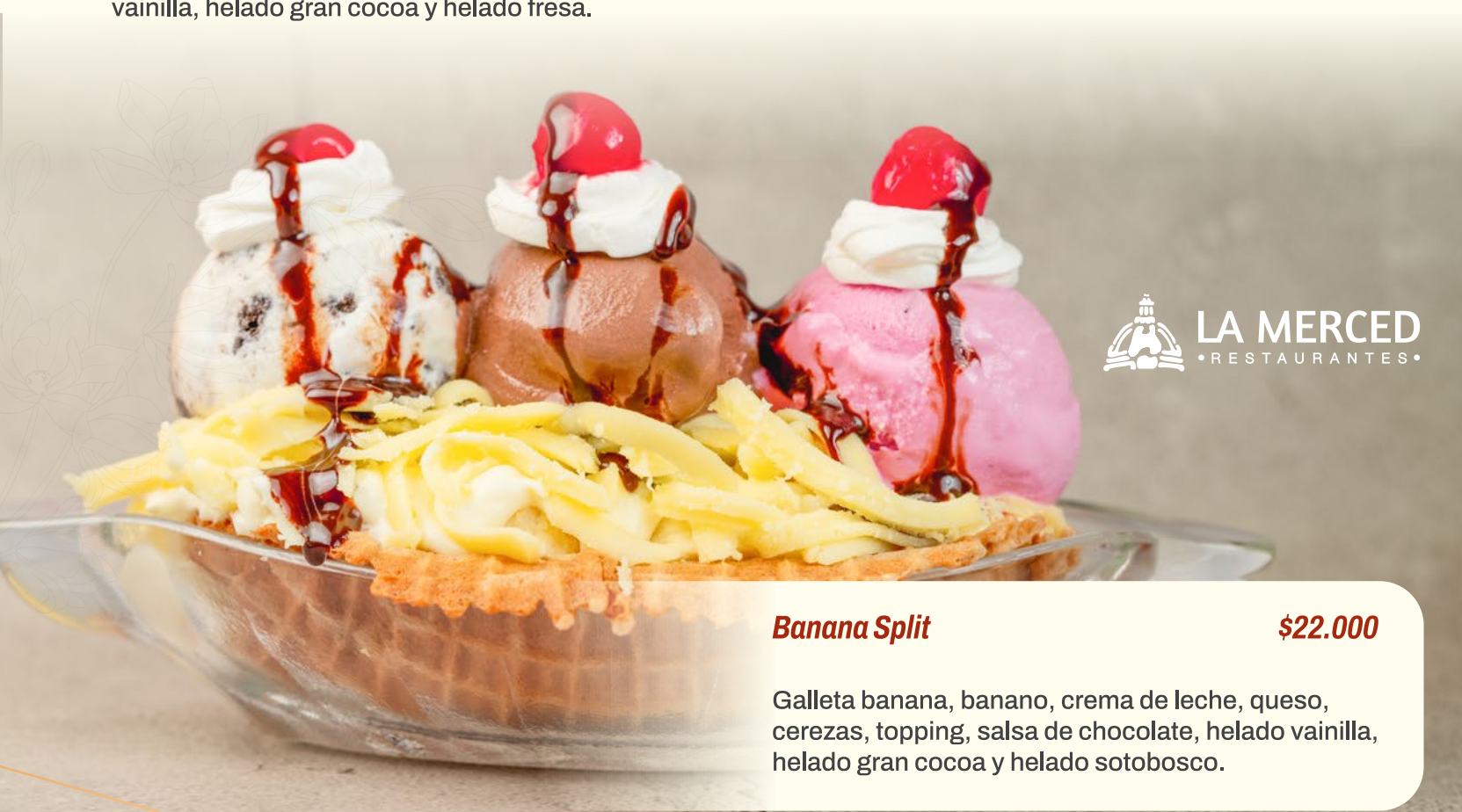
Quinoa, barquillos, gomas grisly gusanitos, grisly aros, arequipe, chocodisk, chips de chocolate, helado de maracuyá, helado de mora y helado veteado de mora.

Copa de helado tradicional **\$12.000**

Dos bolas de helado, sabor a elegir, acompañado de barquillo y salsa frutos rojos.

Copa encanto de fresa **\$12.000**

Fresa alistada, glaseado para cheesecake, relleno de fresa y cerezas.



Banana Split **\$22.000**

Galleta banana, banano, crema de leche, queso, cerezas, topping, salsa de chocolate, helado vainilla, helado gran cocoa y helado sotobosco.

Entradas

Tostones personales 4 \$13.000

Tostones de plátano verde, acompañado de hogao, salsa de guacamole, ají criollo y ají de maní.

Tostones para compartir 6 \$19.000

Tostones de plátano verde, acompañado de hogao, salsa de guacamole, ají criollo y ají de maní.

Ceviche de camarón pequeño \$25.000

Camarones cocidos y aliñados en cítricos con salsa de tomate, cebollas curtidas, un toque de picante y perejil con chips de plátano.

Picada pequeña \$20.000

Chorizo, rellena y chicharrón, acompañado de arepas, limón, ají criollo y chimichurri.

Ceviche de salmón pequeño \$19.000

Tacos de salmón marinado en limón con salsa de tomate, cebollas curtidas, mango, un toque de picante y perejil con chips de plátano.



LA MERCED
• RESTAURANTES •



Sopas

Consomé natural

\$9.000

Caldo concentrado elaborado con pollo y servido caliente, acompañado de papa cocida, sugerido al inicio de la comida.

Crema de pollo

\$17.000

Cremosa sopa con pechuga de pollo en dados con un toque de crema de leche, acompañada de pan baguette con salsa de ajo.

Consomé con menudencia

\$13.000

Consomé de menudencias de pollo acompañado de arroz.

Crema de tomate

\$17.000

Sopa cremosa a base de salsa napolitana Y queso parmesano rallado, acompañada de pan baguette con salsa de ajo.

Consomé con pollo desmechado

\$22.000

Consomé con pollo desmechado y arroz.

Sancochos

Sancocho de pescado

\$42.000

Sopa tradicional con medallones de bagre acompañada de arroz, patacón, aguacate, ensalada, ahogado y mazorca.

Cremas

Crema de almeja

\$30.000

Cremosa sopa hecha con almeja, vizcaína de mariscos y aceite de coco.

Sancochito de gallina 1/8 de gallina

\$30.000

Sopa tradicional con 1/8 de gallina a la parrilla acompañada de arroz, patacón, aguacate, ensalada, ahogado y mazorca.

Crema de camarones

\$31.000

Crema elaborada a partir de camarones, cebolla salteada con un toque de crema de leche y queso doble crema

Sancocho de gallina 1/4 de gallina

\$42.000

Sopa tradicional con 1/4 de gallina a la parrilla acompañada de arroz, patacón, aguacate, ensalada y ahogado.

Crema de cebolla

\$18.000

Cremosa sopa hecha con cebolla salteada y un toque de crema de leche, acompañada de pan baguette con salsa de ajo.

Sancocho de espinazo

\$41.000

Sopa tradicional con espinazo acompañada de arroz, patacón, aguacate, ensalada, ahogado y mazorca.

Crema de champiñones

\$17.000

Cremosa sopa hecha con champiñón salteado y un toque de crema de leche, acompañada de pan baguette con salsa de ajo.



Tipicos

Ajiaco **\$34.000**

Sopa tradicional con guasca acompañada de pechuga desmechada, arroz, aguacate, empanada de añejo, patacón, ensalada, ahogado, crema de leche y alcaparras.

Bandeja paisa **\$42.000**

Plato típico con frijol acompañado de chicharrón frito, chorizo, carne molida, arepa, arroz, tajadas, huevo frito, tomate.

Cazuela de frijol **\$37.000**

Potaje típico del frijol bolón rojo acompañado de hogao, chicharrón crocante, chicharrón peineta, arroz, aguacate, yuca y papa frita.

Mondongo **\$37.000**

Potaje típico a base de callo y papas criollas acompañada de arroz, aguacate, banano, arepa, patacón, ensalada, ahogado

Sancocho de gallina
1/4 de gallina **\$42.000**

Sopa tradicional con 1/4 de gallina a la parrilla acompañada de arroz, patacón, aguacate, ensalada, ahogado y mazorca.

Frito La Merced
(porción personal) **\$39.000**

Pierna de cerdo sancochada y frita, acompañada de maíz pira, plátanos amarillos, papas saladas, yucas, chorizo campesino y morcilla.

Frito La Merced
(porción doble) **\$75.000**

Pierna de cerdo sancochada y frita, acompañada de maíz pira, plátanos amarillos, papas saladas, yucas, chorizo campesino y morcilla.

Frito La Merced
(cuatro personas) **\$150.000**

Pierna de cerdo sancochada y frita, acompañada de maíz pira, plátanos amarillos, papas saladas, yucas, chorizos cocteles y morcillas.

Ensaladas

Ensalada Cesar \$22.000

Lechugas con aderezo Cesar, acompañada de crutons de pan, tomates y parmesano.

Ensalada Cesar con pollo \$25.000

Lechugas con aderezo Cesar, crutons de pan, tomates, parmesano acompañado de pechuga de pollo a la parrilla.

Ensalada Cesar con camarón \$33.000

Lechugas con aderezo Cesar, crutons de pan, tomates, parmesano acompañado de camarón a la plancha.

Ensalada especial vegetal \$22.000

Lechugas, acompañadas de reducción balsámica, tomates, champiñones, aceitunas, maíz, zanahoria en cubos y aguacate.

Ensalada especial con pollo \$27.000

Lechugas, acompañada de reducción balsámica, tomates, champiñones, aceitunas, zanahoria en cubos, maíz, aguacate acompañado con pechuga de pollo a la parrilla.

Ensalada especial con camarones \$34.000

Lechugas, acompañada de reducción balsámica, tomates, champiñones, aceitunas, maíz, zanahoria en cubos, aguacate acompañado con camarón a la plancha.

Ensalada especial con atún \$33.000

Lechugas en aceite de oliva, acompañada de reducción balsámica, tomates, champiñones, aceitunas, maíz, zanahoria en cubos, alcaparras y pepino acompañada de atún en conserva.

Ceviches

Ceviche de salmón \$38.000

Tacos de salmón marinado en limón con salsa de tomate, cebollas curtidas, mango, un toque de picante y perejil con chips de plátano.

Ceviche de camarón \$46.000

Camarones cocidos y aliñados en cítricos con salsa de tomate, cebollas curtidas, un toque de picante y perejil con chips de plátano.





Arroz marinero La Merced **\$62.000**

Arroz mezclado con mariscos y pescado guisados en salsas vizcaína con un toque de aceite de coco, patacón y ensalada.

Arroces

Arroz con camarón **\$57.000**

Arroz mezclado con camarones salteados y guisado en fina salsa de la casa con un toque de aceite de coco, Patacón y ensalada.

Arroz con pollo **\$30.000**

Arroz mezclado con pechuga de pollo cocido, verduras salteadas y guisada en salsa vizcaína, papa francesa y ensalada.

Lasagnas

Lasagna bolognesa **\$37.000**

Láminas de pasta horneadas en capas mixtas, salsa bolognesa y queso doble crema; gratinadas al parmesano y pan con mantequilla especial de ajo.

Lasagna de pollo **\$37.000**

Láminas de pasta horneadas en capas mixtas, salsa bechamel, pechuga desmechada guisada y queso doble crema; gratinadas al parmesano y pan con mantequilla especial de ajo.

Lasagna vegetariana **\$28.000**

Láminas de pasta horneadas en capas mixtas, vegetales salteados y su salsa con queso doble crema; gratinadas al parmesano y pan con mantequilla especial de ajo.

Lasagna La Merced **\$37.000**

Láminas de pasta horneadas en capas mixtas, salsa bechamel, mix de carnes frías, champiñones y queso doble crema; gratinadas al parmesano y pan con mantequilla especial de ajo.

Lasagna mixta (res y pollo) **\$37.000**

Láminas de pasta horneadas en capas mixtas, salsa mixta, pechuga desmechada guisada con salsa bolognesa y queso doble crema; gratinadas al parmesano y pan con mantequilla especial de ajo.

Pastas

Pasta al burro

\$28.000

Pastas saltadas en aceite de oliva y finas hierbas acompañadas de queso parmesano y pan con mantequilla especial de ajo.

Pasta bolognesa

\$32.000

Pasta con salsa de carne a la bolognesa acompañada de queso parmesano y pan con mantequilla especial de ajo.

Pasta con pollo y champiñones

\$34.000

Pasta con pechuga de pollo en dados, champiñones con salsa de la casa, acompañada de queso parmesano y pan con mantequilla especial de ajo.

Pasta La Merced

\$40.000

Pasta con salsa de carnes frías y champiñones acompañada de queso parmesano y pan con mantequilla especial de ajo.

Pasta vegetariana

\$26.000

Pasta con vegetales saltados (pimentón, cebolla, brócoli, maíz tierno, zanahoria, tomate y champiñones), acompañada de queso parmesano y pan con mantequilla especial de ajo.

Pasta a la carbonara

\$38.000

Pasta con salsa bechamel, tocineta ahumada, jamón, huevo, queso parmesano y pan con mantequilla especial de ajo.

Pasta marinera

\$50.000

Pasta con salsa de mariscos (pulpo, almeja, camarón y calamar), acompañado de queso parmesano y pan con mantequilla especial de ajo.



LA MERCED
• RESTAURANTES •



Cazuela de mariscos **\$67.000**

Frutos del mar guisados en salsa de mariscos y leche de coco, acompañado con arroz, patacón y aguacate.

Camarones

Cazuela de camarón **\$60.000**

Camarones guisados en salsa de la casa y aceite de coco, acompañado de arroz y patacón.

Camarones a la criolla **\$57.000**

Camarones salteados y guisados en salsa criolla, acompañado de arroz y patacones.

Camarones a la plancha **\$56.000**

Camarones salteados a la plancha, acompañados de salsa tártara, arroz, patacones y ensalada fresca.

Camarones al ajillo **\$57.000**

Camarones salteados en aderezo de ajo y jalapeño, acompañado de arroz, patacón y ensalada fresca.

Camarones apanados **\$57.000**

Camarones encostrados en miga y fritos, acompañados de salsa tártara, arroz, patacón y ensalada fresca.

Camarones encocados **\$58.000**

Camarones guisados en crema ligera, con salsa vizcaína y aceite de coco, acompañada de arroz, patacón y ensalada fresca.

Camarones gratinados **\$59.000**

Camarones salteados y guisados en salsa de la casa, gratinado con queso doble crema y parmesano, acompañado de arroz, patacón y ensalada fresca.

Langostinos

Langostinos a la diablo **\$65.000**

Langostinos salteados en salsa base picante (cebolla, pimentón, jalapeño y ají de la casa), acompañada de arroz y patacón.

Langostinos a la plancha **\$63.000**

Langostinos salteados a la plancha, acompañados con salsa tártara, arroz, patacón y ensalada fresca.

Langostinos al ajillo **\$66.000**

Langostinos salteados en aderezo de ajo y jalapeño, acompañado de arroz, patacón y ensalada fresca.

Langostinos gratinados **\$68.000**

Langostinos salteados y guisados en salsa de la casa, gratinado con queso doble crema y parmesano, acompañado de arroz, patacón y ensalada fresca.

Corvinas

Langostinos encocados **\$69.000**

Langostinos guisados en crema ligera con salsa vizcaína y leche de coco, acompañada de arroz, patacón y ensalada fresca.

Langostinos a la criolla **\$65.000**

Langostinos salteados y guisados en salsa criolla, acompañado de arroz, patacones y ensalada fresca.

Langostinos mariposa apanados **\$65.000**

Langostinos encostrados en miga y fritos, acompañados de salsa tártara, arroz, patacón y ensalada fresca.

Langostinos hawaianos **\$70.000**

Langostinos albardados a la plancha con un toque de salsa hawaiana y menta, acompañados de papa francesa y ensalada fresca.

Corvina a la plancha **\$54.000**

Corvina sellada a la plancha, acompañada de salsa tártara, arroz, patacones y ensalada fresca.

Corvina gratinada **\$69.000**

Corvina sellada a la plancha, con camarones, en salsa gratinada de queso doble crema y parmesano, acompañado de arroz, patacón y ensalada fresca.

Corvina a la criolla **\$58.000**

Corvina sellada a la plancha, guisada en salsa criolla, acompañada de arroz, patacón y ensalada fresca.

Corvina marinera **\$75.000**

Corvina sellada a la plancha, guisada en salsa de mariscos con frutos del mar y aceite de coco, acompañado de arroz, patacón y ensalada fresca.

Filete de corvina apanado **\$59.000**

Corvina encostrada en miga y frita, acompañada de salsa tártara, arroz, patacón y ensalada fresca.

Dulce mar **\$66.000**

Corvina, langostino y Salmon sellado a la plancha, con un toque de salsa teriyaki acompañado de chips de plátano arroz y ensalada.

Corvina encocada **\$68.000**

Corvina sellada a la plancha, bañada en salsa encocada de camarón, acompañada de arroz, patacón y ensalada fresca.



Truchas

Trucha a la criolla

\$44.000

Trucha guisada en salsa criolla, acompañada de arroz, patacones y ensalada fresca.

Trucha a la plancha

\$40.000

Filetes de trucha sellada a la plancha, acompañada de arroz, salsa tártara, patacón y ensalada fresca.

Trucha al ajillo

\$45.000

Filetes de trucha sellada a la plancha con aderezo de ajo y jalapeños, acompañada de arroz, patacón y ensalada fresca.

Trucha en salsa de champiñones

\$46.000

Filetes de trucha sellada a la plancha y bañada de champiñones salteados, acompañada de arroz, patacón y ensalada fresca.

Trucha encocada

\$55.000

Filetes de trucha sellada a la plancha con camarones cubierta en salsa encocada, acompañada de arroz, patacón y ensalada fresca.

Trucha frita

\$40.000

Trucha entera frita al estilo tradicional, acompañado de arroz, patacón y ensalada fresca.

Trucha encebollada

\$42.000

Filetes de trucha sellada a la plancha encima una capa de cebolla salteada en aceite de oliva y un toque de perejil acompañada de arroz, patacón y ensalada fresca.

Trucha americana

\$50.000

Filetes de trucha sellada a la plancha con queso mozzarella, tocineta, cubierta con salsa de la casa y un toque de almíbar de piña, acompañado de arroz, papa francesa y ensalada fresca.



Trucha marinera

\$67.000

Filete de trucha sellada a la plancha, cubierta en salsa de frutos del mar y aceite de coco acompañada de arroz, patacón y ensalada fresca.

Salmones

Salmón a la plancha

\$56.000

Salmón sellado al horno, acompañado de arroz, papa francesa y ensalada fresca.

Salmón La Merced

\$66.000

Salmón sellado al horno sobre cama de penne rigate en salsa de la casa y finas hierbas acompañado de aguacate.

Salmón a las finas hierbas

\$57.000

Salmón sellado al horno y cubierto con reducción de crema de leche y finas hierbas, acompañado de arroz, papa francesa y ensalada fresca.

Salmón teriyaki

\$59.000

Salmón sellado al horno cubierto en salsa teriyaki de pimienta, cebolla, apio y finas hierbas, acompañado de arroz, papa francesa y ensalada fresca.



Salmón a la americana

\$67.000

Salmón sellado al horno y cubierto de salsa rubia de camarones, acompañado de arroz, papa francesa y ensalada fresca.



Pargos

Pargo Rojo a la criolla

\$59.000

Pargo guisado en salsa criolla, acompañado de arroz y patacón.

Pargo Rojo encocado

\$70.000

Pargo cocido, cubierto con camarones en salsa encocada, acompañada de arroz, patacón y ensalada fresca.

Pargo costeño

\$60.000

Pargo frito acompañado de arroz costeño saborizado al coco con panelas, patacón y ensalada fresca.

Pargo Rojo Frito

\$59.000

Pargo frito al estilo tradicional, acompañado de arroz, patacón y ensalada fresca.



Baby beef

\$69.000

Filete de lomo fino de res a la parrilla, en salsa baby y cristales de sal marina, acompañado de arroz, papa al vapor y ensalada fresca.

Hígado a la criolla

\$37.000

Filete de hígado a la plancha, bañado con salsa criolla, acompañado de arroz, papa cocida y yuca.

Hígado a la plancha

\$36.000

Filete de hígado a la plancha acompañado de arroz, papa francesa y ensalada fresca.

Lengua a la plancha

\$46.000

Lengua cocida terminada en la plancha acompañada de arroz, papa francesa y ensalada fresca.

Lengua a la criolla

\$47.000

Lengua cocida terminada en la plancha cubierta con salsa criolla, acompañada de arroz, yuca y papa en salsa criolla.

Lengua al vino

\$52.000

Lengua cocida terminada en la plancha cubierta con champiñones, cebolla y jamón con salsa de vino, acompañados de arroz, papa francesa y ensalada fresca.

Sobrebarriga a la criolla

\$50.000

Sobrebarriga cocida terminada en guiso de salsa criolla, acompañada de arroz, yuca, papa en salsa criolla y ensalada.

Sobrebarriga a la plancha

\$50.000

Sobrebarriga cocida terminada a la plancha, acompañada de arroz, papa francesa y ensalada fresca.

Carne de Res

Churrasco a la parrilla

\$60.000

Lomo ancho de res, en corte mariposa a la parrilla, acompañada de arroz, papa al vapor, maduro frito y ensalada fresca.

Mechadito a la parrilla

\$69.000

Churrasco de res abordado con tocineta terminado a la parrilla, acompañado de arroz, papa al vapor y ensalada fresca.

Lomo de res a la parrilla

\$48.000

Lomo fino de res a la parrilla, acompañado de arroz, papa al vapor y ensalada fresca.

Bistec a caballo

\$60.000

Filete de lomo fino de res a la plancha, cubierto con salsa criolla, huevo frito, arroz, yuca y papa en salsa criolla.

Bistec a la criolla

\$59.000

Filete de lomo fino de res a la parrilla, cubierto con salsa criolla, arroz, yuca y papa sudada.

Lomitos de res a La Merced

\$72.000

Filetes de lomo fino de res a la plancha, elaborado en reducción de sus jugos con whisky, mostaza Dijon, champiñones salteados, con un toque de cebolla y crema de leche, acompañado de arroz, papa francesa y ensalada fresca.

Filet mignon con salsa de champiñones **\$70.000**

Medallones de lomo fino de res envuelto en tocineta con salsa en reducción de sus jugos en salsa de champiñones, acompañados de arroz, papa francesa y ensalada fresca.

Filet mignon a la pimienta **\$70.000**

Medallones de lomo fino de res envuelto en tocineta con salsa en reducción de sus jugos en salsa de pimienta acompañado de arroz, papas francesas y ensalada fresca.

Steak al vino tinto **\$70.000**

Lomo fino de res en corte mariposa a la plancha con salsa en reducción de sus jugos con un toque de cebolla, aromatizado con vino tinto, acompañado de arroz, papa francesa y ensalada fresca.

Steak Pimienta **\$72.000**

Lomo fino de res en corte mariposa a la plancha con salsa en reducción de sus jugos, crema de leche y pimienta negra partida, acompañado de papa francesa y ensalada fresca

Steak holandés **\$72.000**

Lomo fino de res en corte mariposa a la plancha con salsa de champiñones en reducción de sus jugos, crema ligera y queso doble crema y parmesano fundido, acompañado de arroz, papa francesa y ensalada fresca.

Mary montaña **\$79.000**

Lomo fino de res y langostinos con salsa al vino tinto acompañado de puré y vegetales con galleta de parmesano.

Lomo fino de res saltado **\$72.000**

Filetes de lomo fino de res saltados en salsa especial oriental junto con pimentones, cebolla cabezona, gajos de tomates y papas fritas en cascós, acompañado de arroz.

Picada mixta personal **\$50.000**

Lomo fino de res, lomo de cerdo, pechuga de pollo, costilla ahumada y chorizo a la plancha, acompañada de chips de plátano, lechuga, tomate y papa francesa.

Picada mixta doble **\$79.000**

Lomo fino de res, lomo de cerdo, pechuga de pollo, costilla ahumada y chorizo a la plancha, acompañada de chips de plátano, lechuga, tomate y papa francesa.

Pincho mixto de res y pollo **\$30.000**

Brocheta de lomo fino de res, pechuga de pollo, intercalados con pimentones y cebollas, acompañado de papa parrillada y arepa.

Pincho de pollo **\$28.000**

Brocheta de pechuga de pollo intercalado con pimentones y cebollas, acompañado de papa parrillada y arepa.

Pincho de res **\$32.000**

Brocheta de lomo fino de res intercalado con pimentones y cebollas, acompañado de papa parrillada y arepa.

Pincho de pollo

Pincho de Res



Chuleta de cerdo apanada

\$37.000

Filete de lomo de cerdo encostrado en miga y frito, acompañado de arroz, papa francesa y ensalada fresca.



LA MERCED
• RESTAURANTES •

Carne de Cerdo

Costilla St. Louis BBQ

\$51.000

Centro de costilla de cerdo al estilo St. Louis cocida a baja temperatura, asada y caramelizada con reducción de sus jugos al BBQ, acompañada de yuca frita, papa al vapor y ensalada.

Costilla en salsa BBQ

\$51.000

Costilla de cerdo ahumada a la parrilla cubierta en salsa BBQ acompañada de papa al vapor, maduro frito y ensalada fresca.

Costilla St. Louis parrilla

\$49.000

Centro de costilla de cerdo al estilo St. Louis cocida a baja temperatura y asada a la parrilla, acompañada de yuca frita, papa al vapor y ensalada.

Lomo de cerdo hawaiano

\$42.000

Filete de lomo de cerdo a la parrilla bañado con salsa hawaiana, acompañado de arroz, papa francesa y ensalada fresca.

Costilla ahumada

\$49.000

Costilla de cerdo ahumada a la parrilla servida en trozos, acompañada de maduro frito, papa al vapor y ensalada fresca.

Lomo de cerdo en salsa de champiñones

\$48.000

Filete de lomo de cerdo a la plancha con salsa de champiñones, acompañados de arroz, papa francesa y ensalada fresca.

Lomo de cerdo a la parrilla

\$40.000

Filete de lomo de cerdo a la parrilla, acompañado con arroz, papa al vapor, maduro frito y ensalada fresca.



Carne de Pollo

Chuleta de pollo apanada **\$37.000**

Filete de pechuga de pollo encostrado en miga y frito, acompañado de arroz, papa francesa y ensalada fresca.

Fricasse de pollo **\$26.000**

Pechuga de pollo cocida, salsa bechamel y crema de leche con arveja fresca, acompañada de arroz, papa francesa y ensalada fresca.

Medallón de pollo salsa de champiñones **\$37.000**

Medallones de pechuga de pollo a la plancha, envueltos en tocineta con salsa de champiñones, acompañados de arroz, papa francesa y ensalada fresca.

Pechuga a la grillé **\$30.000**

Filete de pechuga de pollo a la parrilla, acompañado con arroz, papa al vapor, tomate gratinado, hoja de menta.

Pechuga a la grillé hawaiana **\$40.000**

Filete de pechuga de pollo a la parrilla cubierto con salsa hawaiana, acompañado con arroz, papa francesa y ensalada fresca.

Pechuga en salsa Maryland **\$40.000**

Filete de pechuga de pollo a la parrilla con tocineta, bañada en salsa ligera de duraznos y tropezones de los mismos, acompañado de papa francesa, arroz y ensalada fresca.

Pollo al vino **\$40.000**

Pollo grillet con salsa de champiñones, sazonado con ajo y vino tinto. Acompañado de arroz, papa francesa, ensalada fresca y plátano maduro frito.



Medallones de Pollo



Parrillada del Jefe

Parrilladas

Parrillada de res **\$24.000**

Carne de res, papa al vapor, maduro y arepa.

Parrillada de cerdo **\$24.000**

Lomo de cerdo, papa al vapor, maduro y arepa.

Parrillada de pollo **\$24.000**

Pollo a la plancha, papa al vapor, maduro y arepa.

Parrillada del jefe **\$58.000**

Carne de res, cerdo, pollo, costilla ahumada, chorizo, morcilla, acompañada de yuca, arepa, maduro, papa al vapor, lechuga y tomate.

Parrillada trifásica **\$32.000**

Lomo de cerdo, res, pollo a la plancha, papa al vapor, maduro y arepa.

Parrillada bifásica **\$27.000**

Dos carnes a elegir entre res, cerdo y pollo, papa al vapor, maduro y arepa.

Hamburguesa Americana

\$37.000

En pan especial de la casa, hamburguesa a la parrilla con tomates, lechuga, tocineta, queso cheddar, pepinillos, cebolla asada y salsa blanca, acompañada de papas a la francesa y BBQ.



Comidas Rápidas

Papa francesa	\$10.000	Alitas parmesanas	\$36.000
Bastones de papa doradas previo al estilo La Merced.		Alitas de pollo apanadas y fritas, acompañadas de salsa parmesana y papa francesa.	
Salchipapa	\$22.000	Alitas glaseadas BBQ	\$38.000
Papa francesa acompañada de salchichas.		Alitas de pollo confitadas y asadas, glaseadas en salsa BBQ, acompañadas de papa francesa.	
Crepes de camarón	\$24.000	Pollo a la broaster en bandeja	\$28.000
Delicada masa rellena con camarón salteado y guisado en crema ligera de mariscos, gratinados al parmesano, con pan francés.		Plato con ¼ de pollo a la broaster, acompañado de papa francesa, arroz y ensalada fresca.	
Crepes de pollo y champiñones	\$24.000	Pollo a la broaster entero	\$62.000
Delicada masa rellena de pollo desmechados, champiñones salteados y guisados en salsa ligera, gratinados al parmesano, con pan francés.		Canastilla con cuatro cuartos de pollo apanados, acompañados de papa francesa, salsa de tomate y miel.	
Alitas tradicionales	\$29.000	Crispeta de pollo	\$28.000
Alitas de pollo encostradas en miga y fritas acompañadas de salsa BBQ y papa francesa.		12 dados de pechuga de pollo encostrados en miga y fritos, acompañados de papa francesa, salsa miel-mostaza, salsa rosada y bebida a elegir entre limonada natural, cereza, panela o tamarindo.	
Alitas mango picante	\$35.000	Pollo a la broaster 1/4 de pollo	\$17.000
Alitas de pollo confitadas y asadas, glaseadas en salsa de mango picante acompañadas de papa francesa.		Pieza de pollo (1/4 de pollo) apanado, acompañado de papa francesa, salsa de tomate, miel y bebida a elegir entre limonada natural, cereza, panela o tamarindo.	



LA MERCED
• RESTAURANTES •

Hamburguesa La Merced (con papa) \$24.000

En pan especial de la casa, hamburguesa a la parrilla con tomate, lechuga, jamón y queso doble crema, acompañado de mayonesa especiada y salsa rosada.

Hamburguesa La Merced (sin papa) \$22.000

En pan especial de la casa, hamburguesa a la parrilla con tomate, lechuga, jamón y queso doble crema, acompañado de mayonesa especiada y salsa rosada.

Hamburguesa super (doble carne) \$33.000

En pan especial de la casa, doble hamburguesa a la parrilla con tomate, lechuga, jamón y queso doble crema, acompañado de mayonesa especiada, salsa rosada y papa francesa.

Hamburguesa artesanal \$36.000

En pan especial de la casa, hamburguesa de parrilla con tomate, lechuga, tocineta, cebolla caramelizada y queso doble crema, acompañada de mayonesa especiada, salsa rosada y papa francesa.

Hamburguesa americana \$37.000

En pan especial de la casa, hamburguesa a la parrilla con tomates, lechuga, tocineta, queso cheddar, pepinillos, cebolla asada y salsa blanca, acompañada de papas a la francesa y BBQ.

Perro caliente \$18.000

En pan tipo perro, salchicha, acompañada de jamón, queso doble crema, regado de salsa miel-mostaza, mayonesa, tomate y cubierto de papa ripio.

Hamburguesa de la Casa \$35.000

Hamburguesa doble carne de res con queso cheddar, tocineta, cebolla caramelizada y salsa de la casa, acompañada de papa a la francesa.

Emparedado La Merced \$13.000

En pan aliñado, pechuga de pollo desmechada, revuelta en salsa blanca semidulce de la casa, jamón, queso doble crema y mayonesa.

Arepa rellena de queso \$14.000

Tortilla de harina de maíz blanco, rellena y gratinada con queso doble crema.

Arepa rellena de chorizo \$24.000

Tortilla de harina de maíz blanco, rellena de chorizo, guisado en salsa especial de la casa, acompañada y gratinada de queso doble crema.

Arepa rellena de res desmechada \$28.000

Tortilla de harina de maíz blanco, rellena de sobrebarriga desmechada, guisada en salsa especial de la casa, acompañada y gratinada de queso doble crema.

Arepa mixta de res, pollo y chorizo \$28.000

Tortilla de harina de maíz blanco, rellena de sobrebarriga desmechada, pechuga de pollo desmechada, chorizo y gratinada con queso doble crema.

Arepa de pollo \$25.000

Tortilla de harina de maíz blanco, rellena de pechuga de pollo desmechada guisada en salsa especial de la casa, acompañada y gratinada de queso doble crema.

Combo Hamburguesas Supremas \$35.900

2 Hamburguesas con pan artesanal, una con filete de pollo grillet apanado y a la otra con filete de pollo a la plancha, queso parmesano, mostaza, tocineta ahumada, tomate, lechuga y salsa de la casa, acompañadas de papa a la francesa



Arepa de Choclo de la casa \$13.000

A base de choclo y queso Doble Crema derretido



Chicharron La Merced \$27.000

Especialidad de la casa sin grasa añadida por fritura, carne tierna y suave, acompañado de papas criollas, arepa y guacamole.



Cajita infantil 1/8 pollo **\$33.000**
Huevo kinder, bebida pet, 1/8 de pollo a la broaster, papa francesa y bola de helado.

Sándwich La Merced **\$26.000**
En pan cuadrito al horno, pechuga de pollo desmechada, jamón, queso doble crema en salsa de la casa, acompañada con tomate, lechuga y papa francesa.

Sándwich de pollo **\$22.000**
En pan cuadrito al horno, pechuga de pollo desmechada en salsa de la casa, acompañada de tomate, lechugas y papa francesa.

Sándwich club **\$44.000**
En pan especial de mantequilla a la plancha, pechuga de pollo grillé, jamón, queso doble crema, tocineta y huevos fritos, acompañado de lechuga, tomate y papa francesa.

Sándwich Combinado **\$19.000**
En pan cuadrito a la plancha con salsa de la casa, jamón y queso doble crema con un toque de mantequilla.

Cajita infantil crispetas **\$33.000**
Huevo kinder, bebida pet, crispetas de pollo, papa francesa y bola de helado.

Cajita infantil mini-hamburguesa **\$33.000**
Huevo kinder, bebida pet, minihamburguesa con queso cheddar, papa francesa y bola de helado.

Calzone pollo con champiñones **\$25.000**
Base de pizza con salsa napolitana, queso doble crema, rellena de pollo con champiñones y salsa bechamel.

Calzone hawaiano **\$20.000**
Base de pizza con salsa napolitana, queso doble crema, rellena de queso, piña y jamón.

Calzone La Merced **\$25.000**
Base de pizza con salsa napolitana, queso doble crema, rellena de mezcla la merced.

Sándwich caribeño **\$35.000**
En pan Baguette a la plancha, jamón de cordero, jamón, queso doble crema, acompañado de salsa de ajo, tomate, lechugas y papa francesa.



Pizzas

Pizza mexicana

Base de pizza rellena de salsa especial de la casa y queso doble crema, decorado con tocineta, cabanos, sobrebarriga desmechada, salchichón cervecero, chorizo, maíz tierno y jalapeños.

Tradicional	\$75.000	\$65.000	\$28.000	\$16.000
Artesanal	\$80.000	\$70.000	\$30.000	\$18.000
	Mediana	Pequeña	Personal	Porción

Pizza tropical

Base de pizza rellena de salsa especial de la casa y queso doble crema, decorado con piña, duraznos, ciruelas, cerezas y leche condensada.

Tradicional	\$68.000	\$53.000	\$27.000	\$13.000
Artesanal	\$70.000	\$56.000	\$29.000	\$16.000
	Mediana	Pequeña	Personal	Porción

Pizza vegetariana

Base de pizza rellena de salsa especial de la casa y queso doble crema, decorado con tomate, cebolla, pimentón, champiñones salteados, brócoli, maíz tierno, espinaca y zanahorias salteadas.

Tradicional	\$63.000	\$56.000	\$26.000	\$13.000
Artesanal	\$66.000	\$56.000	\$29.000	\$15.000
	Mediana	Pequeña	Personal	Porción

Pizza chanchita

Base de pizza rellena de salsa especial de la casa y queso doble crema, decorado con jamón, tocineta, chorizo y cebolla salteada.

Tradicional	\$65.000	\$55.000	\$24.000	\$13.000
Artesanal	\$70.000	\$60.000	\$29.000	\$17.000
	Mediana	Pequeña	Personal	Porción

Pizza pepperoni

Base de pizza rellena de salsa especial de la casa, pepperoni y queso doble crema.

Tradicional	\$67.000	\$48.000	\$29.000	\$13.000
Artesanal	\$69.000	\$53.000	\$30.000	\$17.000
	Mediana	Pequeña	Personal	Porción

Pizza pollo con salami

Base de pizza rellena de salsa especial de la casa y queso doble crema, decorado con jamón, salami, cabanos, pechuga desmechada y cebolla salteada.

Tradicional	\$30.000	Artesanal	\$35.000
	Personal		Personal

Pizza champiñones

Base de pizza rellena de salsa especial de la casa y queso doble crema, decorado con champiñones.

Tradicional	\$47.000	\$21.000
Artesanal	\$49.000	\$22.000
	Pequeña	Personal

Pizza jamón y queso

Base de pizza rellena de salsa especial de la casa y queso doble crema, decorado con jamón.

Tradicional	\$54.000	\$47.000	\$22.000	\$11.000
Artesanal	\$58.000	\$47.000	\$27.000	\$13.000
	Mediana	Pequeña	Personal	Porción

Pizza diábola con salsa picante

Base de pizza rellena de salsa especial de la casa y queso doble crema, decorado con pepperoni, salami y salsa picante. (solicítela con termino de picante: bajo, medio o alto).

Tradicional	\$23.000	Artesanal	\$27.000
	Personal		Personal

Pizza venezolana

Base de pizza rellena de salsa especial de la casa y queso doble crema, decorada con maíz tierno, plátano sandoneño frito y tocineta ahumada.

Tradicional	\$24.000	Artesanal	\$28.000
	Personal		Personal

Pizza de pollo y champiñones

Base de pizza rellena de salsa especial de la casa y queso doble crema, decorado con pechuga desmechada, jamón y champiñones.

Tradicional	\$89.000	\$69.000	\$53.000	\$28.000	\$13.000
Artesanal	\$90.000	\$74.000	\$59.000	\$30.000	\$16.000
	Grande	Mediana	Pequeña	Personal	Porción

Pizza hawaiana

Base de pizza rellena de salsa especial de la casa y queso doble crema, decorado con jamón y piña calada.

Tradicional	\$75.000	\$60.000	\$48.000	\$25.000	\$11.000
Artesanal	\$82.000	\$70.000	\$52.000	\$28.000	\$13.000
	Grande	Mediana	Pequeña	Personal	Porción

Pizza La Merced

Base de pizza rellena de salsa especial de la casa y queso doble crema, decorado con jamón, tocineta, salami, cabanos y champiñones.

Tradicional	\$92.000	\$72.000	\$62.000	\$30.000	\$13.000
Artesanal	\$98.000	\$78.000	\$68.000	\$32.000	\$16.000
	Grande	Mediana	Pequeña	Personal	Porción



Sodas Artesanales

Refrescantes, coloridas y llenas de sabor. Nuestras sodas artesanales se preparan al momento con frutas naturales, combinando burbujas, dulzura y frescura en cada sorbo. Una experiencia única para quienes disfrutan lo auténtico y buscan algo diferente a las bebidas tradicionales.

Soda La Merced Frutos Amarillos	\$13.000	Soda La Merced de Sandía	\$14.000
Soda La Merced Frutos Verdes	\$13.000	Soda La Merced de Arándanos	\$15.000
Soda La Merced Frutos del Bosque	\$13.000	Soda La Merced de Jengibre	\$15.000
Soda La Merced Frutos Azules	\$15.000	Soda La Merced de Durazno	\$14.000
Soda La Merced con Licor	\$22.000	Soda La Merced de Fresa	\$14.000
Soda La Merced Cítrica de Maracuyá	\$15.000	Soda La Merced de Vino	\$24.000
Soda La Merced con Crema de Licor	\$15.000	Elixir Antigripal	\$16.000
Soda La Merced de Café	\$14.000		

Bebidas

Gaseosa 400 ML	\$8.000	Botella vino Santa Rita	\$95.000
Gaseosa litro y medio	\$15.000	Media vino Santa Rita	\$60.000
Agua en botella	\$5.000	Botella vino Casillero del Diablo	\$130.000
Cerveza Club Colombia	\$12.000	Media vino Casillero del Diablo	\$90.000
Cerveza Corona pequeña	\$16.000	Champaña	\$80.000



El inconfundible
sabor de La Merced



En casa

Llévalo en tu presentación favorita

Pídelo Aquí

***¡Haz que cada celebración sea una experiencia inolvidable
en los salones de eventos de Restaurantes La Merced!***

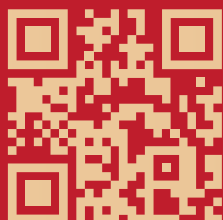


Solicita tu cotización a nuestro call center **318 257 50 21**



SÍGUENOS

 [RESTAURANTESLAMERCED](https://www.instagram.com/restauranteslamerced)



CALL CENTER - DOMICILIOS



318 365 9474 - 602 7 37 4343
602 7 24 4305 - 602 7 29 6000

www.lamerced.com.co