



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!***



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



LA MERCED
• RESTAURANTES •



Desayunos

Desayuno ejecutivo **\$19.000**

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 **\$30.000**

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

Desayuno especial **\$30.000**

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 **\$21.000**

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 **\$28.000**

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 **\$26.000**

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 **\$21.000**

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

Desayuno santafereño **\$19.000**

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 **\$16.000**

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

Calentado La Merced **\$32.000**

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 **\$21.000**

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 **\$21.000**

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 **\$22.000**

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

Omelette La Merced **\$25.000**

Omelette relleno de tocینeta, 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 **\$23.000**

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 **\$20.000**

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 tocینeta crujiente, a elegir entre café La Merced, jugo de la casa o chocolate.

Huevos campesinos **\$20.000**

Delítate 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 tocینeta y un toque de frescura con perejil picado, a elegir entre café La Merced, jugo de la casa o chocolate.

Huevos estrellados **\$25.000**

Empieza el día con nuestros huevos estrellados, compuestos por huevos frescos y papas cocidas en cascara en forma de cascos. El plato se realiza con queso doble crema, tocینeta 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 **\$21.000**

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 tocینeta dorada, a elegir entre café La Merced, jugo de la casa o chocolate.

Desayuno de verano **\$17.000**

Delítate 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

\$15.000

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.

Entradas

Tostones personales 4 **\$14.000**

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

Tostones para compartir 6 **\$20.000**

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

Ceviche de camarón pequeño **\$26.000**

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

Picada pequeña **\$22.000**

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

Ceviche de salmón pequeño **\$22.000**

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

\$18.000

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

\$23.000

Consomé con pollo desmechado y arroz.

Sancochos

Sancocho de pescado

\$44.000

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

Cremas

Crema de almeja

\$32.000

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

Sancochito de gallina 1/8 de gallina

\$31.000

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

Crema de camarones

\$32.000

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

\$43.000

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

\$35.000

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

Sancocho de gallina 1/4 de gallina

\$43.000

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

Bandeja paisa

\$43.000

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

Frito La Merced (porción personal)

\$40.000

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

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

48 Años
A su servicio

Ensaladas

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 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.

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.

Ceviches





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 **\$32.000**

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

Lasagnas

Lasagna bolognesa **\$38.000**

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 **\$29.000**

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 **\$38.000**

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) **\$38.000**

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

\$25.000

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

\$35.000

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 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 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 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 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 costeño **\$60.000**

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

Pargo Rojo encocado **\$70.000**

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

Pargo Rojo Frito **\$59.000**

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



Carne de Res

Baby beef

\$70.000

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.

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.

Lomitos de res a La Merced

75.000

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

\$72.000

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.

Steak Pimienta

\$75.000

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

\$75.000

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

\$80.000

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

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.

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.

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 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 **28.000**

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 **\$39.000**

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 **\$42.000**

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 **\$25.000**

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 **\$25.000**

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

Parrillada del jefe **\$59.000**

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

Parrillada trifásica **\$33.000**

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

Parrillada bifásica **\$28.000**

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

AGUA PURA



LA MERCED
• RESTAURANTES •

VIVE CON AMOR,
ENTRENA CON PASIÓN
HIDRÁTATE CON PUREZA



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



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	\$14.000	Soda La Merced de Sandía	\$15.000
Soda La Merced Frutos Verdes	\$14.000	Soda La Merced de Arándanos	\$16.000
Soda La Merced Frutos del Bosque	\$15.000	Soda La Merced de Jengibre	\$16.000
Soda La Merced Frutos Azules	\$16.000	Soda La Merced de Durazno	\$16.000
Soda La Merced Cítrica de Maracuyá	\$16.000	Soda La Merced de Fresa	\$16.000
Soda La Merced con Crema de Licor	\$23.000	Elixir Antigripal	\$18.000
Soda La Merced de Café	\$14.000		

Bebidas

Gaseosa 400 ML	\$9.000	Botella vino Santa Rita	\$110.000
Gaseosa litro y medio	\$16.000	Media vino Santa Rita	\$70.000
Agua La Merced en botella	\$5.000	Botella vino Casillero del Diablo	\$140.000
Cerveza Club Colombia	\$12.000	Media vino Casillero del Diablo	\$100.000
Cerveza Corona pequeña	\$16.000	Champaña	\$90.000

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

Bastones de papa doradas previo al estilo La Merced.

Salchipapa \$22.000

Papa francesa acompañada de salchichas.

Crepes de camarón \$24.000

Delicada masa rellena con camarón salteado y guisado en crema ligera de mariscos, gratinados al parmesano, con pan francés.

Crepes de pollo y champiñones \$24.000

Delicada masa rellena de pollo desmechados, champiñones salteados y guisados en salsa ligera, gratinados al parmesano, con pan francés.

Alitas tradicionales \$30.000

Alitas de pollo encostradas en miga y fritas acompañadas de salsa BBQ y papa francesa.

Alitas mango picante \$37.000

Alitas de pollo confitadas y asadas, glaseadas en salsa de mango picante acompañadas de papa francesa.

Alitas parmesanas \$37.000

Alitas de pollo apanadas y fritas, acompañadas de salsa parmesana y papa francesa.

Alitas glaseadas BBQ \$39.000

Alitas de pollo confitadas y asadas, glaseadas en salsa BBQ, acompañadas de papa francesa.

Pollo a la broaster en bandeja \$28.000

Plato con ¼ de pollo a la broaster, acompañado de papa francesa, arroz y ensalada fresca.

Pollo a la broaster entero \$65.000

Canastilla con cuatro cuartos de pollo apanados, acompañados de papa francesa, salsa de tomate y miel.

Crispeta de pollo \$29.000

12 dados de pechuga de pollo encostrados en miga y fritos, acompañados de papa francesa, salsa miel-mostaza, salsa rosada

Combo crispetas de pollo con limonada \$30.000 o gaseosa 250ml

12 dados de pechuga de pollo encostrados en miga y fritos, acompañados de papa francesa, salsa miel-mostaza, rosada y bebida a elegir entre limonada natural, cereza o gaseosa 250ml

Combo 1/4 de pollo broaster con limonada \$19.000

Pieza de pollo apanado, acompañado de papa francesa, salsa de tomate, miel y limonada natural o cereza.

Combo 1/4 de pollo broaster con Coca cola \$20.000

Pieza de pollo apanado, acompañado de papa francesa, salsa de tomate, miel y limonada natural o cereza.

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

Pollo a la broaster 1/4 \$18.000

Pieza de pollo apanado, acompañado de papa francesa, salsa de tomate y miel



Hamburguesa La Merced (con papa) \$25.000

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) \$23.000

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) \$35.000

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 \$37.000

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 \$38.000

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 \$36.000

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 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.



Arepa de Choclo de la casa \$13.000

A base de choclo y queso Doble Crema derretido



Chicharron La Merced \$28.000

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

\$36.000

Sorpresa armable, 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

\$23.000

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

Sándwich club

\$45.000

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

\$36.000

Sorpresa armable, bebida pet, crispetas de pollo, papa francesa y bola de helado.

Cajita infantil mini-hamburguesa

\$36.000

Sorpresa armable, 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

\$26.000

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.



LA MERCED
• RESTAURANTES •

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 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 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 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 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

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

Heladeria & fruteria



Ensalada de frutas junior \$22.000

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 \$26.000

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 \$30.000

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 \$8.000

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

Porción de fruta mixta \$11.000

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

Smoothie de frutos amarillos \$15.000

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

Smoothie de frutos rojos \$13.000

Fresa, mora, cereza y kumis hielo.

Brownie con helado 20.000

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, maracuyá.

Jugos en leche \$9.000

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



LA MERCED
• RESTAURANTES •

Jugos Saludables

Jugo de mandarina	\$12.000
Jugo de naranja	\$12.000
Jugo de borojó agua	\$12.000
Jugo de borojó en leche	\$13.000
Jugo guanábana en agua	\$12.000
Jugo guanábana en leche	\$13.000

Jugo Verde	\$10.000
Kiwi, manzana verde, limón, apio, espinaca, naranja.	
Jugo Energético	\$10.000
Zanahoria, manzana verde, naranja, apio.	
Jugo control peso	\$8.000
Piña, apio, pepino, perejil, Naranja.	
Jugo antigripal	\$11.000
Jengibre, limón, miel de abeja, naranja.	
Jugo antidepresivo	\$11.000
Aguacate, limón, mango, menta, naranja.	
Jugo antiestrés	\$11.000
Perejil, apio, lechuga, piña, espinaca, naranja.	
Bowl saludable	\$13.000
Acaí, fresa, papaya, banano, mora, granola, kumis, leche en polvo.	
Batido de acaí	\$11.000
Acaí, fresa, papaya, banano, kumis, leche en polvo.	

Frappé de frutas	\$15.000
Banano, guayaba, mora, papaya, piña, sandia, limón, Fresa lulo, melón, tomate, tamarindo, coco, mango, maracuyá, Naranja, guanábana mandarina con leche condesada.	
Limonadas	\$6.000
Natural, menta o hierbabuena	
Limonada de sandía	\$8.000
Limonada de durazno	\$8.000
Limonada de fresa	\$8.000
Limonada de coco	\$9.000
Avena casera	\$8.000
Kumis	\$8.000
Agua de panela fría	\$5.000
Malteadas Sabor a elegir	\$13.000

Nata maní, mora, ron con pasas, mandarina, fresa, chocolate, arequipe, vainilla, brownie, veteado de mora, maracuyá, chicle, coco, limón, lulo.	
Cono La Merced doble	\$12.000
Nata maní, mora, ron con pasas, mandarina, fresa, chocolate, arequipe, vainilla, brownie, veteado de mora, maracuyá, chicle, coco, limón, lulo.	
Cono La Merced sencillo	\$8.000
Nata maní, mora, ron con pasas, mandarina, fresa, chocolate, arequipe, vainilla, brownie, veteado de mora, maracuyá, chicle, coco, limón, lulo.	

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

Copas de Helado

Oreo y chocolate **\$22.000**

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

Fantasía **\$17.000**

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

Monalisa **\$17.000**

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

Amore **\$16.000**

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



LA MERCED
• RESTAURANTES •



La Merced

\$18.000

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

Venecia **\$16.000**

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

Frutti **\$19.000**

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

Sundae **\$20.000**

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

Peach melba **\$21.000**

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

Regina **\$17.000**

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

Copa de helado tradicional **\$13.000**

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

Copa encanto de fresa **\$13.000**

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

Banana Split **\$24.000**

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



LA MERCED
• RESTAURANTES •





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 \$8.000

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

Café latte \$7.000

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

Café latte Machiatto \$7.000

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

Café latte pequeño \$5.000

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

Café affogato \$15.000

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 espresso largo \$5.000

Café espresso lungo, extracción de espresso.

Café espresso corto \$4.000

Café espresso ristretto.

Café espresso doble \$6.000

Café espresso ristretto, doble caída.



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.

Capuccino tradicional **\$9.000**

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

Capuccino con licor **\$17.000**

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

Capuccino con crema de licor **\$18.000**

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 **\$15.000**

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.

Capuccinos

Capuccino arequipe **\$14.000**

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

Capuccino caramelo **\$15.000**

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 **\$14.000**

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

Mocaccino **\$14.000**

Café a base de espresso doble-dopio 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

\$8.000

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

\$9.000

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 Laguna 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 \$18.000

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



Té helado \$10.000

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

Té helado de durazno \$10.000

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

Milo helado \$13.000

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

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

\$5.000

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

Empanada de harina

\$5.000

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

Empanada de pollo

\$7.000

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

\$7.000

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

Tamal

\$20.000

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 porción

\$10.000

Torta de queso porción

\$6.000

Torta de naranja porción

\$10.000

Tajada de bizcocho perfumado a la naranja

Torta de naranja decorada porción

\$10.000

Tajada de bizcocho perfumado a la naranja con decoración

Aplanchados

\$6.000

Pastel hawaiano

\$7.000

Pan croissant

\$6.000

Pastel chicharrón

\$7.000



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!*

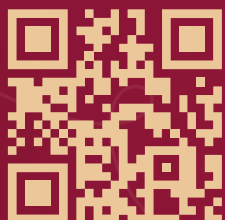


Solicita tu cotización a nuestro call center **318 257 50 21**



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