



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 Ipiales y Pasto.



Pagando con tu tarjeta

El domicilio no tiene costo



Promociones exclusivas

Accede a ofertas únicas y acumula puntos para canjear por premios



Desayunos

Desayuno ejecutivo

\$16.000

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

\$24.000

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

\$24.000

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

\$17.000

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

\$28.000

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 **\$17.000**

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 **\$18.000**

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 **\$19.000**

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

Omelette La Merced **\$22.000**

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 **\$20.000**

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 **\$19.000**

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 **\$16.000**

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 **\$17.000**

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 **\$20.000**

Empieza el día con nuestros huevos estrellados, compuestos por huevos frescos y papas cocidas en cascara en forma de cascos. 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 **\$16.000**

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 **\$15.000**

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 **\$19.000**

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

\$13.000

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 \$13.000

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) \$10.000

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 \$4.000

Cedrón, hierbabuena o menta, espresso largo y miel.

Café americano cítrico. \$4.000

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

\$18.000

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.



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 **\$6.000**

Infusión de té hindú servida con agua

Té en leche **\$7.000**

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**

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

Té helado de durazno **\$9.000**

Te, 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**

Helado de vainilla, hielo, vino, lechera, melado de frutos del bosque decorada con uva.

Malteada de café **\$16.000**

Helado de vainilla, espresso doble, decorada con granos de café



Acompañantes y Snacks

Almojábana	\$4.000	Pastel de queso	\$5.000
Pan de almidón de yuca y queso cuajada.		Hojaldre horneado con queso cremoso y cubierto con glass de azúcar.	
Pan de achira	\$4.000	Tamal	\$16.000
Pan con almidón de achira (tubérculo), queso costeño y queso cuajado.		Envuelto en hoja de achira con base de añejo y relleno guisado de carnes de cerdo, pollo y panceta.	
Buñuelos	\$4.000	Galleta de avena o chips de chocolate	\$5.000
Masa frita de almidón de yuca y queso cuajada.		Torta sin decorar	\$9.000
Empanada de añejo	\$4.500	Torta de queso porción	\$6.000
Empanada de añejo (maíz molido) relleno con guiso de pollo y puré de papa.		Torta de naranja porción	\$9.000
		Tajada de bizcocho perfumado a la naranja	
Empanada de harina	\$4.500	Torta de naranja decorada porción	\$9.000
Empanada de harina de trigo rellena con guiso de sobrebarriga desmechada, arroz y arveja.		Tajada de bizcocho perfumado a la naranja con decoración	
Empanada de pollo	\$6.000	Aplanchados	\$6.000
Empanada hojaldrada rellena de pechuga de pollo en salsa ligera.		Pastel hawaiano	\$6.000
Quimbolito	\$5.000	Pan croissant	\$6.000
Elaborado con harina de trigo y mantequilla, envuelto en hoja de achira		Pastel chicharrón	\$6.000

Heladeria &frutería



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 helado al gusto.

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 helado al gusto.

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 helado al gusto.

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 tropicales **\$12.000**

Fresa, mora, banano y kumis hielo.

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>\$12.000</i>
<i>Jugo guanábana en agua</i>	<i>\$12.000</i>
<i>Jugo guanábana en leche</i>	<i>\$12.000</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 chocolates

\$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, banana, 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

Arequipe, topping, calado de mora masmelos, chips de chocolate, grajeas, helado maracuyá y cono triangulo chocolate.

Gummy gusanito

\$20.000

Quinua, 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.



LA MERCED
• RESTAURANTES •

Banana Split

\$20.000

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 **\$18.000**

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

\$40.000

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

Ensalada Cesar con pollo \$25.000

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

Ensalada Cesar con camarón \$33.000

Lechugas aliñadas 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 aliñadas 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 **\$28.000**

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.

Spaguetti

Spaguetti al burro **\$28.000**

Spaguettis salteados en aceite de oliva y finas hierbas acompañado de queso parmesano y pan con mantequilla especial de ajo.

Spaguetti bolognesa **\$32.000**

Spaguetti con salsa de carne a la bolognesa acompañado de queso parmesano y pan con mantequilla especial de ajo.

Spaguetti con pollo y champiñones **\$32.000**

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

Spaguetti La Merced **\$40.000**

Spaguetti con salsa de carnes frías y champiñones acompañado de queso parmesano y pan con mantequilla especial de ajo.

Spaguetti vegetariano **\$26.000**

Spaguetti con vegetales salteados (pimentón, cebolla, brócoli, maíz tierno, zanahoria, tomate y champiñones), acompañado de queso parmesano y pan con mantequilla especial de ajo.

Spaguetti a la carbonara **\$38.000**

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

Spaguetti marinero **\$50.000**

Spaguetti 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

\$59.000

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

\$56.000

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

\$64.000

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

Langostinos a la plancha

\$65.000

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

Langostinos al ajillo

\$64.000

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 \$68.000

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

Langostinos a la criolla \$62.000

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 \$53.000

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

Corvina gratinada \$68.000

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 \$57.000

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

Corvina marinera \$73.000

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 \$58.000

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

Dulce mar \$64.000

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

Corvina encocada \$66.000

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



Truchas

Trucha a la criolla

\$40.000

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

Trucha a la plancha

\$37.000

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

Trucha al ajillo

\$40.000

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

\$42.000

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

Trucha encocada

\$50.000

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

Trucha frita

\$38.000

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

Trucha encebollada

\$36.000

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

\$45.000

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

\$63.000

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

\$54.000

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

Salmón a las finas hierbas

\$55.000

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

\$64.000

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

Salmón teriyaki

\$55.000

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

\$64.000

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

Pargos

Pargo a la criolla

\$55.000

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

Pargo costeño

\$55.000

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

Pargo encocado

\$67.000

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

Pargo frito

\$55.000

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



Baby beef **\$64.000**

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

Hígado a la criolla **\$35.000**

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

Hígado a la plancha **\$33.000**

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

Lengua a la plancha **\$44.000**

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

Lengua a la criolla **\$45.000**

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

Lengua al vino **\$49.000**

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 **\$49.000**

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

Sobrebarriga a la plancha **\$48.000**

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

Carne de Res

Churrasco a la parrilla **\$56.000**

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

Mechadito a la parrilla **\$63.000**

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

Lomo de res a la parrilla **\$46.000**

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

Bistec a caballo **\$54.000**

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 **\$54.000**

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

Lomitos de res a La Merced **\$67.000**

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 **\$65.000**

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 **\$65.000**

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 **\$65.000**

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 a la pimienta **\$66.000**

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 **\$67.000**

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 **\$74.000**

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

Lomo fino de res salteado **\$68.000**

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

Picada mixta personal **\$44.000**

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 **\$75.000**

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 **\$32.000**

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

Pincho de pollo **\$27.000**

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 **\$35.000**

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

\$47.000

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 parrilla y ensalada.

Costilla en salsa BBQ

\$45.000

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

Costilla St. Louis parrilla

\$47.000

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

\$44.000

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

Lomo de cerdo en salsa de champiñones

\$37.000

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

\$38.000

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



Carne de Pollo

Chuleta de pollo apanada **\$35.000**

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

Fricassee 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 **\$27.000**

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

Pechuga a la grillé hawaiana **\$32.000**

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

Pechuga en salsa Maryland **\$36.000**

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 **\$36.000**

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 **\$20.000**

Carne de res, papa parrillada, maduro y arepa.

Parrillada de cerdo **\$21.000**

Lomo de cerdo, papa parrillada, maduro y arepa.

Parrillada de pollo **\$21.000**

Pollo a la plancha, papa parrillada, maduro y arepa.

Parrillada del jefe **\$50.000**

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

Parrillada trifásica **\$26.000**

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

Parrillada bifásica **\$22.000**

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

Hamburguesa americana

\$35.000

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	\$33.000
Bastones de papa doradas previo al estilo La Merced.		Alitas de pollo apanadas y fritas, acompañadas de salsa parmesana y papa francesa.	
Salchipapa	\$21.000	Alitas glaseadas BBQ	\$34.000
Papa francesa acompañada de salchichas.		Alitas de pollo confitadas y asadas, glaseadas en salsa BBQ, acompañadas de papa francesa.	
Crepes de camarón	\$22.000	Pollo a la broaster en bandeja	\$26.000
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	\$22.000	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	\$28.000	Crispeta de pollo	\$27.000
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	\$33.000	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) \$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 La Merced (sin papa) \$21.000

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) \$32.000

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 \$34.000

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 \$35.000

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.

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 doble crema \$13.000

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

Arepa rellena de chorizo \$20.000

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 \$24.000

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 \$24.000

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

Arepa de pollo \$20.000

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.

Sándwich caribeño \$34.000

En pan Baguette a la plancha, jamón de cordero, jamón, queso doble crema, acompañado de salsa de ajo, tomate, lechugas y papa francesa.





Cajita infantil 1/8 pollo **\$33.000**

Huevo kínder, bebida pet, 1/8 de pollo a la broaster, papa francesa y bola de helado.

Sándwich La Merced **\$24.000**

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 **\$21.000**

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

Sándwich club **\$40.000**

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

Cajita infantil mini-hamburguesa **\$33.000**

Huevo kínder, bebida pet, minihamburguesa con queso cheddar, papa francesa y bola de helado.

Calzone pollo y champiñones **\$18.000**

Base de pizza con salsa napolitana, queso doble crema, rellena de pollo con champiñones y salsa bechamel.

Calzone hawaiano **\$15.000**

Base de pizza con salsa napolitana, queso doble crema, rellena de queso, piña y jamón.

Calzone La Merced **\$20.000**

Base de pizza con salsa napolitana, queso doble crema, rellena de mezcla la merced.

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	\$70.000	\$60.000	\$25.000	\$15.000
Artesanal	\$75.000	\$65.000	\$27.000	\$15.000
	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	\$27.000	Artesanal	\$32.000
	Personal		Personal

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	\$65.000	\$50.000	\$25.000	\$12.000
Artesanal	\$68.000	\$55.000	\$25.000	\$15.000
	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	\$60.000	\$55.000	\$25.000	\$12.000
Artesanal	\$65.000	\$55.000	\$28.000	\$14.000
	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	\$60.000	\$50.000	\$22.000	\$12.000
Artesanal	\$65.000	\$55.000	\$25.000	\$15.000
	Mediana	Pequeña	Personal	Porción

Pizza pepperoni

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

Tradicional	\$65.000	\$45.000	\$25.000	\$12.000
Artesanal	\$65.000	\$50.000	\$28.000	\$16.000
	Mediana	Pequeña	Personal	Porción



Pizza champiñones

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

Tradicional	\$45.000	\$20.000
Artesanal	\$48.000	\$20.000
	Pequeña	Personal

Pizza jamón y queso

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

Tradicional	\$50.000	\$45.000	\$20.000	\$10.000
Artesanal	\$55.000	\$45.000	\$25.000	\$12.000
	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	\$20.000	Artesanal	\$25.000
	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	\$20.000	Artesanal	\$25.000
	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	\$85.000	\$65.000	\$50.000	\$25.000	\$12.000
Artesanal	\$85.000	\$70.000	\$55.000	\$28.000	\$15.000
	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	\$70.000	\$56.000	\$43.000	\$20.000	\$10.000
Artesanal	\$75.000	\$63.000	\$47.000	\$25.000	\$12.000
	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	\$85.000	\$65.000	\$55.000	\$25.000	\$12.000
Artesanal	\$95.000	\$70.000	\$60.000	\$28.000	\$15.000
	Grande	Mediana	Pequeña	Personal	Porción

Bebidas

Gaseosa 400 ML	\$7.000	Botella vino Gato Negro	\$90.000
Gaseosa litro y medio	\$13.000	Media vino Gato Negro	\$50.000
Gaseosa 3 litros	\$22.000	Botella vino Casillero del Diablo	\$120.000
Agua en botella	\$5.000	Media vino Casillero del Diablo	\$80.000
Cerveza Club Colombia	\$10.000	Champaña	\$70.000
Cerveza Corona pequeña	\$15.000		

Sodas italianas

**Soda La Merced
Frutos Amarillos** **\$11.000**

Relleno de frutos amarillos, canela entera, anís estrellado, clavo de olor, soda x 400 ml, hojas aromáticas, limón Tahití, hielo.

Soda La Merced frutos verdes **\$11.000**

Relleno de kiwi, canela entera, anís estrellado, clavo de olor, soda x 400ml, hojas aromáticas, limón tahití, hielo.

Soda La Merced frutos del bosque **\$11.000**

Relleno de frutos del bosque , canela entera, anís estrellado, clavo de olor, soda x 400ml, hojas aromáticas, limón tahití, hielo.

**Soda La Merced
frutos azules** **\$14.000**

Ciruelas pasas, canela entera, anís estrellado, clavo de olor, soda x 400ml, hojas aromáticas, limón tahití, hielo, uvas, miel de abejas, glaseado.

Soda La Merced con licor **\$20.000**

Licor de amaretto, hielo bulto, calado de lulo, clavo de olor, anís estrellado, canela en astillas, miel de abeja, limón tahití, , hojas aromáticas hierba buena, azucar, soda x 400ml

Soda cítrica La Merced **\$15.000**

Hielo bulto, maracuyá ultracongelado, naranja alistada, miel de abejas, clavo de olor, anís estrellado, syrup hierbabuena, soda x 400ml, canela en astillas, azúcar, limón tahití, hojas aromáticas hierba buena.

Soda La Merced crema de licor **\$20.000**

Hielo bulto, calado de lulo, clavo de olor, miel de abejas, anís estrellado, canela en astillas, hojas aromáticas de hierbabuena, azúcar, soda x 400ml, bayleys botella.

Soda de café La Merced **\$12.000**

Relleno de cafe espresso ristretto, canela entera, anís estrellado, clavo de olor, soda x 400 ml, hojas aromáticas, limón Tahití, hielo.





El inconfundible
sabor de La Merced



En La mesa de tu casa
en tu presentación Favorita

Pídelo Aquí

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

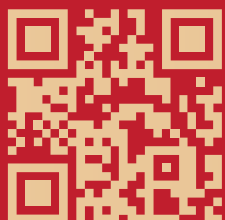


***Solicita tu cotización a nuestro call center
318 2575021 - 318 365 9474 - 602 737 4343
602 724 43 05 - 602 729 60 00***



SÍGUENOS

f @ 🎵 RESTAURANTESLAMERCED



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

www.lamerced.com.co