

## PIZZAS

De masa madre

**FUGAZZA ESPECIAL** \$ 750

Cebolla, cebolla morada, cebolla de verdeo y queso muzzarella.

**MARGARITA** \$ 870

Salsa de tomates italianos, albahaca y queso muzzarella.

**NAPOLITANA** \$ 990

Salsa de tomates italianos, tomates frescos, ajo y queso muzzarella.

**PESTO** \$ 890

Pesto de albahaca, virutas de queso sardo, rúcula fresca y queso muzzarella.

**QUESO AZUL Y ESPINACA** \$ 950

Salsa de tomates italianos, queso Azul, espinaca fresca y queso muzzarella.

**VEGANA** \$ 890

Salsa de tomates italianos, berenjenas asadas, semillas de sésamo y cremoso vegano.

**REGINA** \$1060

Salsa de tomates italianos, champiñones, jamón y queso muzzarella.

**ANGELINA** \$ 990

Salsa de tomates italianos, jamón crudo, rúcula, tomates cherrys y queso muzzarella.

**BELLA MAMA** \$ 1190

Salsa de tomates italianos, tomates cherrys, rúcula, pesto de albahaca y burrata fresca.

**PORCIÓN DE MARGARITA**

\$ 170

**PORCIÓN DE NAPOLITANA**

\$ 200

## CUISINE

**SOPA DE CEBOLLA** \$ 490

Sopa de cebolla macerada con vino blanco, queso sardo gratinado, servido con tostada de pan de masa madre

**CROQUE MADAME** \$ 690

Sandwich en pan de molde con jamón natural, queso gratinado con salsa bechamel y huevo a la plancha.

**SANDWICH PARISIEN** \$ 460

Sandwich en pan baguette tradición con jamón natural, manteca, rúcula, tomate, virutas de queso sardo.

**SANDWICH VEGGIE** \$ 630

Sandwich en pan baguette tres semillas con cremoso vegano, kale tostado, rúcula, cherrys confitados, pesto, nueces y oliva.

**TARTA QUICHE LORRAINE** \$ 410

Tarta de masa quebrada ligada con huevo, crema, panceta ahumada y puerros. Acompañada de mix de verdes.

**TARTA QUICHE VEGETARIANA** \$ 390

Tarta de masa quebrada ligada con huevo, crema, queso azul y espinacas frescas. Acompañada de mix de verdes.

**ENSALADA LE COQ** \$ 650

Rúcula, espinaca, pollo rebozado en semillas, cherrys confitados, virutas de queso sardo y aderezo frances.

**ENSALADA VEGGIE** \$ 590

Rúcula, espinaca, kale tostado, cremoso vegano, almendras, cherrys confitados, aceitunas, crou-tons y vinagreta francesa.

## PICADITAS

Con cesta de pan

**CLÁSICA** \$ 600

Jamón Crudo, queso sardo, tomates confitados.

**VEGETARIANA** \$ 600

Queso MERCI, tomates confitados, pasta de pesto.

## A TODA HORA

### CROISSANTS

A elección

**Jamón natural y queso** \$ 440

**Huevo revuelto y bacon** \$ 360

**Queso azul y espinaca fresca** \$ 320

**CONSULTÁ POR NUESTRA  
BARRA DE TARTINES!**

## PARA BRINDAR

### CERVEZAS

Stella Artois (330 ml.) \$ 220

Patagonia (330 ml.) \$ 260

Corona (330 ml.) \$ 240

Artesanal Libertadores  
(IPA - Blonde - Roja) \$ 370

### TRAGOS

Gin & Tonic (Gordon's y agua tónica.) \$ 390

Aperol Spritz (Aperol y espumante.) \$ 470

Garibaldi (Campari y jugo de naranja.) \$ 470

### VINOS

Copa Botella

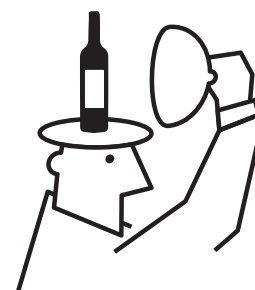
TINTO \$ 290 \$ 870

BLANCO \$ 290 \$ 870

ROSADO \$ 290 \$ 870

**SELECCIÓN DE VINOS DEL MES**

Ver pizarra



## PROMOS

De Lunes a Viernes

**MERCI** \$ 520

Café grande + copa de jugo de naranja exprimido + una viennoiserie a eleccion.

**DE CAMPO** \$ 520

Café grande + copa de jugo de naranja exprimido + cesta de pan tradición servidos con manteca y miel.

**PÂTISSERIE** \$ 640

Café grande + copa de jugo de naranja exprimido + una pâtisserie a elección.



**NO COBRAMOS CUBIERTO**

## CAFÉ DE ESPECIALIDAD

Origen: Colombia  
Varietal: Colombia 84% Caturra 15% Otros 1%  
Nota: Dulce con acidez cítrica y viva

Espresso / Americano	\$ 140
Espresso / Americano Doble	\$ 270
Espresso Doble frío	\$ 290

Origen: Brasil  
Varietal: Yellow Obat  
Nota: Caracolillo floral con fragancia a frutos secos

Cortado mediano	\$ 220
Latte grande	\$ 270
Flat White	\$ 330
<i>Doble espresso con espuma de leche.</i>	
Capuccino	\$ 330
<i>Espresso, espuma de leche, chocolate y canela</i>	
Latte frío	\$ 310
Leche vegana	\$ 60

PAQUETE GRANO COLOMBIANO x 1/4  
\$ 890

PAQUETE GRANO BRASILEIRO x 1/4  
\$ 790

## BEBIDAS CALIENTES

Submarino	\$ 340
-----------	--------

### TÉS DE ESPECIALIDAD

Negro, verde, rojo, infusión	\$ 160
<i>Con leche</i>	\$ 210
Chai	\$ 230
<i>Té indio especiado con leche vegetal y azúcar</i>	

## REFRESCANTES Y NATURALES

### LIMONADAS

Clásica	\$ 260
Menta y jengibre	\$ 320
Maracuyá	\$ 290
Frutos rojos	\$ 350
MERCI	\$ 350
<i>De fermentación natural con jengibre y azúcar rubia</i>	

### JUGO DE NARANJA

Clásico	\$ 290
c/ Zanahoria	\$ 360
c/ Frutos rojos	\$ 390

AGUA SIN GAS (500 ml.)	\$ 180
SIFÓN (500 ml.)	\$ 180



PAN!  
COCINA!  
BAR!

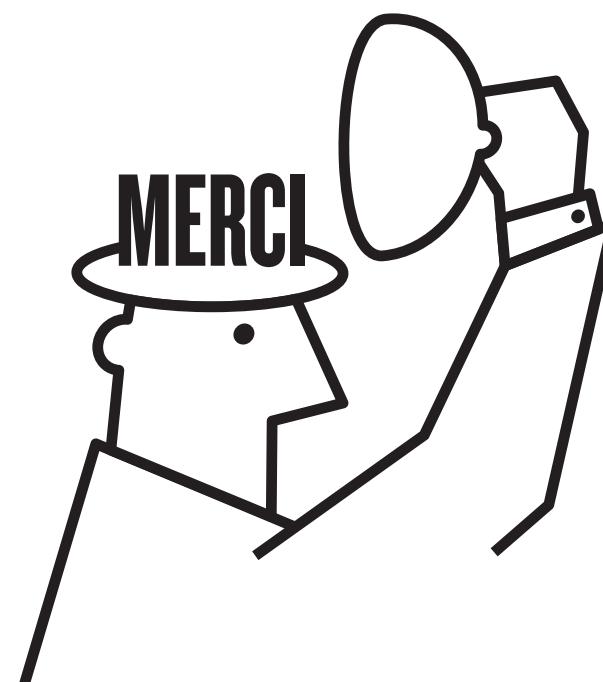
Contacto :

WhatsApp: 011 26 65 24 62

Mail: mercisantelmo@gmail.com.ar

¡Si tenés alguna duda o  
sugerencia escribinos!

  mercisantelmo



BISTRÓ DEL MERCADO  
Mercado de San Telmo, Carlos Calvo 455

## PANADERIA

### LOS CLÁSICOS

Elaborados con fermentación de masa madre.

	Baguette	Campo	Gran Pan
Tradición - Blanco	\$120	\$ 240	\$ 380
Integral - Tres harinas	\$130	\$ 270	\$ 420
Semillas - Blanco	\$170	\$ 330	

### BOLLOS SABORIZADOS

	Individual
Ajo y queso sardo	\$ 110
Queso y cebolla	\$ 140
Aceitunas y orégano	\$ 130

PREPIZZA  
\$ 240

## VIENNOISERIE

Croissant	\$ 150
Croissant con almendras	\$ 230
Pan de chocolate	\$ 210
Pan de chocolate y almendras	\$ 270
Roll de canela	\$ 240
Roll de pasas	\$ 210
Kouign amann (hojaldre con azúcar caramelizada)	\$ 110
<i>Región de Douarnenez, Bretaña</i>	
Cannelé (masa tipo flan con ron y vainilla)	\$ 110
<i>Región de Bordeaux, suroeste de Francia.</i>	
Financier (bizcochuelo de almendras)	\$ 160
<i>Región de Lorraine, noreste de Francia.</i>	
Cookie de chocolate	\$ 160

## PÂTISSERIE

Tarta de maracuyá	\$ 290
Tarta de frutas	\$ 330
Carrot cake	\$ 310
Éclair de chocolate	\$ 250
Éclair de pistacho	\$ 250
Éclair de avellanas	\$ 250
Brownie de chocolate y nueces negras	\$ 310
Macaron (a elección)	\$ 160

TOSTADAS \$ 190  
*Cesta de pan tradición servidos con manteca y miel.*