

OLIVA

PATIO

ANTIPASTI

- OLIVE** Variedad de Aceitunas Marinadas, Aceite de Olivo, Romero, Chile de Árbol \$90
- BRUSCHETTA** Tomate, Kalamata, Albahaca + Hongos Asados con Tomillo & Queso de Cabra \$130
- PROVOLA** Queso Provolone Ahumado, Salsa de Tomate Casera, Albahaca \$125
- FUNGHI** Hongos Asados, Con Ajo, Chile de Arbol, Perejil Fresco, Vino Blanco, Servido con Polenta \$150
- SAN DANIELE** Prosciutto San Daniele (80gr), Parmesano, Aceitunas, Bruschetta al Carbon \$320
- TARTAR** Tartar di Res, Mostaza Dijon Antigua, Gremolata, Crema de Ajo, Rabado, Pimienta, Parmesano \$290
- POLPO** Pulpo Rostizado, Chimichurri, Romesco, Papas Cambray, Ensalada de Hierbas \$210
- CALAMARI FRITTI** Fritura de Calamares Baby & Ejotes, Perejil, Limón, Salsa Putanesca \$230

CARPACCIO'S

- DI PESCE** Carpaccio de Pescado, Pimientos, Kalamata, Pimienta Rosa, Alcaparra, Limón, Cilantro \$190
- DI MANZO** Carpaccio de Filete de Res, Ajo, Arugula, Aceite de Trufa Blanca, Reducción Balsámica \$190
- DI SALMONE** Carpaccio de Salmon Curado en Casa, Limon, Supremas de Cítricos, Aguacate, Perejil \$190

INSALATE & MOZZARELLE

- Extras: Pechuga de Pollo \$110, Camarón al Ajo \$125
- CAMPAGNOLA** Ensalada de Lechugas Mixtas, Pera, Nueces Caramelizadas, Gorgonzola, Vinagreta de Vino Blanco \$145
- VERDE** Ensalada de Espinaca, Betabel Rostizado, Aguacate, Queso de Cabra, Tocino Crujiente, Vinagreta Balsámica \$160
- CESAR** Lechuga Orejona Baby, Aderezo Cesar Vegetariano, Yema deshidratada, Crutones de Sourdough, Parmesano \$150
- BURRATA E ASAPARAGI** Burrata Cremosa, Espárragos, Mantequilla Cafe, Tocino Crujiente, Reducción Balsamica \$230
- BURRATA POMODORI** Burrata Cremosa, Tomates Rostizados, Pesto Genovese, Aceite Extra Virgen \$210
- BUFALA CAPRESE** Mozzarella di Bufala Importada, Tomate Heirloom, Pesto de Perjil, Balsamico Blanco \$290

PASTA

- POMODORO** Tagliatelle Hecha en Casa, Salsa de Tomate Casera, Mozzarella, Albahaca, Parmesano \$170
- CARBONARA** Spaghetti, Huevo, Pancetta, Pimienta Negra, Pecorino Romano \$210
- DELLA NONNA** Fettuccine Hecho en Casa, Ragu alla Bolognese, Tomate, Parmesano \$210
- LASAGNA** Laminas de Pasta Hecha en Casa, Ragu de Res y Cerdo, Salsa Bechamel, Tomate, Parmigiano \$240
- QUATTRO FORMAGGI** Gnocchi de Papa, Crema de Cuatro Quesos, Avellana Tostada, Parmigiano Reggiano \$240
- ROSMARINO** Fettucini Hecho en Casa, Salchicha Italiana, Portobello, Crema de Romero, Parmesano Crujiente \$260
- DIAVOLA** Linguini, Ajo, Tomates Cherry, Chile de Árbol, Tomate Desidratado, Camarones al Carbón \$260
- MORA AL MARE** Mafaldine de Tinta de Calamar, Camarón, Callo, Pulpo, Tomate Cherry, Espárragos, Azafrán \$290
- RISOTTO AI FUNGHI** Risotto de Parmesano, Trufa Negra, Servido con Hongos y Perejil \$230
- CAPRETTO** Ravioli de Queso de Cabra, Salsa de Pimiento Morrón, Cebollín, Parmesano \$230
- RISOTTO MILANESE** Risotto de Azafrán, Costilla de Res Braseada, Parmesano \$390
- TARTUFO** Tagliolini Hecho en Casa, Crema de Parmesano, Trufa Negra \$320

SECONDI

- PESCA DEL GIORNO** Filete de Pescado del Día (200 gr.), Papas Rostizadas, Espinacas, Salsa Picatta \$320
- SALMONE** Salmón Sellado (220 grs), Servido con Verduras & Risotto al Limón \$420
- FILETTO DI MANZO** Filete de Res (220 gr.) Puré de Papa, Verduras Rostizadas \$620
- FIORENTINA** T-Bone de 1.2kg, Papas Rústicas & Arugula \$1,200

Estamos orgullosos de ofrecerle pastas hechas en casa y productos frescos, locales e importados de Italia para que disfrute su experiencia gastronómica.

Todos nuestros precios son en Moneda Nacional y con I.V.A. incluido

VINOS POR COPEO

- PROSECCO Il Follo "Brut" | Veneto, Italia NV \$180 | \$900
- PINOT GRIGIO Fattori Gregoris | Veneto, Italia 2019 \$150 | \$700
- CHARDONNAY & CHENIN BLANC 2V Casa Madero | Valle de Parras, Mexico 2019 \$150 | \$700
- MERLOT La Cappuccina | Veneto Italia 2018 \$160 | \$700
- MALBEC Viento Sur | Valle de Uco, Argentina 2018 \$150 | \$650
- TEMPRANILLO David Moreno Crianza | Rioja, España 2015 \$180 | \$800

COCKTAILS

- OLIVA MARTINI Belvedere Vodka + Vermouth Blanco + Aceitunas + Copa Martini \$150
- MARGARITA 1800 Reposado + Cointreau + Limón + Miel de Agave + Sal de Mar \$150
- APEROL SPRITZ Aperol + Prosecco + Agua Mineral + Naranja \$145
- NEGRONI Boodles London Dry Gin + Campari + Cinzano + Rebanada de Naranja \$130
- CAMPARI MEZCAL Mezcal Amores + Limón + Toronja + Campari \$150
- LIMA DE GIN Ginmare + Pimienta + Lima Deshidratada + Agua Quina \$150
- LA CUBANA Havana 7 + Limón + Menta + Prosecco + Miel de Agave \$140
- DEL BOSCO Tanqueray Gin + Fever Tree Agua Quina + Frutos de Bosque \$150
- ROSMARINO JACK Jack Daniels + Limón + Romero + Soda \$130
- LIMONATA FRESCA Absolute Vodka + Limón Eureka + Limoncello + Albahaca + Soda \$130

CERVEZA

- HEINEKEN / AMSTEL ULTRA \$60
- BOHEMIA CLARA / OBSCURA \$60
- XX AMBAR / LAGER \$50
- INDIO \$50
- TECATE LIGHT \$45
- CERVEZA PATITO Artesanal \$65

BEBIDAS

- REFRESCOS Coca Cola/Light/Zero, Sprite, Sprite Zero, Fresca, Manzanita \$35
- AGUA LISSA 750 ML Natural \$70 | Mineral \$80
- AGUA BUI 946 ML Natural \$85 | Mineral \$95
- AGUA CRISTAL 600 ML \$30
- AGUA MINERAL Perrier 330 ml \$60
- AGUA MINERAL Tehuacán "Platino" 355ml \$45
- AGUA TOPOCHICO 600ml \$55
- LIMONADA & NARANJADA Natural \$30 | Mineral \$35
- AGUA FELIX Mineral con Sabores Naturales \$65

OLIVA

PATIO

CARTA DE VINOS

VINO POR COPEO

	COPA
PROSECCO IL FOLLO <i>BRUT</i> Veneto, Italia	\$ 180
PINOT GRIGIO FATTORI GREGORIS Veneto, Italia 2018	\$ 150
CHARDONNAY&CHENINBLANC 2V. CASA MADERO Valle de Parras. México 2019	\$ 150
MALBEC VIENTO SUR Mendoza, Argentina 2018	\$ 150
MERLOT LA CAPPUCINA Veneto, Italia 2018	\$ 160
TEMPRANILLO DAVID MORENO "CRIANZA". Rioja, España 2015	\$ 180

ESPUMOSO

LAMBRUSCO "MONTELOCCO" VENURINI BALDINI DEMI-SEC Emilia Romagna, Italia 2018	\$ 850
PROSECCO IL FOLLO <i>BRUT</i> Veneto, Italia NV	\$ 900
CHAMPAGNE MÖET CHANDON IMPERIAL Reims, Francia NV	\$ 1,950
CHAMPAGNE VEUVE CLICQOUT BRUT Reims, Francia NV	\$ 2,100
CHAMPAGNE DOM PERIGNON Reims, Francia 2006	\$ 5,500

ROSADO

GRENACHE & CINSULT LE POUSIN ROSE Hérault, France 2019	\$ 750
ROS ALBA PIERPAOLO PECORARI Venezia Giulia, Italia 2017	\$ 900

BLANCO

PINOT GRIGIO FATTORI GREGORIS Veneto, Italia 2018	\$ 700
CHARDONNAY&CHENINBLANC 2V. CASA MADERO Valle de Parras. México 2018	\$ 750
FALANGHINA DEL SANNIO NIFO Campania, Italia 2018	\$ 750
CORTESE GAVI. BOSIO FAMILY ESTATES Piemonte, Italia 2018	\$ 850
TREBBIANO D'ABRUZZO GIANNI MASCIARELLI Abruzzo, Italia 2017	\$ 850
PINOT GRIGIO PIERPAOLO PERCORARI Friuli Venezia Giulia, Italia 2018	\$ 900
ALBARIÑO VIONTA Rias Baxia, España 2018	\$ 900
CHARDONNAY CASA MADERO GRAN RESERVA Valle de Parras, Mexico 2018	\$ 1,000
VERMENTINO "SAMAS" AGRICOLA PUNICA Sardegna, Italia 2018	\$ 1,100
GRECO DI TUFO PETILIA Campania, Italia 2018	\$ 1,200

ESPAÑA

TEMPRANILLO MONASTERIA DE YUSO "CRIANZA" Rioja, España 2016	\$ 700
TEMPRANILLO DAVID MORENO "CRIANZA". Rioja, España 2015	\$ 790
TEMPRANILLO "ME & YOU" BODEGAS VALDUBÓN Ribera del Duero, España 2018	\$ 800
TEMPRANILLO FINCA TORREMILANOS CRIANZA Ribera del Duero, España 2015	\$ 850
TEMPRANILLO "FLOR DE VETUS" VETUS Toro, España 2016	\$ 875
TEMPRANILLO VALDUBÓN. CRIANZA Ribera del Duero, España 2016	\$ 925
TEMPRANILLO BODEGAS RODERO "ROBLE 9 MESES" Ribera del Duero, España 2018	\$ 1,000
TEMPRANILLO PRIMA. BODEGAS MAUROS Toro, España 2016	\$ 1,100
TEMPRANILLO ABADIA RETUERTA SELECCION ESPECIAL Ribera del Duero, España 2016	\$ 1,200
TEMPRANILLO BENJAMIN ROMERO "PREDICADOR" Rioja, España 2016	\$ 1,250
TEMPRANILLO FELIX CALLEJO "PARAJES DE CALLEJO" Ribera del Duero, España 2013	\$ 1,350
TEMPRANILLO MATARROMERA CRIANZA Ribera del Duero, España 2016	\$ 1,400
TEMPRANILLO VINS SINGULARS RARET Priorat, España 2015	\$ 1,500
TEMPRANILLO ORBEN Rioja, España 2015	\$ 1,550
TEMPRANILLO TORREMILANOS COLECCIÓN Ribera del Duero, España 2009	\$ 1,750
TEMPRANILLO PINTIA. BODEGAS VEGA SICILIA Toro, España 2014	\$ 2,800
TEMPRANILLO ALION. VEGA SICILIA Ribera del Duero, España 2015	\$ 3,300
TEMPRANILLO MACÁN. B DE ROTHSCHILD & VEGA SICILIA Rioja, España 2013	\$ 3,500
TEMPRANILLO PAGO NEGRALDA. ABADIA RETUERTA Ribera del Duero, España 2012	\$ 3,650
TEMPRANILLO VALBUENA 5. VEGA SICILIA Ribera del Duero, España 2012	\$ 4,900

Instagram: @oliva_merida
www.olivamerida.com

*Todos nuestros precios son en moneda nacional y con I.V.A. incluido
**Favor de anunciar cualquier restricción alimenticia.

ITALIA

MERLOT LA CAPPUCINA Veneto, Italia 2018	\$ 700
MONTEPULCIANO D’ABRUZZO GIANNI MASCIARELLI Abruzzo, Italia 2016	\$ 725
NERO D’AVOLA “MORGANTE” MORGANTE Sicilia, Italia 2015	\$ 850
PRIMITIVO “PAPALE”. VARVAGLIONE Puglia, Italia 2017	\$ 850
CHIANTI CLASSICO ROCCA DELLE MACIE Toscana, Italia 2015	\$ 1,000
VALPOLICELLA RIPASSO BERTANI Veneto, Italia 2016	\$ 1,100
CABERNET SAUVIGNON CAMPO ALLE COMETE Toscana, Italia 2015	\$ 1,150
NEBBIOLO PIO CESARE Piemonte, Italia 2016	\$ 1,250
MONTEPULCIANO D’ABRUZZO CASTELLO DI SEMIVICOLI Abruzzo, Italia 2015	\$ 1,350
BOLGHERI ROSSO MICHELE SATTA Toscana, Italia 2018	\$ 1,400
SUPER TOSCANO LA MASSA. FATTORIA LA MASSA Toscana, Italia 2015	\$ 1,500
CHIANTI CLASSICO FÈLSINA. “BERARDENGA” Toscana, Italia 2016	\$ 1,500
BLEND NOÁ. CUSAMANO Sicilia, Italia 2015	\$ 1,650
SUPER TOSCANO CROGNOLO. TENUTA SETTE PONTI Toscana, Italia 2016	\$ 1,750
AMARONE DELLA VALPOLICELLA CESARI CLASSICO Veneto, Italia 2015	\$ 1,750
BOLGHERI SUPERIORE “PIASTRAIA” MICHELE SATTA Toscana, Italia 2015	\$ 2,250
BAROLO “LA TARTUFAIA” GIULIA NEGRI Piemonte, Italia 2013	\$ 2,350
AMARONE TEDESCHI Veneto, Italia 2013	\$ 2,450
CHIANTI CLASSICO RISERVA FÈLSINA “RANCIA” Toscana, Italia 2011	\$ 2,550
BRUNELLO DI MONTALCINO SILVIO NARDI Toscana, Italia 2012	\$ 3,100
AMARONE CAPITEL MONTE OLMI. <i>RESERVA CRU</i> Veneto, Italia 2011	\$ 4,750
SUPER TOSCANO GIORGIO PRIMO. FATTORIA LA MASSA Toscana, Italia 2013	\$ 4,950
SUPER TOSCANO TIGNANELLO. MARCHESE ANTINORI Toscana, Italia 2015	\$ 5,950

MÉXICO

NEBBIOLO RESERVA PRIVADA L.A. CETTO Valle de Guadalupe, México 2016	\$ 700
SHIRAZ CASA MADERO Valle de Guadalupe, México 2018	\$ 700
BLEND SELECCIÓN DE BARRICAS Valle de Guadalupe, México 2017	\$ 700
CABERNET&MERLOT FUSIONE. VILLA MONTEFIORI Valle de Guadalupe, México 2016	\$ 750
MERLOT&SHIRAZ VILLA MONTEFIORI Valle de Guadalupe, México 2016	\$ 850
CABERNET, MERLOT & TEMPRANILLO 3V CASA MADERO Valle de Parras, México 2018	\$ 900
BLEND CASA BALOYÁN. TRES TINTOS Valle de Guadalupe, México 2016	\$ 900
SHIRAZ, MERLOT, TEMP TINTO DE LA HACIENDA Valle de Guadalupe, México 2015	\$ 900
BLEND “INEDITO ROBLE” BODEGAS DE COTE Queretaro, México 2017	\$ 950
BLEND “4 REGIONES” FINCA SALA VIVE Queretaro, México 2017	\$ 1,000
CABERNET&SANGIOVESE VILLA MONTEFIORI Valle de Guadalupe, México 2016	\$ 1,000
MERLOT MONTE XANIC Valle de Guadalupe, México 2018	\$ 1,200
BLEND MARIATINTO Valle de Guadalupe, México 2018	\$ 1,200
CABERNET & MERLOT RANCHO MOGORCITO. VIÑAS DE GARZA Valle De Guadalupe 2017	\$ 1,250
BLEND ADOBE DE GUADALUPE “MIGUEL” Valle de Guadalupe, México 2017	\$ 1,350
BLEND MEGACERO. VALLE DE ENCINILLAS Chihuahua, México 2017	\$ 1,450
CABERNET & TEMPRANILLO “DUETTO” SANTO TOMÁS Valle de Guadalupe, México 2013	\$ 1,950
CABERNET & MERLOT “ÚNICO” SANTO TOMÁS. GRAN RESERVA Valle de Guadalupe, México 2013	\$ 1,950
CABERNET & MERLOT “GRAN RICARDO” MONTE XANIC Valle de Guadalupe, México 2016	\$ 2,200

ARGENTINA & CHILE

CABERNET SAUVIGNON “ANTIGUAS RESERVAS” COUSIÑO MACUL Valle de Casablanca, Chile	\$ 600
MERLOT “ANTIGUAS RESERVAS” COUSIÑO MACUL Valle de Casablanca, Chile	\$ 600
MALBEC VIENTO SUR Mendoza, Argentina 2018	\$ 700
CARMENERE & CABERNET SAUVIGNON MONTES <i>LIMITED</i> Colchahua, Chile 2017	\$ 750
MALBEC DANTE ROBINO Mendoza, Argentina 2016	\$ 800
PINOT NOIR “NIMBUS” VIÑA CASA BLANCA Valle Casablanca, Chile 2017	\$ 900
CARIGNAN “MAUCHO RESERVA” CASA PATRONALES Valle del Maule, Chile 2016	\$ 900
CARMENERE “QUEULAT GRAN RESERVA” VIÑAS VENTISQUERO Valle de Maipo, Chile 2016	\$ 950
CABERNET SAUVIGNON TERRAZAS DE LOS ANDES RESERVA Mendoza, Argentina 2017	\$ 950
MALBEC TERRAZAS DE LOS ANDES RESERVA Mendoza, Argentina 2017	\$ 950
MALBEC CASA PATRONALES RESERVA PRIVADA Valle de Maipo, Chile 2017	\$ 1,100
MALBEC CRIOS DE SUSANA BALBO Mendoza, Argentina 2017	\$ 1,200

CARTA DE LICORES

RON

- Appleton Estate \$90
- Bacardi blanco \$90
- Bacardi solera\$90
- Havana club 7 Años \$95
- Matusalem platino\$90
- Matusalem clásico\$95
- Malibu \$80
- Zacapa 23 Años \$180
- Zacapa XO \$380

TEQUILA

- 1800 Reposado \$100
- 1800 Añejo \$120
- José Cuervo Tradicional \$90
- Herradura Reposado \$100
- Herradura Plata \$100
- Don Julio Blanco \$100
- Don Julio Reposado \$130
- Don Julio 70 \$160
- Don Julio Añejo \$150
- Maestro Tequilero Dobel \$150

MEZCAL

- Alipus San Andrés \$130
- Alipus San juan \$130
- Mezcal Unión \$90
- 400 Conejos Reposado \$130
- 400 Conejos Espadín \$100
- Amores Reposado \$130
- Amores Espadín \$120
- Danzantes Espadín \$140
- Montelobos “Tobalá” \$240

VODKA

- Stolichnaya \$110
- Absolut Azul \$90
- Ketel One \$110
- Grey Goose \$120
- Belvedere \$120

GINEBRA

- Beefeater \$100
- Bull Dog \$100
- Tanqueray \$100
- Tanqueray 10 \$130
- Bombay Sapphire \$100
- Hendricks \$130
- Gin mare \$130
- Boodles London Dry \$100

BRANDY

- Torres 10 \$90
- Torres 15 \$100
- Fundador \$90

WHISKY

- Buchanan´s 12 Años \$130
- Buchanan´s 18 Años \$240
- Chivas Reagal 12 Años \$130
- Chivas Reagal 18 Años \$240
- Johnnie Walker Red Label \$90
- Johnnie Walker Black Label \$130
- Johnnie Walker Double Black \$140
- Johnnie Walker Platinum \$230
- Johnnie Walker Green Label \$340
- Glenlivet 12 Años \$130
- Glenlivet 15 Años \$220
- Glenfiddich 12 Años \$140
- Glenfiddich 15 Años \$190
- Glenfiddich 18 Años \$290
- Macallan 12 Años \$180
- Macallan 15 Años \$290
- Jack Daniel´s \$110

COGNAC

- Courvoisier V.S.O.P. \$150
- Hennessy V.S.O.P. \$160
- Hennessy X.O \$890

LICORES

- Amaretto Di’Saronno \$80
- Aperol \$80
- Bailey´s \$95
- Campari \$80
- Cinzano Rosso \$70
- Cinzano Extra Dry \$70
- Cinzano Bianco \$70
- Cointreau \$120
- Fernet Branca \$75
- Fernet Branca Menta \$75
- Frangelico \$80
- Grand Marnier \$120
- Jägermeister \$80
- Xtabentun \$70
- Licor 43 \$95
- Lemoncello Di Sorrento \$110
- Sambuca Vaccari Blanco \$80
- Sambuca Vaccari Nero \$85
- Oporto Ferreira Tawny Port \$85
- Kahlua \$80
- Dubonet \$70
- Pernod \$70
- Strega \$85

GRAPAS ARTESANALES BERTA

- Valdavi Moscato \$95
- Nibbio Barbera \$95
- Roccanivo - Uvas seleccionadas de Barbera \$360
- Tresolitre - Uvas seleccionadas de Nebbiolo \$450
- Amaretto Di Mombaruzzo\$190
- Sambuca Di’Anise \$190
- Amaro D’Erbe Di Berta \$190

OLIVA

— PATIO —

DOLCI

TIRAMISU Biscocho de Café, Crema de Mascarpone, Chocolate \$140

PANNA COTTA Crema de Vainilla, Frutos Rojos, Crumble de Leche, Creme Anglaise de Perejil \$140

ROSMARINO Crème Brûlée de Romero, Crumble, Fruta de Temporada \$150

BROWNIE Chocolate al 70%, Ganache, Espuma de Dulce de Leche, Gelato de Vainilla \$150

CANNOLI Pasta Filo. Crema de Ricotta. Stracciatella. Pistache. Marsala. Coulis de Fruta. \$160

CAFÉ

ESPRESSO \$50

ESPRESSO DOPPIO \$75

CAPPUCCINO \$65

AMERICANO \$50

CARAJILLO \$130

Todos nuestros postres estan hechos artesanalmente en casa.

Nuestros precios están en Moneda Nacional e incluyen I.V.A

DIGESTIVOS ARTESANALES "BERTA"

VALDAVI

Grappa de Moscato \$120

NIBBIO

Grappa de Barbera \$120

ROCCANIVO 2009

Grappa de Barbera. Uvas Seleccionadas y añejada en barricas. \$380

TRESOLITRE 2010

Grappa de Nebbiolo. Uvas seleccionada y añejada en barricas. \$450

AMARETTO "DI MOMBARUZZO"

Destilado e Infusiones de Almendra \$190

SAMBUCA "DIANISÉ"

Digestivo de Anise elaborado artesanalmente. \$190

AMARO D'ERBE "DI BERTA"

Destilado e infusiones de hierbas seleccionadas y raices aromáticas \$190

DIGESTIVOS

BAILEY'S \$95

COINTREAU \$120

GRAND MARNIER \$125

PERNOD \$70

STREGA \$85

FERNET BRANCA \$75

FERNET BRANCA MENTA \$75

FRANGELICO \$80

LICOR 43 \$95

LIMONCELLO DI SORRENTO \$110

SAMBUCA VACCARI BLANCO O NEGRO \$85

OPORTO FERREIRA \$85

KAHLUA \$80