

---

## PETISCOS

---

### BATATA RÚSTICA FONDUE & BACON

Crocantes e cobertas com fondue de queijo & bacon em cubos.

### BATATA FRITA CLÁSSICA

Sequinhas e crocantes servidas com mercêonese.

### BOLINHO DE ARROZ

Simplesmente imperdíveis.

### TRUTA & CHIPS

Isca de truta e batata rústica, nossa versão do clássico de Londres, acompanha molho de limão.

### BOLINHO DE BACALHAU

Tradicional e artesanal, receita da família Mercearia.

### TORRESMO

O famoso dos botecos acompanha molho barbecue de goiaba.

### CROQUETE DE AIPIM & COSTELA

Receita da casa desde 2001 perfeito para começar.

### DADINHO DE TAPIOCA

O queridinho dos petiscos, feito de queijo coalho acompanhado de geleia de pimenta.

### LINGUIÇA RECHEADA

de provolone servida na chapa quente, acompanhada de rodela de pão e vinagrete.

### FILÉ APERITIVO ACEBOLADO

400g de tiras de filé mignon, o Clássico dos bares acompanhado de rodela de pão e vinagrete.

### PICANHA APERITIVO COM MANDIOCA

350g de tiras de Picanha, acompanhado de rodela de pão e vinagrete e a nossa tradicional mandioca frita.

### PASTEL MERCEARIA

De carne e queijo, com massa tradicional de feira.

### TULIPA DE FRANGO

Frango com o nosso famoso molho de mostarda e mel.

### MIX NA TÁBUA

Baby Beef, Linguíça Defumada e Filé de Frango, acompanhado de batata rústica com nosso cremoso fondue de queijo e bacon.

---

## SALADAS

---

### CAESAR

Alface americana, roxa e frisée, tiras de peito de frango grelhado, parmesão, croutons servido com molho caesar.

### CAMPOS

Alface americana, tomate cereja, palmito, rúcula, champignon e molho italiano.

### GREGA

Mix de Folhas com azeitona preta, lascas de parmesão, tomate com ervas aromáticas, muzzarella de búfala.

---

## FONDUE

---

### FONDUE DE QUEIJO

Pão italiano em cubos, batata rústica crocante e goiabada.

### FONDUE DE QUEIJO CHEDDAR

Nosso lançamento acompanha pão italiano em cubos, batata rústica crocante e goiabada.

### FONDUE DE CARNE

Porção de baby beef acompanhado de nossos molhos caseiros.

### FONDUE MISTO

Porção de baby beef, filé de frango e calabresa acompanhado de molhos caseiros.

### FONDUE DE CHOCOLATE

Delicioso chocolate ao leite servido com frutas da estação.

---

### NOSSOS MOLHOS CASEIROS

Cebola Caramelizada, cebolinha, Mostarda com Mel & Curry, Parmesão & Alho.

---

## CARNES E AVES

---

### PICANHA BRASILEIRA

Picanha Reserva grelhada servida com arroz, farofa de bacon, vinagrete e batata rústica.

### CUPIM AROMATIZADO

Cupim perfeitamente assado com batatas aromatizadas no alecrim e tomilho, acompanha arroz, farofa e molho chimichurri.

### SHORT RIB

Corte de Costela Premium Black Angus servido na chapa com batata rústica, farofa de bacon, arroz e molho de chimichurri.

### CHUCK EYE ROLL

Corte nobre de Angus grelhado na chapa, servido com polenta frita crocante, farofa de bacon e molho chimichurri.

### FILÉ A PARMEGIANA

Feito de filé mignon empanado na farinha Panko servida com arroz e fritas.

### COSTELINHA B.B.Q

Costelinha suína soltando do osso, grelhada e caramelizada no Barbecue acompanhada de batata rústica.

### FILÉ SUÍÇO

Filé mignon na chapa com aligot, um purê de queijo cremoso, acompanha arroz branco

### RIBS MERCÊ

Costela Bovina preparada em baixa temperatura, acompanha mandioca frita, arroz branco, farofa de bacon e o especial molho chimichurri.

### FILÉ DIJON

Filé mignon ao molho Dijon, acompanhado de mix de cogumelos e arroz branco.

### GALETO ASSADO

Galeto assado perfeitamente, com acompanhamento clássico de batatinha dourada, farofa de bacon e molho vinagrete.

---

## PEIXES

---

### TRUTA MEUNIÈRE

Truta premium grelhada, servida com molho de alcaparras acompanhado de arroz e batata sauté.

### SALMÃO ALPES

Salmão grelhado com molho dill, acompanha risoto de mix cogumelos.

### BACALHAU

Bacalhau Gadus Morhua confitado no azeite com ervas, tomate cereja, cebola, alho, azeitona pretas, batata e ovo cozido. Acompanha arroz e brócolis. (Servimos apenas aos domingos)

---

## MASSAS & RISOTOS

---

### RISOTO DE CAMARÃO

Nesta receita, o clássico risoto de camarão ganha um toque especial com o tempero da casa.

### RISOTO PRIMAVERA & FILÉ DE FRANGO

Cremoso risoto de mozzarella de búfala, tomate cereja e manjerição acompanhado de filé de frango grelhado.

### RISOTO DE PARMESÃO & FILÉ MIGNON

Perfeito dueto com o clássico risoto de queijo parmesão e escalope de filé mignon servido com molho madeira.

### PENNE PRIMAVERA

Penne de grão duro servido com nosso tradicional molho pomodoro caseiro com mozzarella de búfala LaVera e rúcula fresca.

### POLPETONE & FETTUCINE

Polpetone recheado com mozzarella e provolone servido com fettuccine e nosso delicioso molho de tomate.

### FETTUCINE PAILLARD

Paillar de baby beef com tagliarini superiore ao molho branco.

---

## INFANTIL

---

### PENNE COM FILÉ

*Penne ao molho pomodoro ou branco. Acompanha filé mignon ou frango em cubos salteados.*

### FILÉ INFANTIL

*Filé mignon grelhado ou filé de frango. Acompanha arroz e fritas*

---

## SANDUÍCHES

---

### HAMBÚRGUER MERCEARIA

*Blend da casa, mussarela, salada e fritas temperadas.*

### MINERINHO DE FILÉ

*Nosso clássico servido na mini baguete com filé de bombom de alcatra grelhado com mussarela, acompanhado de batata frita.*

### HOT DOG

*Pão, salsicha especial, batata palha e o tradicional fondue de queijo.*

### CHORIPAN

*Um tradicional argentino simples e delicioso, pão com linguiça grelhada, salada e molho chimichuri.*

---

## CREMES

---

### CREME DE MANDIOQUINHA

*Servido no pão com carne seca*

### CREME DE QUEIJO

*Servido no pão*

### CREME DE PALMITO

*Servido no pão*

---

## SOBREMESAS

---

### PETIT GATEAU

*Servido com sorvete de creme e morangos.*

### STRUDEL DE MAÇÃ

*Servido na chapa com sorvete de creme.*

### CREME DE PAPAYA

*com Licor de Cassis*

### PIPOCA CROCANTE MERCEARIA

*Brownie de chocolate amargo com pipoca doce caramelizada decorado com frutas vermelhas, banana e sorvete.*

---

## CAFÉS E CHOCOLATES

---

### CAFÉ

### MACCHIATO

### CHÁ QUENTE

### CHOCOLATE QUENTE *pequeno*

### CHOCOLATE QUENTE *grande*

### CAPUCCINO *pequeno*

### CAPUCCINO *grande*

---

## BEBIDAS

---

**ÁGUA MINERAL**

**ÁGUA SAN PELLEGRINO**

**TÔNICA**

**SUCOS NATURAIS**

*Laranja, melancia, morango, abacaxi e maracujá.*

**ÁGUA DE CÔCO**

**SUCO DE UVA**

**REFRIGERANTE**

*Guaraná, Guaraná Zero, Pepsi, Pepsi Zero, Pepsi Twist, Soda, Soda Zero e Sukita.*

**ENERGÉTICO**

**H2O**

**SUCO DE TOMATE**

**LIMONADA SUIÇA**

*Leite condensado e suco de limão*

---

## CHOPP

---

**BRAHMA** 300ml

**BRAHMA BLACK** 400ml

**STELLA** 300ml

**COLORADO INDICA**

*Chopp Tipo Ipa - Rapadura - 300ml*

**COLORADO APPIA**

*Chopp Tipo Weiss - Trigo e Mel - 300ml*

**COLORADO RIBEIRÃO**

*Chopp Tipo Lager - Laranja - 300ml*

---

## CERVEJAS ARTESANAIS

---

**COLORADO APPIA**

*Tipo Weiss – com Trigo e Mel – 600ml*

**COLORADO INDICA**

*Tipo Ipa – Rapadura – 600ml*

**COLORADO CAUIM**

*Tipo Pilsen – com Mandioca – 600ml*

**COLORADO DEMOISELLE**

*Tipo Porter – com Café – 600ml*

**COLORADO RIBEIRÃO**

*Tipo Lager – com Laranja – 600ml*

---

## CERVEJAS LONG NECK

---

**BUDWEISER**

**STELLA ARTOIS**

**CORONA**

**SEM ÁLCOOL**

**STELLA ARTOIS** 550ml

**BUDWEISER** 550ml

**ORIGINAL** 600ml

---

## VINHO EM TAÇA

---

**NACIONAL SUAVE TINTO** 200ml

**IMPORTADO SECO TINTO** 200ml

**IMPORTADO SECO BRANCO** 200ml

---

## VINHO DO PORTO

---

**VINHO PORTO TAYLOR'S** cálice

---

## DRINKS

---

### OLD FASHIONED

Whisky, demerara, aperol, bitter, pele de laranja.

### CARAJILLO

Licor 43 e café.

### MERCÊ 43

Licor 43, rum, suco de limão e hortelã.

### MARGARITA

Tequila, contreau e suco de limão.

### MOSCOW MULE

Vodka, xarope de gengibre, suco de limão, espuma de gengibre.

### MERCÊ MULE

O tradicional Moscow Mule com um ingrediente especial de strawberry..

### ST- REMY FIZZY

Morango, St Remy, suco de limão e vodka.

### CAFÉ CUBANO

Rum, suco de limão, café e creme de leite.

### VANILIA TONIC

Vodka vanília, suco de laranja, manjerição e água tônica.

### PORTO TÔNICA

Vinho do porto rosé ou branco, hortelã, limão siciliano, canela e tônica.

### BLOODY MARY

Suco de tomate temperado e vodka.

### SPRITZ

### TAÇA / JARRO

Aperol Prosecco, soda e rodela de laranja.

### SANGRIA

### TAÇA / JARRO

Vinho Tinto, frutas, licor, conhaque e soda.

### CLERICOT

### TAÇA / JARRO

Vinho Branco, frutas, licor, conhaque e soda.

---

## RUM, TEQUILA & GRAPA

---

### JOSÉ CUERVO

### BACARDI

### GRAPPA CARPENE

---

## DRINKS COM GIN

---

### DRY MARTINI

Gin, vermute seco, bitter e azeitona.

### NEGRONI

Gin, vermute seco, bitter e azeitona.

### GIN TONIC

Gin, limão, laranja, água tônica.

### GIN ESPECIARIAS

Gin, especiarias, suco de laranja, gengibre e água tônica.

### GIN HIBISCO

Gin, chá de hibisco, morango e água tônica.

### GIN TROPICAL

Gin, energético tropical edition.

### APPLE WITH CINNAMON

Gin, maça, mel, canela em pau, água tônica.

---

## CAIPIRAS

---

### CAIPIROSKA SMIRNOFF

### CAIPIROSKA ABSOLUT

### CAIPIRINHA

### CAIPIRINHA DE NEGA FULÔ

### CAIPIRINHA DE STEINHAEGER NAC

### CAIPIRINHA DE STEINHAEGER IMP

### CAIPIRINHA DE SAQUE JUN DAITI

.....  
Limão, morango, frutas vermelhas, abacaxi, maracujá, kiwi, lima-da-pérsia.

---

## VODKA E VERMUTE

---

### ABSOLUT

### PUNT E MÊS

### CAMPARI

---

## CONHAQUES

---

### REMY MARTIN

### FUNDADOR

---

## LICOR & DIGESTIVOS

---

DRAMBUIE

COINTREAU

ST REMY

TIA MARIA

SAMBUCA

KAHLUA

AMARULA

LICOR 43

LICOR PATRON XO CAFÉ

FRANGELICO

LIMONCELLO

---

## BEBIDAS NACIONAIS

---

BUSCA VIDA

ESPÍRITO DE MINAS

SANTA DOSE

CACHAÇA NEGA FULÔ

YPIOCA OURO / PRATA

SELETA

SAGATIBA

BOAZINHA

---

## COMBOS

---

1 RED LABEL + 6 ENERGÉTICOS

1 BLACK LABEL + 6 ENERGÉTICOS

1 ABSOLUT + 6 ENERGÉTICOS

1 ABSOLUT (VANILA OU ELYX) + 6 ENERGÉTICOS

1 GIN IMPORTADO + 6 TÔNICAS

1 GIN IMPORTADO + 6 ENERGÉTICOS

---

## WHISKY

---

HIBIKI SUNTORY

BLACK LABEL

GRANTS

GOLD LABEL RESERVE

CUTTY SARK

JACK DANIEL'S

BUCHANAN'S 12

JACK DANIEL'S HONEY

CHIVAS 12

BULLEIT BOURLON

RED LABEL

CHIVAS 15

OLD PAR 12

J&B

GREEN LABEL

BALLANTINE'S 12

---

## GARRAFAS

---

BLUE LABEL

ROYAL SALUTE

GOLD LABEL

BLACK LABEL

RED LABEL

ABSOLUT

ABSOLUT (VANILA/ ELYX)

GIN IMPORTADO

JOSE CUERVO (PRATA/ OURO)



# VINHOS

## CHAMPAGNE, ESPUMANTES

### ..... E FRISANTES .....

#### FRANÇA

##### VEUVE CLICQUOT 12%

*Produtor: Veuve Clicquot, Região: Champagne  
Uva: Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier  
Harmonização: Frutos do Mar, Peixes e Queijos Leves*

#### ESPAÑA

##### FREIXENET CORDON NEGRO 11,5%

*Produtor: Freixenet, Região: Catalunha  
Uvas: Macabeu, Xareló e Parellada,  
Harmonização: Aperitivos, Peixes e Massas*

#### BRASIL

##### CHANDON BRUT ROSE 12%

*Produtor: Chandon, Região: Serra Gaúcha  
Uva: Chardonnay, Pinot Noir e Riesling,  
Harmonização: Peixes, Frutos do Mar e Saladas*

##### ARTURO MOSCATEL 7,5%

*Produtor: Vinícola Garibaldi, Região: Serra Gaúcha  
Uva: Moscato, Harmonização: Massas, Queijos e Aperitivos*

##### GARIBALDI BRUT OU DEMI-SEC 11,5%

*Produtor: Vinícola Garibaldi, Região Serra Gaúcha  
Uva: Trebiano, Riesling, Prosecco e Malvasia,  
Harmonização: Massas, Queijos e Petiscos*

#### ITALIA

##### LAMBRUSCO BRANCO OU TINTO 8%

*Produtor: Vittorio Emanuele, Região: Emilia-Romagna  
Uva: Lambrusco,  
Harmonização: Peixes, Aves, Queijo e Pratos Leves*

##### PROSECCO ROSÉ 11%

*Produtor: Freixenet, Região: Vêneto  
Uvas: Pinot Noir e Glera (Processo)  
Harmonização: Aperitivos, Massas e Pratos Leves*

### ..... VINHO ROSÉ .....

#### CHILE

##### PUCON ROSE 13%

*Produtor: Bodegas Santiago de Aguirre, Região: Maule  
Uva: Syrah,  
Harmonização: Peixes, Massas, Saladas e Aperitivos*

#### FRANÇA

##### PISCINE ROSE 11%

*Produtor: Piscine, Região: West França  
Uva: Shiraz, Cabernet Sauvignon e Negrette,  
Harmonização: Carnes, Aves e Queijos.*

#### BRASIL

##### CAPELA DOS CAMPOS 14,5%

*Produtor: Família Lemos de Almeida, Região: Campos de Cima da Serra - RS  
Uva: Merlot,  
Harmonização: Carnes Brancas, Peixes e Massas*

## VINHOS BRANCOS

### CHILE

**CARMEN PREMIER** 13,5%  
*Produtor: Carmen, Região: Vale da CasaBlanca,*  
*Uva: Chardonnay,*  
*Harmonização: Peixes, Aves e Petiscos*

**PUCON** 13%  
*Produtor: Vina de Aguirre, Região: Vele Del Maule,*  
*Uva: Sauvignon Blanc,*  
*Harmonização: Aperitivos, Frutos do Mar e Queijos*

### BRASIL

**CAPELA DOS CAMPOS** 13,5%  
*Produtor: Família Lemos de Almeida, Região: Campos de Cima da Serra - RS*  
*Uva: Chardonnay*  
*Harmonização: Carnes Brancas, Peixes e Massas*

### ITALIA

**PINOT GRIGIO IGT** 12,5%  
*Produtor: Mastro Binelli, Região: Peacenza - Emilia Romagna*  
*Uva: Pinot Grigio*  
*Harmonização: Peixes, Massas e Queijos*

### ARGENTINA

**DON GENARO** 12,5%  
*Produtor: Don Genaro, Região: Mendoza*  
*Uva: Chardonnay*  
*Harmonização: Aves, Peixes e Massas*

**AIRES ANDINOS** 13%  
*Produtor: Aires Andinos (Penaflor), Região: Mendoza*  
*Uva: Torrontes*  
*Harmonização: Aperitivos, Massas e Queijos*

## VINHOS TINTOS

### FRANÇA

**TOURRELA AOC BORDEAUX** 12,5%  
*Produtor: Terre de Vignerons, Região Bordeaux*  
*Uva: Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc*  
*Harmonização: Carnes, Aves e Queijos*

### ESPANHA

**LA BARONNE PREMIUM** 12%  
*Produtor: Pazo Pondal, Região: Galicia*  
*Uva: Tempranillo,*  
*Harmonização: Carnes, Aves e Queijos*

**MARQUES DE RISCAL RESERVA** 14%  
*Produtor: Marques de Riscal, Região: Rioja*  
*Uva: Tempranillo, Mazuelo e Graciano*  
*Harmonização: Carnes, Aves e Queijos*



## ARGENTINA

### AIRES ANDINOS <sup>13%</sup>

*Produtor: Aires Andinos (Penaflor), Região: Mendoza*

*Uva: Malbec,*

*Harmonização: Carnes, Aves e Queijos*

### ALMA NEGRA <sup>13,5%</sup>

*Produtor: Alma Negra, Região: Mendoza*

*Uva: Corte Secreto,*

*Harmonização: Carnes, Aves e Queijos*

### MASTROENI <sup>13,5%</sup>

*Produtor: Mastroeni, Região: Luján de Cuyo*

*Uva: Cabernet Sauvignon*

*Harmonização: Carnes, Queijos e Pratos Condimentados*

### DV CATENA <sup>13,5%</sup>

*Produtor: Catena, Região: Mendoza*

*Uva: Malbec/ Malbec*

*Harmonização: Risotos, Carnes e Massas*

### MASTROENI <sup>13,8%</sup>

*Produtor: Mastroeni, Região: Mendoza*

*Uva: Malbec*

*Harmonização: Carnes Vermelhas, Aves e Queijos*

## BRASIL

### ARTURO SUAVE <sup>12,7%</sup>

*Produtor: Arturo, Região: Serra Gaúcha*

*Uva: Cabernet Sauvignon*

*Harmonização: Pratos Leves*

### DON GUERINO SINAIS <sup>13,5%</sup>

*Produtor: Don Guerindo, Região: Alto Feliz - RS*

*Uva: Merlot,*

*Harmonização: Carnes, Aves e Queijos*

### MIOLO QUINTA DO SEIVAL ESTATE <sup>15%</sup>

*Produtor: Vinicula Miolo, Região: Vale dos Vinhedos - DO*

*Uva: Cabernet Sauvignon, Tôuriga Nacional, Tinta Roriz e Afrocheiro Preto*

*Harmonização: Carnes, Aves, Pratos Condimentados e Queijos*

### DON GUERINO SINAIS <sup>13%</sup>

*Produtor: Don Guerindo, Região: Alto Feliz - RS*

*Uva: Cabernet Sauvignon*

*Harmonização: Carnes, Aves e Queijos*

### DON GUERINO RESERVA <sup>13,5%</sup>

*Produtor: Don Guerindo, Região: Serras do Sudeste*

*Uva: Pinot Noir*

*Harmonização: Risotos, Carnes e Massas*

## PORTUGAL

### MONTE DA CASTINHA <sup>12,5%</sup>

*Produtor: Cooperativa de Mongualde, Região: Dão,*

*Uva: Afrocheiro, Tinta Roriz e Touriga Nacional*

*Harmonização: Carnes, Queijos e Pratos Condimentados*

### ESPORÃO RESERVA <sup>14,5%</sup>

*Produtor: Esporão, Região: Alentejo,*

*Uva: Encruzado,*

*Harmonização: Carnes, Aves e Queijos*

### VINHAS DO CARNEIRO <sup>13,5%</sup>

*Produtor: Quinta do Carneiro, Região: Dão*

*Uvas: Tinta Roriz, Toriga Nacional e Castelão*

*Harmonização: Carnes, Queijos e Pratos Condimentados*

## CHILE

### MONTES ALPHA <sup>12%</sup>

*Produtor: Montes Alpha, Região: Anconcagua Vale*  
*Uva: Cabernet Sauvignon,*  
*Harmonização: Carnes, Aves e Pratos Condimentados*

### FARMUS PINOT NOIR <sup>13%</sup>

*Produtor: Farmus Região: Vale Colchagua*  
*Uva: Pinot Noir,*  
*Harmonização: Petiscos, Queijos e Risotos*

### LA CAJE EDITION LIMITED <sup>14%</sup>

*Produtor: Vina Siegel, Região: Vale Colchagua*  
*Uva: Syrah, Carmenere, Petit Vergot e Cabernet Franc*  
*Harmonização: Carnes e Pratos Condimentados*

### CARMEN PREMIER <sup>13%</sup>

*Produtor: Carmen, Região: Vale Central*  
*Uva: Cabernet Sauvignon,*  
*Harmonização: Carnes, Queijos e Aves*

### FARMUS RESERVA <sup>13,5%</sup>

*Produtor: Farmus, Região: Vale Colchagua*  
*Uva: Carmenere,*  
*Harmonização: Massas, Aves e Carnes*

### PUCON RED BLEND <sup>12,5%</sup>

*Produtor: Pucon, Região: Vale Central*  
*Uva: Cabernet Sauvignon e Carmenere,*  
*Harmonização: Carnes, Massas e Queijos*

## ITALIA

### TERRE SICILIANE IGT <sup>12,5%</sup>

*Produtor: Le Madie, Região: Sicília*  
*Uva: Nero D'avora,*  
*Harmonização: Carnes, Massas e Queijos*

### BRUNELLO DI MONTALCINO (2013) <sup>14,5%</sup>

*Produtor: Fattoria del Barbi, Região: Toscana*  
*Uva: Sangiovese,*  
*Harmonização: Carnes, Assados e Queijos Fortes*

### MANIERI PRIMITIVO IGT <sup>13,5%</sup>

*Produtor: Le Madie, Região: Puglia*  
*Uva: Primitivo,*  
*Harmonização: Carnes, Massas e Queijos*

### MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC <sup>12,5%</sup>

*Produtor: Le Madie, Região: Abruzzo*  
*Uva: Montepulciano,*  
*Harmonização: Carnes, Risotos e Queijos*

### CHIANTI DOCG <sup>12,5%</sup>

*Produtor: Freixenet. Região: Chianti*  
*Uva: Sangiovese*  
*Harmonização: Carnes Vermelhas, Aves e Massas*