



TRADICIONES AUTOCTONAS

Inspirado en las antiguas ferias europeas y en las legendarias cantinas de Buenos Aires, El Mercado es un ambiente con carácter e historia donde disfrutará, al calor del horno de barro, de la más deliciosa comida tradicional argentina, preparada con productos naturales y frutos de estación.

Nuestro asado a cielo abierto es una verdadera leyenda.

LOCAL TRADITIONS

Taking its inspiration from old European street markets and the legendary trattoria-style cantinas of Buenos Aires, El Mercado is steeped in character and history. Basking in the heat from our mud brick oven, you can enjoy the most delicious traditional dishes that Argentina has to offer, prepared with natural products and seasonal fruits. Our open-pit barbecue is a true legend: the best way to enjoy traditional Argentine asado.

Chef : Emiliano Yulita



ALMUERZO & CENA
LUNCH & DINNER

ASADO DE DOMINGOS
SUNDAY ARGENTINIAN BARBECUE

CARTA DE VINOS
WINES

CARTA DE BEBIDAS
BEVERAGES



CONSULTAS Y RESERVAS: 11 4199 4294



ALMUERZO & CENA / LUNCH & DINNER

ENTRADAS / APPETIZERS

✓ Sopa del día Homemade soup of the day	\$780
🌱 Hummus de remolacha y tabule de quinoa Beet hummus and quinoa tabboule	\$800
Tortilla de papa y chorizo colorado, ensalada mixta Spanish tortilla with chorizo served with tomato, lettuce and onions salad	\$800
✓ Provoleta al horno de barro, tomates asados y pesto Grilled provolone cheese, roasted tomatoes and pesto	\$1100
Ensalada Caesar con pollo marinado Chicken Caesar salad	\$1350
✓ Ensalada de rúcula, tomate, queso azul y nueces Arugula, tomatoes, blue cheese and walnuts salad	\$1350

PIZZAS & EMPANADAS

Empanadas al horno de barro (2 u) Mud oven baked Empanadas (2 p)	\$600
Carne cortada a cuchillo / Hand cut beef, onions, spices	
✓ Mozzarella y cebolla de verdeo / Mozzarella and spring onion	
✓ Pizza Margarita / Pizza Margherita	\$1150

Consultar por el especial del día de nuestro chef



CARNES Y PESCADOS / MEAT & FISH

⊗	Vacío a baja temperatura / Slow-cooked flank steak	\$2550
	Ojo de bife (350grs.) Steak eye	\$2500
	Entraña (300grs.) Entraña	\$2500
⊗	Pesca del día al limón y tomillo Fresh catch of the Day marinated with lemon and thyme	\$2400
⊗	Salmón del Pacífico Pacific Salmon	\$2200
	Milanesa de lomo a la napolitana Beef tenderloin Milanesa, tomato sauce, gratinated with Mozzarella	\$1750
⊗	Pechuga de pollo marinada con cítricos y especias Grilled chicken breast marinated with citrics and spices	\$1450

GUARNICIONES / SIDE DISHES

⊗	✓	Calabaza asada, Brie y romesco Roasted pumpkin, brie cheese and romesco	\$450
⊗	✓	Papas Bravas "Patatas Bravas" Baked potatoes, aioli and spicy tomato sauce	\$450
⊗	✓	Mix de hojas verdes / Mixed greens salad	\$450
⊗	✓	Puré de papas / Mashed potatoes	\$450
⊗	✓	Papa confitada / Confit Potatoe	\$450
⊗	✓	Berenjena asada / Roasted eggplant	\$450



PASTAS FRESCAS & RISOTTO HOMEMADE FRESH PASTA & RISOTTO

Tagliatelle a la carbonara Tagliatelle with carbonara sauce	\$1350
Ñoquis de papa, bolognesa de ternera Gnocchi, Bolognese sauce	\$1350
🌱 Curry de vegetales / Vegetable Curry	\$1350
Risotto de hongos / Mushroom Risotto	\$1650

MENÚ INFANTIL

Milanesa de lomo con pure o papas fritas Milanesa with mashed potatoes or French fries	\$1100
Medallón de lomo (150 gr) con pure o papas fritas Loin medallion (150 gr) with mashed potatoes or French fries	\$1100
Penne o Spaguetti con salsa Pomodoro, Crema o Rosa Penne or Spaghetti with Pomodoro, Cream or Rose sauce	\$1100
Helado de chocolate con dulce de leche Chocolate with dulce de leche ice cream	\$350

POSTRES / DESSERTS

🌀 Variedad de Helados / Assorted Ice Cream 2 bochas / 2 scoops 3 bochas / 3 scoops	\$550 \$700
🌱 Flan casero de Cabutia / Cabutia Pumpkin Flan	\$600
🌀 Frutas de estación / Seasonal fruits	\$650
Panqueques con dulce de leche y salsa de chocolate Crepes with dulce de leche and chocolate sauce	\$700
🌀 Flan tres leches, crema batida y dulce de leche Tradicional Flan "tres leches", whipped cream and dulce de leche	\$750
Molleaux de chocolate / Chocolate Molleaux	\$750



ASADO DE DOMINGOS
SUNDAY ARGENTINIAN BARBECUE

Empanadas criollas de carne cortada a cuchillo
Traditional beef empanadas

Variedad de ensaladas, papas fritas
Salads & french fries

Chorizo, morcilla, mollejas
Sausage, blood sausage, sweetbreads

Vacío a la cruz, asado de costilla, ojo de bife y pollo
Flank, ribs, rib-eye, chicken

Pasta y sopa del día
Pasta & soup of the day

Salmón a la leña
Barbecue roasted over wood fire

Anana asado
Pineapple roasted over wood fire

Variedad de postres
Selection of desserts

Vinos y espumantes de bodega Catena Zapata
Wines from Catena Zapata

Bebidas sin alcohol / Soft drinks

Café o té / Coffee and tea

\$7.600



CARTA DE VINOS / WINES

ESPUMANTES & CHAMPAGNE / SPARKLING & CHAMPAGNE

Moët Brut Impérial. Épernay, Champagne, Francia.	\$18500
Veuve Clicquot Yellow Label Brut. Reims, Champagne, Francia.	\$20500
Moët Rosé Impérial. Épernay, Champagne, Francia.	\$22000
Dom Perignon Blanc Vintage 2010. Épernay, Champagne, Francia.	\$79000
La Mascota Rosé Extra Brut. Mascota Vineyards. Valle de Uco, Mendoza.	\$2100
Salentein Blanc de Blancs Brut Nature. Bodega Salentein, Tunuyán, V. de Uco.	\$2100
Chandon Brut Nature. Bodega Chandon, Agrelo, Mendoza.	\$2200
Alma 4 Viognier Brut. Bodega Zuccardi, Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza.	\$2800
Dominio Rutini Extra Brut. Bodega Rutini, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza.	\$3800
Barón B Cuvée Extra Brut Cuvée Spéciale. Bodega Chandon, Valle de Uco, Mza.	\$3800

BLANCOS / WHITES

Faena Chardonnay 2019. Faena Wines, Vista Flores, Mendoza.	\$1600
Terrazas de los Andes Reserva Chardonnay 2019. Tupungato, Valle de Uco, Mza.	\$1800
Aire Blanc de Blancs 2020, Barroco Wines, Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza. Corte: Chardonnay, Sauvignon Blanc.	\$2100
Colomé Torrontés 2020, Bodega Colomé, Valles Calchaquies, Salta.	\$2100
Cafayate Gran Linaje Torrontés 2020. Bodega Etchart, Cafayate, Salta.	\$2100
Salentein Reserva Corte de Blancas 2020, Bodega Salentein, V. de Uco, Mendoza.	\$2400
Saint Felicien Chardonnay 2019, Bodega Catena Zapata, Agrelo, Mendoza.	\$2400
De Sangre White Blend, Bodega Luigi Bosca, Luján de Cuyo, Mendoza. Corte: Chardonnay, Semillón, Sauvignon Blanc.	\$2600
La Oveja Torrontés Natural 2020, Bodega Santa Julia, Maipú, Mendoza.	\$2600
Demencial Blanc de Blancs 2019, Finca Las Moras. V.del Pedernal, San Juan. Corte: Viognier, Sauvignon Blanc, Chardonnay.	\$2800

ROSADOS / ROSÉ

Faena Rosé de Malbec 2018. Bodega Faena Wines, Vista Flores, V. de Uco, Mza.	\$1600
Terrazas de los Andes Reserva Malbec Rosé 2020. Valle de Uco, Mendoza	\$1800

EL MERCADO

TINTOS / RED

Faena Malbec 2018. Bodega Faena Wines, Valle de Uco, Mendoza.	\$1700
Terrazas de los Andes Reserva Malbec 2018. Bod. Terrazas de los Andes, Valle de Uco y Luján de Cuyo, Mendoza.	\$1800
Cafayate Gran Linaje Malbec 2018. Bodega Etchart, Cafayate, Salta.	\$2100
Aire Blend 2018, Barroco Wines. Vistaflares, Valle de Uco, Mendoza. Corte: <i>Malbec, Petit Verdot, Pinot Noir, Syrah, Cab Franc, Cab. Sauvignon.</i>	\$2100
Pyros Malbec 2018, Bodega Pyros, Valle del Pedernal, San Juan.	\$2300
Terrazas de los Andes Partida Especial Cabernet Sauvignon 2016. Bod. Terrazas de los Andes, Valle de Uco y Luján de Cuyo, Mendoza.	\$2200
Pyros Syrah 2018, Bodega Pyros. Valle del Pedernal, San Juan.	\$2300
Clos de los Siete 2018, Bodega Rolland, Vistaflares, Valle de Uco, Mendoza. Corte: <i>Malbec, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot, Cab Franc.</i>	\$2400
Salentein Reserva Corte de Tintas 2020, Bodega Salentein, Valle de Uco, Mza. Corte: <i>Cabernet Sauvignon, Malbec, Cabernet Franc.</i>	\$2400
La Mascota Cabernet Sauvignon 2018. Mascota Vineyards, V. de Uco, Mendoza.	\$2500
La Posta Fazzio Malbec 2019. La Posta Vineyards, Tupungato, Mendoza	\$2700
Demencial Pinot Noir 2019. Finca Las Moras. Valle del Pedernal, San Juan.	\$2800
Terrazas de los Andes Apelación de Origen Paraje Altamira 2017, V. de Uco, Mza. Corte: <i>Malbec, Cabernet Sauvignon</i>	\$2800
De Sangre Red Blend 2019, Bodega Luigi Bosca. Luján de Cuyo, Mendoza Corte: <i>Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot.</i>	\$2800
Terrazas de los Andes Apelación de Origen Los Chacayes Malbec 2018, Valle de Uco, Mendoza.	\$2800
De Sangre Malbec DOC 2019. Bodega Luigi Bosca, Luján de Cuyo, Mendoza.	\$2800
Cadus Appellation Tupungato Malbec 2018. Bod. Cadus Wines, V. de Uco, Mza.	\$2800
Perfiles Calcáreo Malbec 2018. Bodega Trapiche, Tupungato, Mendoza.	\$2800
Colomé Estate Malbec 2018. Bodega Colomé, Valles Calchaquíes, Salta.	\$2900
Trapiche Medalla Malbec 2018. Bodega Trapiche, Maipú, Mendoza.	\$3100
Numina Malbec 2019. Bodega Salentein, Valle de Uco, Mendoza.	\$3100
Felino Malbec 2019, Bodega Viña Cobos. Luján de Cuyo y Valle de Uco.	\$3200
D.V. Catena Cabernet-Malbec 2018. Bodega Catena Zapata. Maipú y Agrelo, Mza.	\$3200
El Enemigo Cabernet Franc 2018. Bodega Aleanna, Gualtallary, V. de Uco, Mza.	\$4300

DE POSTRE / DESSERT

Salentein Single Vineyard Sauvignon Blanc. Bodega Salentein, Valle de Uco.	\$1900
Saint Felicien Semillón Doux 2014. Bodega Catena Zapata, Agrelo, Mendoza.	\$2500
Terrazas de los Andes Petit Manseng 2018, San Carlos, Valle de Uco, Mendoza.	\$2800



CARTA DE BEBIDAS / BEVERAGES

Agua Mineral / Mineral Water	\$350
Gaseosas / Soft drinks	\$350
Cerveza Quilmes	\$500
Cerveza Stella Artois	\$600
Cerveza Corona	\$900
Copa de vino / Glass of wine	\$500
Jugos Naturales / Fresh juices	\$400
Licuadaos / Smoothies	\$450
Café espresso / Espresso	\$350
Espresso Doble / Double Espresso	\$380
Café Americano / American coffee	\$350
Variedad de Tés / Tea	\$350
Cappuccino	\$380