



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	\$900
🌱 Hummus de remolacha y tabule de quinoa Beet hummus and quinoa tabboule	\$1000
Tortilla de papa y chorizo colorado, ensalada mixta Spanish tortilla with chorizo served with tomato, lettuce and onions salad	\$1000
✓ Provoleta al horno de barro, tomates asados y pesto Grilled provolone cheese, roasted tomatoes and pesto	\$1300
Ensalada Caesar con pollo marinado Chicken Caesar salad	\$1600
✓ Ensalada de rúcula, tomate, queso azul y nueces Arugula, tomatoes, blue cheese and walnuts salad	\$1600

PIZZAS & EMPANADAS

Empanadas al horno de barro (2 u) Mud oven baked Empanadas (2 p)	\$700
Carne cortada a cuchillo / Hand cut beef, onions, spices	
✓ Mozzarella y cebolla de verdeo / Mozzarella and spring onion	
✓ Pizza Margarita / Pizza Margherita	\$1400

Consultar por el especial del día de nuestro chef



CARNES Y PESCADOS / MEAT & FISH

- | | |
|---|--------|
| ⊗ Vacío a baja temperatura, hecho a la leña y reposado 21 días.
Slow-cooked, wood-fired flank steak, rested for 21 days. | \$3200 |
| Ojo de bife hecho a la leña, reposado 21 días (350grs.)
Wood-fired steak eye, rested for 21 days. | \$3100 |
| Entraña a la leña, reposada 21 días (300grs.)
Wood-fired entraña, rested for 21 days | \$3100 |
| ⊗ Pesca del día al limón y tomillo hecha a la leña
Wood-fired, catch of the day marinated with lemon and thyme | \$2900 |
| ⊗ Salmón del Pacífico hecho a la leña
Wood-fired Pacific salmon | \$2700 |
| Milanesa de lomo a la napolitana
Beef tenderloin Milanese, tomato sauce, gratinated with Mozzarella | \$2000 |
| ⊗ Pechuga de pollo marinada con cítricos y especias
Grilled chicken breast marinated with citrics and spices | \$1700 |

GUARNICIONES / SIDE DISHES

- | | |
|---|-------|
| ⊗ Calabaza asada, Brie y romesco
Roasted pumpkin, brie cheese and romesco | \$600 |
| ⊗ Papas Bravas
"Patatas Bravas" Baked potatoes, aioli and spicy tomato sauce | \$600 |
| ⊗ Mix de hojas verdes / Mixed greens salad | \$600 |
| ⊗ Puré de papas / Mashed potatoes | \$600 |
| ⊗ Papa confitada / Confit Potatoe | \$600 |
| ⊗ Berenjena asada / Roasted eggplant | \$600 |



PASTAS FRESCAS & RISOTTO HOMEMADE FRESH PASTA & RISOTTO

Tagliatelle a la carbonara Tagliatelle with carbonara sauce	\$1800
Ñoquis de papa, bolognesa de ternera Gnocchi, Bolognese sauce	\$1800
🌱 Curry de vegetales / Vegetable Curry	\$1600
Risotto de hongos / Mushroom Risotto	\$1900

MENÚ INFANTIL / MENU FOR CHILDREN

Milanesa de lomo con pure o papas fritas Milanesa with mashed potatoes or French fries	\$1300
Medallón de lomo (150 gr) con pure o papas fritas Loin medallion (150 gr) with mashed potatoes or French fries	\$1300
Penne o Spaguetti con salsa Pomodoro, Crema o Rosa Penne or Spaghetti with Pomodoro, Cream or Rose sauce	\$1300
Helado de chocolate con dulce de leche Chocolate with dulce de leche ice cream	\$400

POSTRES / DESSERTS

🌱 Variedad de Helados / Assorted Ice Cream 2 bochas / 2 scoops 3 bochas / 3 scoops	\$700 \$800
🌱 Flan casero de Cabutia / Cabutia Pumpkin Flan	\$700
🌱 Frutas de estación / Seasonal fruits	\$800
Panqueques con dulce de leche y salsa de chocolate Crepes with dulce de leche and chocolate sauce	\$800
🌱 Flan tres leches, crema batida y dulce de leche Tradicional Flan "tres leches", whipped cream and dulce de leche	\$900
Molleaux de chocolate / Chocolate Molleaux	\$900



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

Provoleta
Grilled provolone

Salmón a la leña
Barbecue roasted over wood fire

Anana asado
Pineapple roasted over wood fire

Variedad de postres
Selection of desserts

Incluye una botella de vino D.V. Catena para dos personas
It includes a bottle of D.V. Catena wine for two

Bebidas sin alcohol / Soft drinks

Café o té / Coffee and tea

\$8.900



CARTA DE VINOS / WINES

ESPUMANTES & CHAMPAGNE / SPARKLING & CHAMPAGNE

Moët Brut Impérial. Épernay, Champagne, Francia.	\$27000
Veuve Clicquot Yellow Label Brut. Reims, Champagne, Francia.	\$29100
Moët Rosé Impérial. Épernay, Champagne, Francia.	\$31300
Dom Perignon Blanc Vintage 2010. Épernay, Champagne, Francia.	\$10400
La Mascota Rosé Extra Brut. Mascota Vineyards. Valle de Uco, Mendoza.	\$2300
Salentein Blanc de Blancs Brut Nature. Bodega Salentein, Tunuyán, V. de Uco.	\$2300
Chandon Brut Nature. Bodega Chandon, Agrelo, Mendoza.	\$2900
Alma 4 Viognier Brut. Bodega Zuccardi, Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza.	\$3100
Dominio Rutini Extra Brut. Bodega Rutini, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza.	\$4200
Barón B Cuvée Extra Brut Cuvée Spéciale. Bodega Chandon, Valle de Uco, Mza.	\$4700

BLANCOS / WHITES

Faena Chardonnay 2019. Faena Wines, Vista Flores, Mendoza.	\$1800
Aire Blanc de Blancs 2020, Barroco Wines, Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza. Corte: Chardonnay, Sauvignon Blanc.	\$2300
Colomé Torrontés 2020, Bodega Colomé, Valles Calchaquíes, Salta.	\$2300
Cafayate Gran Linaje Torrontés 2020. Bodega Etchart, Cafayate, Salta.	\$2300
Terrazas de los Andes Reserva Chardonnay 2019. Tupungato, Valle de Uco, Mza.	\$2600
Salentein Reserva Corte de Blancas 2020, Bodega Salentein, V. de Uco, Mendoza.	\$2600
Saint Felicien Chardonnay 2019, Bodega Catena Zapata, Agrelo, Mendoza.	\$2600
De Sangre White Blend, Bodega Luigi Bosca, Luján de Cuyo, Mendoza. Corte: Chardonnay, Semillón, Sauvignon Blanc.	\$2900
La Oveja Torrontés Natural 2020, Bodega Santa Julia, Maipú, Mendoza.	\$2900
Demencial Blanc de Blancs 2019, Finca Las Moras. V.del Pedernal, San Juan. Corte: Viognier, Sauvignon Blanc, Chardonnay.	\$3100

ROSADOS / ROSÉ

Faena Rosé de Malbec 2018. Bodega Faena Wines, Vista Flores, V. de Uco, Mza.	\$1800
Terrazas de los Andes Reserva Malbec Rosé 2020. Valle de Uco, Mendoza	\$2600

EL MERCADO

TINTOS / RED

Faena Malbec 2018. Bodega Faena Wines, Valle de Uco, Mendoza.	\$1900
Cafayate Gran Linaje Malbec 2018. Bodega Etchart, Cafayate, Salta.	\$2300
Aire Blend 2018, Barroco Wines. Vistaflares, Valle de Uco, Mendoza. Corte: Malbec, Petit Verdot, Pinot Noir, Syrah, Cab Franc, Cab. Sauvignon.	\$2300
Pyros Malbec 2018, Bodega Pyros, Valle del Pedernal, San Juan.	\$2500
Pyros Syrah 2018, Bodega Pyros. Valle del Pedernal, San Juan.	\$2500
Clos de los Siete 2018, Bodega Rolland, Vistaflares, Valle de Uco, Mendoza. Corte: Malbec, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot, Cab Franc.	\$2700
Salentein Reserva Corte de Tintas 2020, Bodega Salentein, Valle de Uco, Mza. Corte: Cabernet Sauvignon, Malbec, Cabernet Franc.	\$2700
La Mascota Cabernet Sauvignon 2018. Mascota Vineyards, V. de Uco, Mendoza.	\$2800
Terrazas de los Andes Partida Especial Cabernet Sauvignon 2016. Bod. Terrazas de los Andes, Valle de Uco y Luján de Cuyo, Mendoza.	\$2800
Terrazas de los Andes Reserva Malbec 2018. Bod. Terrazas de los Andes, Valle de Uco y Luján de Cuyo, Mendoza.	\$2800
La Posta Fazzio Malbec 2019. La Posta Vineyards, Tupungato, Mendoza	\$3000
Demencial Pinot Noir 2019. Finca Las Moras. Valle del Pedernal, San Juan.	\$3100
De Sangre Red Blend 2019, Bodega Luigi Bosca. Luján de Cuyo, Mendoza Corte: Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot.	\$3100
De Sangre Malbec DOC 2019. Bodega Luigi Bosca, Luján de Cuyo, Mendoza.	\$3100
Cadus Appellation Tupungato Malbec 2018. Bod. Cadus Wines, V. de Uco, Mza.	\$3100
Perfiles Calcáreo Malbec 2018. Bodega Trapiche, Tupungato, Mendoza.	\$3100
Terrazas de los Andes Apelación de Origen Paraje Altamira 2017, V. de Uco, Mza. Corte: Malbec, Cabernet Sauvignon	\$3200
Terrazas de los Andes Apelación de Origen Los Chacayes Malbec 2018, Valle de Uco, Mendoza.	\$3200
Colomé Estate Malbec 2018. Bodega Colomé, Valles Calchaquíes, Salta.	\$3200
Trapiche Medalla Malbec 2018. Bodega Trapiche, Maipú, Mendoza.	\$3400
Numina Malbec 2019. Bodega Salentein, Valle de Uco, Mendoza.	\$3400
Felino Malbec 2019, Bodega Viña Cobos. Luján de Cuyo y Valle de Uco.	\$3500
D.V. Catena Cabernet-Malbec 2018. Bodega Catena Zapata. Maipú y Agrelo, Mza.	\$3500
El Enemigo Cabernet Franc 2018. Bodega Aleanna, Gualtallary, V. de Uco, Mza.	\$4700

DE POSTRE / DESSERT

Salentein Single Vineyard Sauvignon Blanc. Bodega Salentein, Valle de Uco.	\$2100
Saint Felicien Semillón Doux 2014. Bodega Catena Zapata, Agrelo, Mendoza.	\$2800
Terrazas de los Andes Petit Manseng 2018, San Carlos, Valle de Uco, Mendoza.	\$3900



CARTA DE BEBIDAS / BEVERAGES

Agua Mineral / Mineral Water	\$390
Gaseosas / Soft drinks	\$390
Cerveza Quilmes	\$550
Cerveza Stella Artois	\$650
Cerveza Corona	\$1000
Copa de vino / Glass of wine	\$600
Jugos Naturales / Fresh juices	\$450
Licuadaos / Smoothies	\$500
Café espresso / Espresso	\$390
Espresso Doble / Double Espresso	\$390
Café Americano / American coffee	\$390
Variedad de Tés / Tea	\$390
Cappuccino	\$420