



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 barbacue is a true legend: the best way to enjoy traditional Argentine asado.

Chef : Emiliano Yulita

EL MERCADO

ENTRADAS / STARTERS

- ⊗ | ♣ | ✓ Sopa del día / Soup of the day
- ⊗ | ✓ Hummus, huevo curado, garbanzo frito y cebolla encurtida
Hummus, cured egg, fried chickpeas and pickled onions
- ⊗ Tortilla de papa y chorizo colorado con coleslaw
Spanish *tortilla* with *chorizo* and coleslaw
- ⊗ Provoleta al horno de barro con hongos, panceta y tomate
Clay oven provoleta with mushrooms, bacon and tomato
- Ensalada Caesar con pollo marinado / Caesar salad with chicken
- ⊗ | ✓ Ensalada de rúcula, tomate, queso azul, nueces y peras
Arugula salad with tomatoes, blue cheese, walnuts and pears
- ⊗ Pulpo con papas domino, alioli y criolla de mar
Octopus with domino potatoes, aioli and criolla de mar sauce
- ⊗ Burrata, jamón crudo, sofrito y polvo de cebolla
Burrata, prosciutto, sofrito and onion powder
- ⊗ Langostinos, pure de Porotos Aduqui y cebollas encurtidas
Prawns, Aduki Bean Mashed and pickled onion
- ⊗ | ✓ Brie, mini remolachas, zucchinis, nueces caramelizadas
y ananá asado / Brie cheese, beetroot baby, zucchini, caramelized
walnuts and grilled pineapple
- ♣ | ✓ Philo, tabulé, juliana de vegetales, humus de remolacha y pasta de
berenjenas ahumadas
Phyllo, tabbouleh, vegetables, beetroot hummus and smoked eggplant dip
- ⊗ Calamares y Chipirones / Squid and Cuttlefish

PIZZAS Y EMPANADAS / PIZZAS AND EMPANADAS

- Empanadas al horno de barro / Clay Oven *Empanadas*
- Empanada de lomo cortada a mano / Hand-cut beef tenderloin *Empanada*
- ✓ Empanada de queso Morbier, Provolone y cebolla de verdeo
Morbier cheese, Provolone cheese and green onion *Empanada*
- ✓ Empanada de Humita / Humita *Empanada*
- ✓ Pizza Margarita / Pizza Margherita
- ✓ Pizza de cebolla y queso azul / Pizza with onions and blue cheese

EL MERCADO

CARNE Y PESCADO / MEAT & FISHs

- ⊗ Media Entraña a la leña, madurado 21 días (175 grs)
Half Wood Fired skirt steak, matured for 21 days
- ⊗ Medio Lomo con hueso a la leña (200 grs)
Half Wood Fired bone-in beef tenderloin matured 21 days
- ⊗ Entraña a la leña, madurado 21 días (350 grs)
Wood Fired skirt steak, matured for 21 days
- ⊗ Ojo de bife a la leña, madurado 21 días (350 grs)
Wood Fired ribeye steak, matured for 21 days.
- ⊗ Lomo a la leña madurado 21 días (300 grs)
Wood Fired beef tenderloin, matured for 21 days
- ⊗ Bife de Chorizo a la leña, madurado 21 días (300 grs)
Wood Fired strip steak, matured for 21 days
- Milanesa de lomo a la Napolitana / Beef tenderloin *milanesa*
- ⊗ Pesca del día a la leña con limón y tomillo
Wood Fired local fish marinated with lemon and thyme
- ⊗ Salmón del Pacífico a la leña / Wood Fired Pacific salmon
- ⊗ Pechuga de pollo marinada con cítricos y especias
Grilled chicken breast marinated with citric and spices

PARA COMPARTIR / TO SHARE

- ⊗ Red Flat Iron a la leña, madurado 21 días (400 grs)
Wood Fired red flat iron, matured for 21 days
- ⊗ Pestaña de ojo de bife a la leña, madurado 21 días (900 grs)
Wood Fired ribeye cap steak, matured for 21 days
- ⊗ Ojo de bife con hueso a la leña, madurado 21 días (750 grs)
Wood Fire bone-in ribeye steak, matured 21 days

EL MERCADO

GUARNICIONES / SIDE DISHES

- ⊗|✓ Hongos, cebollas y huevo poché
Mushrooms, onions and poached egg
- ✓ Papas Bravas / *Papas Bravas* with aioli
- ⊗|✓ Mix de hojas verdes y hierbas / Mixed greens & herbs salad
- ⊗|✓ Puré de papas / Potatoes purée
- ⊗|✓ Berenjena asada / Roasted eggplant
- ⊗|✓ Arroz al Horno de barro / Clay oven rice
- ⊗|✓ Coliflor al Horno de barro / Clay oven cauliflower
- ⊗|✓ Zanahoria baby, yogurt y pistachos / Baby carrot, yogurt and pistachios
- ⊗|✓ Gírgolas, crema de boniato y ricotta
Gírgolas, sweet potato cream and ricotta

PASTA & RISOTTO

- Tagliatelle a la carbonara
Tagliatelle with *carbonara* sauce
- ♠|⊗|✓ Curry de vegetales
Vegetable Curry
- ⊗ Arroz negro, mejillones, langostinos y vieiras
Black rice, mussels, prawns and scallops
- ⊗|✓ Risotto de cabutia Al Rescoldo, espárragos, arvejas, habas y brócoli
Cabutia Al Rescoldo risotto with asparagus, peas, fava beans and broccoli

MENÚ PARA LOS MÁS PEQUEÑOS MENU FOR CHILDREN

- Milanesa de lomo con puré o papas fritas
Beef tenderloin Milanesa with potatoes purée or fries
- ⊗ Medallón de lomo (150 gr) con puré o papas fritas
Beef tenderloin (150 gr) with potatoes purée or fries
- ✓ Penne o Spaguetti con salsa Pomodoro, Crema o Rosa
Penne or Spaghetti with Pomodoro, Cream or Salsa Rosa
- ⊗ Helado de chocolate con dulce de leche
Chocolate ice cream with dulce de leche

EL MERCADO

POSTRES / DESSERTS

Variedad de Helados / Ice Cream Selection

☯ ☒ Brownie de cacao, toffee y dulce de leche de almendras
Cacao brownie with toffee and almond dulce de leche

☒ Frutas de estación / Seasonal fruits

Panqueques con dulce de leche y salsa de chocolate
Crêpes with dulce de leche and chocolate sauce

☒ Flan de leche condensada, crema y Dulce de Leche
Tradicional Flan with whipped cream and Dulce de Leche

Volcán de chocolate semiamargo con helado de crema americana
y crema de chocolate y frambuesas
Semi-sweet chocolate lava cake with ice-cream and chocolate
& raspberries cream

☒ Pavlova con crema de vainilla y frutos rojos
Vanilla & Raspberries Pavlova

☒ Don Pedro

Crumble de peras y vainilla con peras poheadas en almíbar y frutos secos
Pears and vanilla crumble with poached pears in syrup and nuts

Esfera de mousse de Chocolate semiamargo con ron, café, brownie,
toffe y salsa de chocolate
Semi-sweet chocolate mousse with rum, coffee, brownie, toffee
and chocolate sauce

☒ Tradicional Queso y Dulce

Queso Fontina, dulce de batata, queso cuartirolo, peras y membrillos
en almíbar, cheddar inglés y frutos secos
Fontina Cheese, dulce de batata, cuartirolo cheese, pears and quinces
in syrup, english cheddar and nuts

Copas Mercado

Helado de Chocolate Italiano, Biscuit Húmedo de Chocolate,
Dulce de leche natural, Avellanas y Salsa de Chocolate

Helado de Crema Americana, Coco crocante, dacquoise,
Dulce de leche Natural y nueces

Degustación de Postres / Sweet selection

Volcán de chocolate, panqueque de dulce de leche, flan y helado
de crema americana con salsa de frutos rojos
Chocolate lava cake, dulce de leche crêpe, flan, and ice cream with
raspberry sauce



BEBIDAS / BEVERAGES

Acqua Panna sin gas x 750cc

Agua San Pellegrino con gas x 750cc

Agua Mineral / Mineral Water

Gaseosas / Soft drinks

Cerveza Quilmes

Cerveza Stella Artois

Cerveza Corona

Copa de vino / Glass of wine

Jugos Naturales / Fresh juices

Café espresso / Espresso

Espresso Doble / Double Espresso

Café Americano / American coffee

Variedad de Tés / Tea

Cappuccino