



TRADICIONES AUTÓCTONAS

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.

AUTÊNTICAS TRADIÇÕES

Inspirado nas antigas feiras europeias e nas tradicionais cantinas de Buenos Aires, El Mercado é um espaço repleto de personalidade e história, onde você vai saborear, ao calor do forno de barro, a mais deliciosa comida tradicional argentina, preparada com ingredientes naturais e frutos da estação. Nosso churrasco ao ar livre é uma verdadeira lenda!

Chef: Emiliano Yulita

EL MERCADO

ENTRADAS / STARTERS

- ⊗ | ✓ **Provoleta al horno de barro y chutney de ananá con tomate confitado**
Clay oven provoleta with grilled pineapple chutney and candied tomatoe
Provoleta ao forno de barro com chutney de abacaxi e tomate confitado
- ⊗ **Burrata, gaspacho verde, mortadella y praline de pistacho**
Burrata, green gazpacho, mortadella and pistachio nut praliné
Burrata, gaspacho verde, mortadela e pralinê de pistachos
- ⊗ **Langostinos, palta, pepino, cilantro y cebolla morada**
Prawns, avocado cream, grilled avocado, cucumber, coriander and purple onion
Camarões, creme de abacate, abacate braseado, pepino, coentro e cebola roxa
- ⊗ **Pulpo con papas dominó, chimichurri de hierbas frescas y alioli**
Octopus with domino potatoes, fresh herb chimichurri and alioli
Polvo com batatas dominó, chimichurri de ervas frescas e aioli
- ⊗ **Mollejas de corazón al limón hecha a las brasas**
Grilled heart gizzards
Glândula inteira de coração bovino ao limão, feito na brasa
- Ensalada Caesar con pollo marinado**
Caesar salad with chicken
Salada caesar com frango marinado
- Empanada frita de lomo cortada a cuchillo con chimichurri de hierbas frescas**
Knife-cut beef tenderloin empanada fried with fresh herbs chimichurri
Empanada frita de filé cortado à faca com chimichurri de ervas frescas

EL MERCADO

CARNE Y PESCADO MEAT & FISHS / CARNES E PEIXES

- ⊗ **Entraña a la leña, madurado 21 días (175 grs)**
Wood Fired skirt steak, matured for 21 days
Entranha na brasa, maturada por 21 dias
- ⊗ **Lomo con hueso a la leña (200 grs)**
Wood Fired bone-in beef tenderloin
Filé mignon com osso na brasa
- ⊗ **Entraña a la leña, madurado 21 días (350 grs)**
Wood Fired skirt steak, matured for 21 days
Entranha na brasa, maturada por 21 dias
- ⊗ **Ojo de bife a la leña, madurado 21 días (350 grs)**
Wood Fired ribeye steak, matured for 21 days
Miolo do Contrafilé na brasa, maturado por 21 dias
- ⊗ **Lomo a la leña madurado 21 días (300 grs)**
Wood Fired beef tenderloin, matured for 21 days
Filé mignon na brasa, maturado por 21 dias
- ⊗ **Bife de chorizo a la leña, madurado 21 días (300 grs)**
Wood Fired strip steak, matured for 21 days
Contra Filé (sem osso) na brasa, maturado por 21 dias
- ⊗ **Pesca blanca del día a la leña**
Wood Fired local fish marinated
Peixe branco do dia na brasa
- ⊗ **Pechuga de pollo marinada con cítricos y especias**
Grilled chicken breast marinated with citric and spices
Peito de frango marinado em cítricos e especiarias
- ⊗ **Truchón de los Andes a la leña con langostinos y alcaparras en manteca**
Wood fired patagonian trout with prawns and capers in butter
Truta dos Andes na brasa com camarões e alcaparras na manteiga
- ⊗ **Porción de Pestaña de ojo de bife a la leña, madurado 21 días (350 grs)**
Wood fired ribeye cap steak, matured for 21 days
Porção de pestanha contrafilé, na brasa maturado por 21 dias
- ⊗ **Asado banderita 5 costillas (500 grs)**
5 Ribs flanken asado
5 costelas assadas na brasa

PARA COMPARTIR / TO SHARE / PARA COMPARTILHAR

- ⊗ **Pestaña de ojo de bife a la leña, madurado 21 días (900 grs)**
Para 3 personas / for 3 people / para 3 pessoas
Wood Fired ribeye cap steak, matured for 21 days
Pestanha contrafilé na brasa, maturado por 21 dias
- ⊗ **Ojo de bife con hueso a la leña (750 grs)**
Wood fired bone-in ribeye steak
Contra filé com osso na brasa

EL MERCADO

GUARNICIONES SIDE DISHES / ACOMPANHAMENTOS

⊗ | ✓ **Papas bravas**

Spicy potatoes

Batatas bravas

⊗ | ✓ **Puré de papas**

Potatoes purée

Purê de Batatas

⊗ | ✓ **Boniato a las brasas con ricota y chimichurri de naranja**

Grilled sweet potatoe with ricotta and orange chimichurri

Batata-doce na brasa com ricota e chimichurri de laranja

♣ ⊗ | ✓ **Remolachas al fuego, yogurt ahumado y limón confitado**

Beets on fire, smoked yogurt and candied lemon

Beterrabas na brasa, iogurte defumado e limão confitado

♣ ⊗ | ✓ **Arroz al horno de barro y girgolas a la plancha con salsa tatemada**

Clay oven rice and grilled mushrooms with tatemada sauce

Arroz no forno de barro e cogumelos girgolas grelhados com molho tatemado

⊗ | ✓ **Ensalada de rúcula, huevo poché y queso Lincoln**

Arugula salad, poached egg and Lincoln cheese

Salada de rúcula, ovo pochê e queijo Lincoln

⊗ | ✓ **Ensalada de zanahoria rallada, huevo, palta, remolacha, aderezo de dijon**

Carrot, egg, avocado, beet, dijon dressing salad

Salada de cenoura ralada, ovo, abacate, beterraba, molho de mostarda Dijon

⊗ | ✓ **Berenjena parmigiana al horno de barro**

Clay oven Eggplant parmigiana

Berinjela à parmigiana no forno de barro

♣ | ⊗ | ✓ **Mix de hojas verdes**

Mixed greens & salad

Mix de folhas verdes

EL MERCADO

MENÚ PARA LOS MÁS PEQUEÑOS / MENU FOR CHILDREN CARDÁPIO INFANTIL

Milanesa de lomo con puré o papas fritas
Beef tenderloin Milanesa with potatoes purée or fries
Milanesa de filé com purê ou batatas fritas

Medallón de lomo con puré o papas fritas (150 gr)
Beef tenderloin with potatoes purée or fries
Medalhão de lomo com puré o papas fritas

Helado de chocolate con dulce de leche
Chocolate ice cream with dulce de leche
Sorvete de chocolate com doce de leite

POSTRES / DESSERTS / SOBREMESAS

Variedad de Helados / Ice Cream Selection / Variedades de Sorvetes
2 bochas / 2 scoops / 2 bolas
3 bochas / 3 scoops / 3 bolas

✓ **Panqueques con dulce de leche con helado de crema americana**
Crêpes with dulce de leche with ice-cream
Panquecas com doce de leite e sorvete de creme americano

⊗ | ✓ **Flan de leche condensada, Chantilly y Dulce de Leche**
Tradicional Flan with whipped Chantilly and Dulce de Leche
Pudim de leite condensado, chantilly e doce de leite

✓ **Pavlova con pastelera de vainilla, crema, frutos rojos y helado de americana**
Pavlova with vanilla custard, cream, red fruits and cream ice-cream
Pavlova com creme de baunilha, chantilly, frutos vermelhos e sorvete de creme

⊗ | ✓ **Balcarce con salsa Toffee**
Balcarce with Toffee sauce
Balcarce com molho de toffee

⊗ | ✓ **Mousse de chocolate, frutos rojos, salsa de dulce de leche caliente y honey comb**
Chocolate mousse, red berries, warm dulce de leche sauce and honey comb
Mousse de chocolate, frutas vermelhas, calda quente de doce de leite e honey comb

✓ **Torta vasca / Basque cake**

EL MERCADO

BEBIDAS / BEVERAGES

Acqua Panna sin gas x 750cc

Acqua Panna still water

Acqua Panna sem gás

Agua San Pellegrino con gas x 750cc

San Pellegrino sparkling water

Água San Pellegrino com gás

Agua Mineral

Mineral Water / *Água mineral*

Gaseosas

Soft drinks / *Refrigerantes*

Cerveza Quilmes

Quilmes beer / *Cerveja Quilmes*

Cerveza Stella Artois

Stella Artois beer / *Cerveja Stella Artois*

Cerveza Corona

Corona beer / *Cerveja Corona*

Jugos Naturales

Fresh juices / *Sucos Naturais*

Café espresso

Espresso coffee / *Café espresso*

Espresso Doble

Double Espresso / *Espresso Duplo*

Café Americano / American coffee

Variedad de Tés

Tea / *Variedade de chás*

Cappuccino

COCKTAILS

Gin Tonic

Garibaldi

Negroni

Boulevardier

Faena Spritz

Fernet

Manhattan

Mojito

Cynar Julep