



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

LATIN AMERICA'S 50 BEST RESTAURANTS

FAENA BUENOS AIRES

EL MERCADO

ENTRADAS / STARTERS

- ⊗ | ✓ **Provoleta con chimichurri de morrones**
Provoleta with pepper chimichurri
Provoleta com chimichurri de pimentoes
- ⊗ **Burrata con tomate reliquia cherry, albahaca y gazpacho**
Burrata with heirloom cherry tomatoes, basil and gazpacho
Burrata com tomates heirloom cereja, manjericao e gaspacho
- ⊗ **Langostinos a las brasas con pil-pil, boniato, aguachile y pepino**
Grilled prawns with pil-pil sauce, sweet potato, aguachile and cucumber
Camarões na brasa com pil-pil, batata-doce, aguachile e pepino
- ⊗ **Pulpo, salsa de sriracha y tomate, papa rota y emulsión de pimientos amarillos**
Octopus, sriracha and tomato sauce, crushed potatoes and yellow pepper emulsion
Polvo, molho de sriracha e tomate, batata rústica e emulsao de pimentoes amarelo
- ⊗ **Trucha curada, salsa de vieyras, palta y eneldo**
Cured trout with scallop sauce, avocado and dill
Truta curada com molho de vieiras, abacate e endro
- Mollejas cremosas a la leña**
Wood-fired creamy sweetbreads
Mollejas cremosas assadas na lenha
- Chistorra casera con chimichurri verde y pan al horno de barro**
Homemade chistorra with green chimichurri and wood-fired bread
Chistorra artesanal com chimichurri verde e pao assado no forno a lenha
- Chorizo puro de cerdo (1 unidad)**
Pure pork chorizo
Chourico puro de porco
- Morcilla clásica (1 unidad)**
Traditional blood sausage
Morcela clássica
- Empanada de lomo cortado a cuchillo con chimichurri de hierbas frescas**
Knife-cut beef tenderloin empanada with fresh herbs chimichurri
Empanada de filé cortado a faca com chimichurri de ervas frescas
- ⊗ **Carpaccio de bife de chorizo, gel de pimientos, alioli de anchoas, cebolla morada encurtida y cheddar**
Sirloin carpaccio, pepper gel, anchovy aioli, pickled red onion and cheddar
Carpaccio de contrafilé, gel de pimentoes, aioli de anchovas, cebola roxa em conserva e cheddar
- Ensalada Caesar con pollo marinado**
Caesar salad with marinated chicken
Salada Caesar com frango marinado

EL MERCADO

CARNE Y PESCADO MEAT & FISHS / CARNES E PEIXES

- ⊗ **Entraña a la leña, estacionado 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, estacionado 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, estacionado 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, estacionado 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, estacionado 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
- ⊗ **Porción de Pestaña de ojo de bife a la leña, estacionado 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 (500 grs)**
Flanken asado
Costela em tira

PARA COMPARTIR / TO SHARE / PARA COMPARTILHAR

- ⊗ **Pestaña de ojo de bife a la leña, estacionado 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
- ⊗ **Truchón del embalse de Alicurá, Río Negro, hecho a la leña (500 grs)**
Con langostinos y alcaparras en manteca
Wood fired Alicurá Reservoir trout with prawns and capers in butter
Truta do Lago Alicurá na brasa camaroes e alcaparras na manteiga

EL MERCADO

GUARNICIONES SIDE DISHES / ACOMPANHAMENTOS

- ✓ **Papas bravas**
Spicy potatoes
Batatas bravas
- ⊗|✓ **Puré de papas**
Potatoes purée
Purê de Batatas
- ⊗ **Espárragos trigueros, crema de ajo blanco, gremolata, anchoas y crocante de pan**
Wild asparagus with ajo blanco cream, gremolata, anchovies and crispy bread
Aspargos selvagens com creme de ajo blanco, gremolata, anchovas e pao crocante
- ♣|⊗|✓ **Zanahorias baby con hummus, pistacios y ciruela**
Baby carrots with hummus, pistachios and plum
Cenouras baby com homus, pistaches e amixa
- ⊗|✓ **Kale de la huerta con yogurt, cabutia y queso**
Garden kale with yogurt, kabocha squash and cheese
Couve kale da horta com iogurte, abóbora cabotiá e queijo
- ⊗|✓ **Ensalada de rúcula, huevo poche 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 dijón**
Carrot, egg, avocado, beet, dijon dressing salad
Salada de cenoura ralada, ovo, abacate, beterraba, molho de mostarda Dijon
- ⊗|✓ **Tomates de estación, orégano, albahaca y sal marina**
Seasonal tomatoes with oregano, basil and sea salt
Tomatoes da estacao com orégano, manjericao e sal marinho
- ♣|⊗|✓ **Mix de hojas verdes**
Mixed greens & salad
Mix de folhas verdes
- ♣|⊗|✓ **Hongos ahumados con demi glace, cebolla de verdeo y ceniza de portobellos**
Smoked mushrooms with demi-glace, scallions e cinza de portobello
Cogumelos defumados com demi-glace, cebolinha e cinza de portobello

EL MERCADO

MENÚ PARA LOS MÁS PEQUEÑOS / MENU FOR CHILDREN CARDÁPIO INFANTIL

Milanesa de lomo con puré o papas fritas

Beef tenderloin Milanese 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 con 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

✓ **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

CÓCTELES / COCKTAILS / COQUETÉIS

Gin Tonic

Garibaldi

Negroni

Boulevardier

Faena Spritz

Fernet

Manhattan

Mojito

Cynar Julep