

EL MERCADO

CAFETERÍA .	
EXPRESSO	\$4.200
MEDIANO	\$5.000
EXPRESSO DOBLE	\$7.000
CAPUCCINO ITALIANO	\$7.800
CAFÉ IRLANDES	\$9.000
CHOCOLATE CALIENTE EL MERCADO	\$8.000
CHOCOLATADA EL MERCADO	\$5.500
SELECCIÓN DE TÉ - EN SAQUITO	\$3.500
EXPRIMIDO DE NARANJA	\$12.000
LICUADO DE FRUTOS DEL BOSQUE	\$8.000
LICUADO DE BANANA Y MIEL	\$8.000
YOGURT CON GRANOLA	\$13.000
<i>Yogurt natural y miel con granola de cereal, avena, pasas de uva, nueces y almendras.</i>	

PIZZAS .	
MOZZARELLA	\$27.000
<i>Salsa pomodoro, mozzarella y olivas verdes.</i>	
MARGARITA	\$29.000
<i>Salsa pomodoro, mozzarella, tomate cherry, albahaca y olivas negras.</i>	
NAPOLITANA	\$37.000
<i>Salsa pomodoro, mozzarella, jamón, tomate, ajo asado, parmesano, chips de ajo, perejil y olivas verdes.</i>	
PEPPERONI	\$35.000
<i>Salsa pomodoro, mozzarella, pepperoni, morrones asados, perejil y olivas negras.</i>	
FUGAZZETTA	\$31.000
<i>Mozzarella, cebollas, parmesano, olivas verdes y negras.</i>	
FUGAZZETTA RELLENA	\$76.000
<i>Rellena de jamón, mozzarella, cebollas, provolone, panceta ahumada, albahaca, olivas verdes y negras.</i>	
FUGAZZETTA DEL FUEGO	\$76.000
<i>Rellena de jamón, mozzarella, cebollas, queso azul, cherrys asados, albahaca, olivas verdes y negras.</i>	
EL MERCADO	\$39.000
<i>Salsa pomodoro, mozzarella, jamón, tomate Cherry, palmitos, morrones asados, huevo duro, salsa golf y olivas verdes.</i>	
VEGETARIANA	\$39.000
<i>Salsa pomodoro, mozzarella, vegetales grillados, queso brie y olivas verdes.</i>	
AMERICANA	\$35.000
<i>Salsa pomodoro, mozzarella, queso cheddar, panceta, cebollas caramelizadas, huevos revueltos, papas pai, salsa barbacoa y olivas verdes.</i>	
4 FORMAGGIO	\$38.000
<i>Salsa de tomate, mozzarella, parmesano, provolone, queso azul, nueces, albahaca y olivas negras.</i>	
MEDITERRANEA	\$42.000
<i>Salsa pomodoro, mozzarella, jamón crudo, tomates secos, queso brie, rúcula y olivas negras.</i>	

DE NUESTRA PASTELERÍA .	
MEDIALUNAS	\$ 2.400
MEDIALUNAS CON JAMON Y QUESO	\$ 3.600
MEDIALUNAS RELLENAS	\$ 3.600
<i>con dulce de leche o crema pastelera</i>	
TORTAS INDIVIDUALES SIN GLUTEN	
Torta Vasca	\$ 9.600
Torta Vasca de dulce de leche y coco	\$11.000
Torta Vasca de chocolate y cafe	\$13.800
BROWNIE	\$ 6.600
CROISSANT	\$ 6.300
CROISSANT RELLENOS DULCES	
Dulce de Leche	\$ 8.400
Crema pastelera	\$ 8.000
Nutella con frutos rojos	\$ 9.900
CROISSANT RELLENOS SALADOS	
Jamon y queso	\$ 8.000
Jamon cocido, queso cheddar, palta y tomates cherry	\$11.000
Jamon crudo, queso brie, rucula y tomates confitados	\$13.500
SANDWICH DE PAN DE QUESO	\$7.500
<i>Pan de queso, jamón, queso, tomate y oregano</i>	
TOSTADO EL MERCADO	\$16.500
<i>Pan de campo, jamón y queso</i>	

Estimado cliente: si presenta alguna restricción o alergia alimentaria comuníquelo a nuestro personal Muchas gracias!

EMPANADAS CASERAS .	
	\$ 4900
<i>Carne cortada a cuchillo / Carne nortea</i>	
<i>Jamón y mozzarella / Jamón y roquefort</i>	
<i>Pollo asado al horno de barro</i>	
<i>Cebolla y mozzarella</i>	
<i>Espinaca y queso provolone / Hongos y provolone</i>	
<i>Especial de cordero braaseado \$6.600</i>	

POR PORCIÓN	
FAINÁ	\$ 4.000
FUGAZZETA EL MERCADO	\$ 13.600
<i>Rellena de jamón, mozzarella, cebollas, panceta y provolone</i>	
FUGAZZETA DEL FUEGO	\$13.600
<i>Rellena de jamón, mozzarella, cebollas, queso azul y tomates cherrys</i>	
TARTA DE PUERRO, JAMON Y POLLO	\$ 13.000
TARTA DE ZAPALLITOS, CEBOLLAS Y MORRONES	\$ 13.000
CLASICA PASCUALINA	\$ 13.000

CONOCÉ NUESTRA PROPUESTA:
SABORES TRADICIONALES DE LA PATAGONIA

tante sara **JEREMY BUTTON** **AUGUSTO**
SABORES DE LA PATAGONIA

DESAYUNOS & MERIENDAS. DE 10 A 12 HS Y DE 16 A 20 HS	
BEAGLE	\$15.000
<i>Café con leche 2 medialunas y jugo de naranja.</i>	
LAPATAIA	\$18.000
<i>Café con leche, tostadas con queso y mermelada, jamon y queso, huevos revueltos y jugo de naranja.</i>	
MONTE OLIVIA	\$19.000
<i>Chocolate caliente, sandwich en pan de queso con tomate, oregano, jamon y queso, y jugo de naranja.</i>	
SALUDABLE	\$20.000
<i>Café con leche, yogurt con granola y jugo de naranja</i>	
EL MERCADO PARA DOS PERSONAS	\$55.000
<i>2 café con leche, 2 medialunas con dulce de leche o crema pastelera, 1 croissant relleno salado con palta, tostadas con queso y mermelada, huevos revueltos jamón y queso, y jugo de naranja.</i>	

ENTRADAS.	
SOPA DE ARVEJAS Y TOSTON DE FOCACCIA	\$14.000
RABAS CON ROMESCO	\$30.000
LANGOSTINOS AL AJILLO	\$32.000
TORTILLA DE PAPA Y CEBOLLAS	\$16.000
TORTILLA ESPAÑOLA	\$20.000
BUÑUELOS DE ACELGA CON DIJONESA	\$15.000

SANDWICHES	
JAMON CRUDO Y QUESO BRIE	\$21.000
<i>Pan ciabatta, Jamon crudo, queso brie, rúcula, tomates confitados y mermelada de pera</i>	
VEGETARIANO	\$23.000
<i>Pan ciabatta, vegetales grillados, zucchini berenjena, cebollas, morrones, tomates mozzarella ahumada, tapenade y albahaca</i>	

PARA COMPARTIR	
PIZZA EL MERCADO MAS	\$47.000
<i>dos cervezas Andes a eleccion (consultar opcional de sabores)</i>	
RABAS CON SALSA ROMESCO MAS	\$39.000
<i>dos cervezas Andes a eleccion</i>	
TORTILLA ESPAÑOLA MAS	\$27.000
<i>dos cervezas Andes a eleccion</i>	
SEIS EMPANADAS MAS	\$37.000
<i>dos cervezas Andes a eleccion Disponibles todos nuestros sabores.</i>	

EL MERCADO

PRINCIPALES .	
ROBALO <i>con crema de queso azul y cebollas caramelizadas</i>	\$33.000
BONDIOLA BRASEADA <i>a la crema de mostaza</i>	\$26.000
MATAMBRE A LA PIZZA <i>fileto, tomate, jamon, muzzarella y aceite de ajo</i>	\$32.000
MATAMBRE AL ROQUEFORT <i>fileto, muzzarella, queso azul, verdeo y panceta</i>	\$35.000
LOMO A LA PIMIENTA <i>con mix de pimientos a la crema</i>	\$38.000
LOMO AL CHAMPIGNON <i>con crema de hongos</i>	\$46.000
MILANESA NAPOLITANA <i>De carne o pollo</i> <i>fileto, tomate, jamon, muzzarella y aceite de ajo</i>	\$30.000
MILANESA NEW YORK <i>De carne o pollo</i> <i>fileto, queso cheddar, cebollas caramelizadas, panceta, barbacoa y huevos fritos</i>	\$30.000
OSSOBUCO BRASEADO <i>en coccion de vegetales con polenta cremosa</i>	\$36.000
GUISO DE LENTEJAS <i>con chorizo colorado, panceta, carne y verduras</i>	\$25.000
HAMBURGUESA DEL MERCADO <i>panceta, barbacoa, cheddar, huevo frito, pepinillos lechuga, tomate y cebollas caramelizadas con fritas</i>	\$28.000
HAMBURGUESA VEGETARIANA <i>cheddar, lechuga, tomate, cebollas caramelizadas y dijonesa. Acompañada de papas fritas o ensalada</i>	\$18.000

SUGERENCIA DEL CHEF	
BIFECITOS DEL MERCADO <i>Bifecitos de lomo, morrones, cebollas, ajo, panceta, arvejas, vino blanco y dos huevos fritos con papas españolas</i>	\$46.000
MILANESA BODEGON <i>Milanesa de ternera, dos huevos fritos y spaghettis al pesto</i>	\$38.000
CANELONES DE ESPINACA Y RICOTA <i>Con salsa fiteto y bechamel gratinados al horno de barro</i>	\$23.000

POSTRES .	
MERCADO DE TIRAMISU <i>Consultar disponibilidad</i>	
TIRAMISU CLASICO	\$10.000
TIRAMISU DE LIMON BRULEE	\$11.000
TIRAMISU DE PISTACHO	\$14.000
TIRAMISU DE CARAMELO	\$14.000
CHOCOMISU	\$11.000
CREME BRULEE DE NARANJA	\$9.500
TORTA VASCA <i>Consultar variedades</i>	\$9.600
FLAN CASERO MIXTO	\$8.000
PANQUEQUE CON DULCE DE LECHE	\$8.000
CRUMBLE DE MANZANAS <i>al malbec</i> <i>con helado de sambayon</i>	\$14.000
HELADOS FREDDO	\$8.000
<i>Sabores: Crema americana, dulce de leche, chocolate, sambayon y frambuesa al agua.</i>	

GUARNICIONES .	
PAPAS EL MERCADO <i>con morrones, ajo, perejil y huevos fritos</i>	\$9.900
PAPAS ESPAÑOLAS O CLASICAS	\$5.000
MILHOJAS DE PAPAS <i>con bechamel y queso parmesano</i>	\$6.800
PURE DE PAPAS <i>con panceta y puerros</i>	\$6.500
PURE DE BATATA <i>con crema y albahaca</i>	\$6.000
ENSALADA DE LA HUERTA <i>lechuga, tomate, huevo, zanahoria y vinagreta</i>	\$9.400
ENSALADA DE TOMATE <i>zanahoria, cebolla, y huevo</i>	\$7.000
ENSALADA DE RUCULA Y PARMESANO	\$19.000
ENSALADA RUSA <i>papa, zanahoria, arvejas, olivas y dijonesa</i>	\$6.500
VEGETALES ASADOS <i>zuccinis, berenjenas, zanahorias, tomates cherry, morrones y cebollas</i>	\$9.000

DEL HORNO DE BARRO .	
PASTEL DE PAPA CLASICO <i>Carne molida, aceitunas, huevo duro, panceta, queso cremoso, pure de papas y parmesano</i>	\$27.000
LASAGNA <i>Espinaca, parmesano, jamon, queso, salsa bolognesa y bechamel</i>	\$27.000
CHUPE DE CENTOLLON <i>gratinado al horno de barro</i>	\$39.000
PASTEL DE CORDERO <i>con crocante de finas hierbas</i>	\$39.000

SIN TACC	
TARTA <i>de verduras</i>	\$40.000
TARTA <i>de pollo y vegetales</i>	\$46.000
EMPANADAS <i>de Carne</i>	\$12.000
CRUMBLE DE MANZANA	\$19.000
PASTAFROLA <i>Dulce de batata</i>	\$19.000

CERVEZAS TIRADAS .	PINTA	1/2 PINTA
RUBIA	\$ 7700	\$5500
ROJA	\$ 7700	\$5500
IPA	\$ 8700	\$ 6500

PASTAS .	
PANZOTTIS <i>DE JAMON Y MOZZARELLA EN MASA DE HUEVO</i>	\$19.000
<i>DE CORDERO BRASEADO EN MASA DE HONGOS DE PINO</i>	\$30.000
<i>DE TRUCHA EN MASA DE TINTA DE CALAMAR</i>	\$26.000
RAVIOLES <i>DE POLLO Y VERDURA EN MASA DE HONGO DE PINO</i>	\$20.000
<i>DE CALABAZA, GRUYERE Y ALMENDRAS EN MASA DE ESPINACAS</i>	\$19.000
<i>DE ESPINACA Y RICOTA EN MASA DE REMOLACHA</i>	\$19.000
<i>DE CENTOLLON EN MASA DE TINTA DE CALAMAR</i>	\$39.000
ÑOQUIS RELLENOS <i>DE PAPA RELLENO DE JAMON Y MOZZARELLA</i>	\$22.000
PASTAS SIMPLES <i>ÑOQUIS DE PAPA</i>	\$16.000
<i>SPAGHETTI - FETUCCINI</i>	\$10.000

SALSAS .	
SALSA POMODORO O BECHAMEL	\$ 5.500
SALSA BOLOGNESA	\$ 8.000
SALSA CREMA DE HONGOS	\$10.500
SALSA 4 FORMAGGIO	\$ 6.500
MANTECA DE HIERBAS Y LANGOSTINOS	\$18.000
SALSA EL MERCADO <i>Crema, tomates secos, pollo, hongos, panceta, parmesano y albahaca.</i>	\$11.000

ENSALADAS .	
CESAR CON POLLO <i>Hojas verdes, crutons, tomate seco, parmesano aderezo cesar y pollo</i>	\$22.000
CESAR CON LANGOSTINOS <i>Hojas verdes, crutons, tomate seco, parmesano aderezo cesar y langostinos</i>	\$32.000
EL MERCADO <i>Mix de hojas verdes, tomate cherrys, palta, huevo duro, palmito, jamon, queso, pollo grillado y aderezo ranch</i>	\$24.000

BEBIDAS SIN ALCOHOL .	
<i>Aguas, Gaseosas y Aguas saborizadas</i>	\$ 4900
<i>Limonada con jengibre y menta</i>	\$ 7000
<i>Pomelada con albahaca, almibar y soda</i>	\$ 7000
<i>Stella Artois sin alcohol</i>	\$ 7000

CONSULTÁ POR NUESTRA EXCLUSIVA CARTA DE VINOS, CERVEZAS & CÓCTELES DE AUTOR

CONOCÉ NUESTRA PROPUESTA:
SABORES TRADICIONALES DE LA PATAGONIA

tante sara

JEREMY BUTTON
CATERING

AUGUSTO
SABORES DE LA PATAGONIA