

EL MERCADO

CAFETERÍA .	
EXPRESSO	\$ 2500
MEDIANO	\$ 3300
EXPRESSO DOBLE	\$ 4000
CAPUCCINO ITALIANO	\$ 5500
CAFÉ IRLANDES	\$ 7800
CHOCOLATE CALIENTE EL MERCADO	\$ 6600
CHOCOLATA EL MERCADO	\$ 4100
SELECCIÓN DE TÉ - EN SAQUITO	\$ 2500
INFUSIONES	\$ 5300
EXPRIMIDO DE NARANJA	\$ 7000
LICUADO DE FRUTOS DEL BOSQUE	\$ 7200
LICUADO DE BANANA Y MIEL	\$ 7400
YOGURT WITH GRANOLA	\$ 7400

BREAKFASTS. DE 9 A 12 HS Y DE 16 A 20 HS	
BEAGLE	\$ 7600
<i>Coffee, 2 argentinian medialunas and orange juice</i>	
LAPATAIA	\$ 9900
<i>Coffee with milk, toasted with cheese, jam, ham and cheese, and scrambled eggs</i>	
MONTE OLIVIA	\$ 12.800
<i>Hot chocolate, cheesebread sandwich with ham and cheese, and orange juice</i>	
EL MERCADO FOR TWO	\$ 33.000
<i>2 coffee with milk, 2 argentinian medialunas with ham and cheese, 2 baba to rum, toasted with cheese and jam, ham and cheese and scrambled eggs</i>	
HEALTHY BREAKFAST	\$ 11.000
<i>Coffee with milk, yogurt with granola and orange juice.</i>	

PIZZAS .	
MOZZARELLA	\$ 17.000
<i>Salsa pomodoro, mozzarella y olivas verdes / Pomodoro sauce, mozzarella and green olives</i>	
MARGARITA	\$ 18.000
<i>Salsa pomodoro, mozzarella, tomate cherry, albahaca y olivas negras / Pomodoro sauce, mozzarella, cherry tomatoes, basil and black olives</i>	
NAPOLITANA	\$ 24.000
<i>Salsa pomodoro, mozzarella, jamón, tomate, ajo asado, parmesano, chips de ajo, perejil y olivas verdes / Pomodoro sauce, mozzarella, ham, tomatoes, roasted garlic, parmesan, garlic chips, parsley and black olives</i>	
PEPPERONI	\$ 22.000
<i>Pomodoro, mozzarella, pepperoni, morrones asados, perejil y olivas negras / Pomodoro sauce, mozzarella, pepperoni, roasted bell pepper, parsley and black olives</i>	
FUGAZZETTA	\$ 18.000
<i>Mozzarella, cebollas, parmesano, olivas verdes y negras / Mozzarella, onions, parmesan, green and black olives.</i>	
FUGAZZETTA RELLENA	\$ 57.000
<i>Rellena de jamón, mozzarella, cebollas, provolone, panceta ahumada, albahaca, olivas verdes y negras / Ham, mozzarella, onions, provolone cheese, smoked bacon, basil, green and black olives.</i>	
FUGAZZETTA DEL FUEGO	\$ 57.000
<i>Rellena de jamón, mozzarella, cebollas, queso azul, cherrys asados, albahaca, olivas verdes y negras / Ham, mozzarella, onions, blue cheese, roasted cherry tomatoes, basil, green and black olives</i>	
EL MERCADO	\$ 27.000
<i>Salsa pomodoro, mozzarella, jamón, tomate Cherry, palmitos, morrones asados, huevo duro, salsa golf y olivas verdes / Pomodoro sauce, mozzarella, ham, cherry tomatoes, heart of palm, roasted bell pepper, hard boiled egg, golf sauce and green olives.</i>	
VEGETARIANA	\$ 27.000
<i>Salsa pomodoro, mozzarella, vegetales grillados, queso brie y olivas verdes / Pomodoro sauce, mozzarella, grilled vegetables, brie cheese and green olives</i>	
AMERICANA	\$ 23.000
<i>Salsa pomodoro, mozzarella, queso cheddar, panceta, cebollas caramelizadas, huevos revueltos, papas pai, salsa barbacoa y olivas verdes / Pomodoro sauce, mozzarella, cheddar, bacon, caramelized onion, scrambled eggs, papas pai, bbq sauce and green olives</i>	
4 FORMAGGIO	\$ 22.000
<i>Salsa de tomate, mozzarella, parmesano, provolone, queso azul, nueces, albahaca y olivas negras / Tomatoe sauce, mozzarella, parmesan,</i>	
MEDITERRANEA	\$ 29.000
<i>Salsa pomodoro, mozzarella, jamón crudo, tomates secos, queso brie, rúcula y olivas negras / Pomodoro sauce, mozzarella, ham, prosciutto, arugula and black olives.</i>	

POR PORCIÓN PER PORTION	
FAINA	\$ 2500
<i>Faina</i>	
FAINAZETA	\$ 3200
<i>Onions and mozzarella faina</i>	
PIZZA AL CORTE	\$ 3200
<i>Ham and bell peppers or napolitana</i>	
FUGAZZETTA EL MERCADO	\$ 8900
<i>Ham, mozzarella and onions stuffed Fugazetta basil, black and green olives</i>	
TARTA RATATOUILLE	\$ 9800
<i>Ratatouille quiche</i>	
TARTA DE JAMÓN, QUESO, TOMATE Y HUEVO	\$ 9800
<i>Ham, cheese, egg and tomatoes quiche</i>	
PASCALINA	\$ 9800
<i>Chard, egg and cheese quiche</i>	
TARTA DE JAMON, POLLO Y PUERRO	\$ 9800
<i>Chicken, ham and leek quiche</i>	
TARTA DE ZAPALITOS, CEBOLLAS Y MORRONES	\$ 9800
<i>Zuchinni, onions and red peppers quiche</i>	
TORTILLA DE ESPAÑOLA	\$ 10.800
<i>Spinach omelette</i>	
FRITATA	\$ 11.300
<i>Season vegetables fritatta</i>	

DE NUESTRA PASTELERÍA .	
MEDIALUNAS	\$ 1200
MEDIALUNAS CON JAMON Y QUESO	\$ 2100
BABA AL RON	\$ 5000
COISSANT	\$ 3900
COISSANT CON DDL Ó CREMA PASTELERA	\$ 5700
COISSANT CON JAMÓN Y QUESO	\$ 6000
TORTAS INDIVIDUALES	\$ 8200
CHEESECAKE INDIVIDUAL	\$ 9000
BROWNIE	\$ 5500
PAN DE QUESO <i>Cheese Bread</i>	\$ 3000
SANDWICH EN PAN DE QUESO	\$ 6000
<i>Ham, cheese, tomato and oregano</i>	
TOSTADO EL MERCADO	\$ 14.200
<i>Ham and cheese on artisan bread</i>	

STARTERS.	
LANGOSTINOS AL AJILLO	\$ 25.000
<i>Shrimps with garlic, sweet peppers, white wine, spanish smoked pimenton y parsley</i>	
RABAS CON ROMESCO	\$ 19.000
<i>Fried squid rings with romesco sauce</i>	
SOPA DE ARVEJAS CON TOSTON DE FOCACCIA	\$ 7300
<i>Pea soup with focaccia toston</i>	
TORTILLA DE PAPA Y CEBOLLAS	\$ 12.000
<i>Potatoes and onions tortilla</i>	
TORTILLA ESPAÑOLA	\$ 16.000
<i>Spanish tortilla</i>	
BUÑUELOS DE ACELGA CON DIJONESA	\$ 12.000
<i>Chard fritter with dijonesa</i>	
REVUELTO DE GRAMAJO	\$ 17.000
<i>Argentinian revuelto gramajo: scrambled eggs, ham, cheese, onions, sweet peppers, snow peas, pai potatoes, parsley and garlic chips</i>	

CONOCÉ NUESTRA PROPUESTA:
SABORES TRADICIONALES DE LA PATAGONIA

tante sara JEREMY DUTTON AUGUSTO

EMSPANADAS CASERAS . \$ 3400	
CARNE CORTADA A CUCHILLO -	
<i>Hand cut meat, onions, red bell peppers, olives, green onions, hard boiled egg</i>	
CARNE DULCE	
<i>Ground meat, onions, green onions, raisins, olives, hard boiled egg</i>	
CARNE NORTEÑA	
<i>Flank steak, onions, green onions, olives, potatoes</i>	
ARABES	
<i>Ground meat, onion, green bell peppers, tomatoes, lemon juice, mint</i>	
CORDERO / CHEESEBURGER	
<i>Lamb / Cheeseburger</i>	
JAMÓN Y MOZZARELLA	
<i>Ham and cheese</i>	
JAMÓN Y ROQUEFORT	
<i>Ham and blue cheese</i>	
POLLO ASADO	
<i>Roasted chicken</i>	
ESPINACA Y QUESO PROVOLONE	
<i>and provolone cheese</i>	
CEBOLLA Y MOZZARELLA	
<i>Roasted onions and mozzarella</i>	
MOZZARELLA, HONGOS Y PROVOLONE	
<i>Mozzarella, mushrooms and provolone cheese</i>	
MOZZARELLA, PEPPERONI Y MORRONES ASADOS	
<i>Mozzarella, pepperoni salami and roasted peppers</i>	

* DISFRUTÁ *
DE NUESTRA VARIEDAD DE PRODUCTOS
EN NUESTRO MERCADO GOURMET

SANDWICHES	
JAMON CRUDO Y QUESO BRIE	\$ 16.000
<i>Pan Baguete, Jamon crudo, queso brie, rúcula, tomates confitados y mermelada de pera</i>	
BRESAOLA Y BURRATA	\$ 21.000
<i>Pan de pizza, bresaola, burrata, rúcula, tomates confitados y aceto glace</i>	
BONDIOLA SERRANA Y PATEGRAS	\$ 13.000
<i>Pan baguetin blanco, bondiola serrana, pategras, y manteca de pimentón y limón</i>	
JAMON COCIDO NATURAL Y PATEGRAS	\$ 13.000
<i>Pan de manteca, jamon cocido natural, pategras lechuga, tomate, huevo duro, pepinillos y dijonesa</i>	
VEGETARIANO	\$ 16.000
<i>Pan baguetin negro, vegetales grillados, mozzarella ahumada, tapenade y albahaca</i>	

PARA COMPARTIR TO SHARE	
PIZZA EL MERCADO PLUS	\$ 30.000
<i>two Andes beers at lesson (consultar opcional de sabores)</i>	
RABAS CON SALSA ROMESCO PLUS	\$ 22.000
<i>two Andes beers at lesson</i>	
TORTILLA ESPAÑOLA PLUS	\$ 21.000
<i>two Andes beers at lesson</i>	
SIX EMPANADAS PLUS	\$ 24.000
<i>two Andes beers at lesson All our flavors available</i>	

PRINCIPALES / MAIN COURSES	
TRUCHA SALMONADA O ROBALO	\$ 33.600
<i>salmon trout or sea bass with roqueford accompanied by mashed potatoes, bacon and mushrooms</i>	
BONDIOLA CON SALSA DE MIEL Y MOSTAZA ACOMPAÑADA DE PURE DE BATATAS	\$ 27.600
<i>Braised pork with honey mustard sauce served with sweet potatoes puree</i>	
POLLO RELLENO DE ESPINACAS CON MIL HOJAS DE PAPA Y SALSA DE HONGOS	\$ 25.500
<i>Chicken breast stuffed with spinachs served with potatoes graten and mushrooms sauce</i>	
MATAMBRE A LA PIZZA CON PAPAS ESPAÑOLAS	\$ 25.200
<i>Matambre with pomodoro sauce, ham, mozzarella, tomatoes and parmesan cheese served with french spanish potatoes</i>	
MATAMBRE AL ROQUEFORT CON PAPAS ESPAÑOLAS	\$ 26.500
<i>Matambre with blue cheese, green onions, mozzarella served with french spanish potatoes</i>	
BIFECITOS EL MERCADO	\$ 33.600
<i>Steaks El Mercado: two steaks, sweet peppers, onions, garlic, bacon, snow peas, white wine, spanish fried potatoes and fried eggs</i>	
LOMO A LA PIMIENTA CON MILHOJAS DE PAPA	\$ 26.000
<i>Peppered loin with potato puff pastry</i>	
LOMO AL CHAMPIGNON CON PURE DE PAPA	\$ 33.600
<i>Loin with mushrooms and mashed potatoes</i>	
LOMO MACOCO	\$ 31.000
<i>Ham and cheese stuffed loin wrapped in bacon with mashed potatoes, onion sauce and blue cheeses</i>	
MILANESA NAPOLITANA CON FRITAS	\$ 25.000
<i>Breaded veal Napolitana: pomodoro sauce, ham, mozzarella, tomatoes, parmesan cheese, olives and garlic served with french fries (meat or chicken)</i>	
MILANESA NEW YORK CON FRITAS	\$ 26.300
<i>Breaded veal New York stile: pomodoro sauce, cheddar cheese, bacon, caramelized</i>	
OSSOBUCO BRASEADO CON POLENITA CREMOSA	\$ 24.000
<i>Braised ossobuco with creamy polenta</i>	
GUISO DE LENTEJAS	\$ 17.000
<i>Lentils and meat stew</i>	
CALLOS A LA MADRILEÑA	\$ 17.000
<i>Spanish classic with tripe, chickpeas, pepperoni, prosciutto and pork</i>	
HAMBURGUESA EL MERCADO	\$ 17.000
<i>100% beef patty, cheddar cheese, bacon, barbecue sause, tomato, lettuce, onion, fried egg and pickles slices</i>	
HAMBURGUESA VEGGIE	\$ 15.000
<i>Cheeddar cheese, tomato, lettuce, caramelized onions and dijonnaise. Accompanied by French fries or salad</i>	

DEL HORNO DE BARRO / BRICK OVEN	
PASTEL DE CARNE Y PAPA	\$ 22.000
<i>Meat and potatoes pie</i>	
PASTEL DE CORDERO CON COSTRA DE HIERBAS	\$ 35.000
<i>Lamb, leek and mushrooms pie with herbs croute</i>	
LASANGA BOLOGNESE	\$ 22.000
<i>Sasagna allá bolognesa: homemade pasta, ham, cheese, ricota cheese, spinach</i>	

CONOCÉ NUESTRA PROPUESTA:
SABORES TRADICIONALES DE LA PATAGONIA

tante sara JEREMY DUTTON AUGUSTO

SIN TACC	GLUTEN FREE
EMSPANADAS Meet	\$ 6.600
TARTAS Chicken whit vegetables quiche	\$ 22.000
TARTAS Vegetables quiche	\$ 20.000
APPLE CRUMBLE	\$ 12.000
PASTAFROLA	\$ 12.000

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

CONOCÉ NUESTRA PROPUESTA:
SABORES TRADICIONALES DE LA PATAGONIA

tante sara JEREMY DUTTON AUGUSTO

PASTAS .	
PANZOTTIS	
DE JAMON Y MOZZARELLA EN MASA DE HUEVO	\$ 12.000
<i>Ham and cheese stuffed pasta in egg dough</i>	
DE CORDERO BRASEADO EN MASA	\$ 18.000
<i>Braised lamb stuffed pasta in mushrooms dough</i>	
DE TRUCHA EN MASA DE TINTA DE CALAMAR	\$ 17.000
<i>Trout stuffed pasta in squid ink dough</i>	

ÑOQUIS RELLENOS / STUFFED GNOCCHI	
DE PAPA RELLENO DE JAMON Y QUESO	\$ 13.000
<i>Ham and mozzarella stuffed gnocchi</i>	
DE REMOLACHA RELLENO DE QUESO AZUL	\$ 15.000
<i>Blue cheese stuffed beet gnocchi</i>	

RAVIOLIS	
DE POLLO Y VERDURA EN MASA DE HONGO	\$ 14.700
DE PINO	
<i>Chicken and vegetables ravioli in mushrooms dough</i>	
DE CALABAZA, GRUYERE Y ALMENDRAS EN MASA DE ESPINACA	\$ 12.600
<i>Pumpkin, gruyere cheese and almonds ravioli in spinach dough</i>	
DE ESPINACA Y RICOTA EN MASA DE REMOLACHA	\$ 12.600
<i>Spinach and ricota cheese ravioli in beet dough</i>	

PASTAS SIMPLES / PASTAS	
ÑOQUIS DE PAPA	\$ 9200
<i>Potatoes gnocchi</i>	
SPAGHETTI	\$ 8200
<i>Spaghetti</i>	
FETUCCINE	\$ 8200
<i>Fettuccine</i>	
TAGLIATELLE	\$ 8200
<i>Tagliatelle</i>	

SALSAS / SAUCES	
SALSA POMODORO	\$ 4600
<i>Pomodoro sauce</i>	
SALSA BOLOGNESE	\$ 6300
<i>Bolognesa sauce</i>	
CREMA DE HONGOS	\$ 7300
<i>Mushrooms sauce</i>	
SALSA 4 FORMAGGIO	\$ 5900
<i>Four cheeses sauce</i>	
MANTECA DE HIERBAS Y LANGOSTINOS	\$ 13.000
<i>Shrimps with herbs butter</i>	
SALSA EL MERCADO	\$ 8600
<i>El Mercado Sauce: cream, chicken, mushrooms, sundried tomatoes, bacon, parmesan cheese and basil</i>	

ENSALADAS / SALADS	
CESAR CON POLLO	\$ 18.000
<i>Cesar green leaves sundried tomatoes, parmesan cheese croutones, caesar dressing.</i>	
CESAR WITH SHRIMPS	\$ 24.000
<i>Shrimps, green leaves, sundried tomatoes, parmesan cheese, croutones, caesar dressing</i>	
EL MERCADO	\$ 20.000
<i>Chicken, lettuce, cherry tomatoe, ham, cheese hard boiled eggs, hearts of palm, avocado, ran dressing</i>	

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

CONOCÉ NUESTRA PROPUESTA:
SABORES TRADICIONALES DE LA PATAGONIA

tante sara JEREMY DUTTON AUGUSTO

POSTRES / DESSERTS	
FLAN CASERO MIXTO	\$ 6600
<i>Crema caramel with cream and dulce de leche</i>	
PANQUEQUE DE DDL Y BANANA FLAMBEADA	\$ 6600
<i>Dulce de leche pancake with caramelized bananas</i>	
ARROZ CON LECHE	\$ 6000
<i>Rice pudding</i>	
VOLCAN DE CHOCOLATE CON HELADO DE AMERICANA Y FRUTOS ROJOS	\$ 9600
<i>Chocolate volcano with ice cream and berries</i>	
TIRAMISÚ	\$ 7500
<i>Italian tiramisú</i>	
FRUTOS ROJOS O FRUTILLAS CON CREMA	\$ 7500
<i>Strawberrys or berries</i>	
HELADOS FREDDO	\$ 7600
<i>Freddo ice cream</i>	
ENSALADA DE FRUTAS	\$ 6300
<i>Fruits salad</i>	

DRAFT BEER	PINTA	1/2 PINTA
RUBIA	\$ 5700	\$ 4200
ROJA	\$ 5700	\$ 4200
IPA	\$ 7000	\$ 4900

DRINKS WITHOUT ALCOHOL	
Water , Soda and Flavored water	\$ 3600
Lemonade with ginger and mint	\$ 5200
Grapefruit with basil and sparkling water	\$ 5700
Stella Artois without alcohol	\$ 5600

ASK ABOUT OUR EXCLUSIVE LIST OF WINE, BEER AND SIGNATURE COCKTAILS

CONOCÉ NUESTRA PROPUESTA:
SABORES TRADICIONALES DE LA PATAGONIA

tante sara JEREMY DUTTON AUGUSTO