



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 barbecue 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	\$2850
⊗ ✓ Hummus, huevo curado, garbanzo frito y cebolla encurtida Hummus, cured egg, fried chickpeas and pickled onions	\$3700
⊗ Tortilla de papa y chorizo colorado con coleslaw Spanish <i>tortilla</i> with <i>chorizo</i> and coleslaw	\$5950
⊗ Provoleta al horno de barro con hongos, panceta y tomate Clay oven provoleta with mushrooms, bacon and tomato	\$5950
Ensalada Caesar con pollo marinado / Caesar salad with chicken	\$5550
⊗ ✓ Ensalada de rúcula, tomate, queso azul, nueces y peras Arugula salad with tomatoes, blue cheese, walnuts and pears	\$5400
⊗ Pulpo con papas domino, alioli y criolla de mar Octopus with domino potatoes, aioli and criolla de mar sauce	\$14200
⊗ ✓ Burrata, jamón crudo, sofrito y polvo de cebolla Burrata, prosciutto, sofrito and onion powder	\$5450
⊗ Langostinos, pure de Porotos Aduqui y cebollas encurtidas Prawns, Aduki Bean Mashed and pickled onion	\$8950
⊗ ✓ Brie, mini remolachas, zucchinis, nueces caramelizadas y ananá asado / Brie cheese, beetroot baby, zucchini, caramelized walnuts and grilled pineapple	\$6900
♠ ✓ Philo, tabulé, juliana de vegetales, humus de remolacha y pasta de berenjenas ahumadas / Phyllo, tabbouleh, vegetables, beetroot hummus and smoked eggplant dip	\$5300

PIZZAS Y EMPANADAS / PIZZAS AND EMPANADAS

Empanadas al horno de barro / Clay Oven <i>Empanadas</i>	\$1500
Empanada de lomo cortada a mano / Hand-cut beef tenderloin <i>Empanada</i>	
✓ Empanada de queso Morbier, Provolone y cebolla de verdeo Morbier cheese, Provolone cheese and green onion <i>Empanada</i>	
✓ Empanada de Humita / Humita <i>Empanada</i>	
✓ Pizza Margarita / Pizza Margherita	\$4600
✓ Pizza de cebolla y queso azul / Pizza with onions and blue cheese	\$5100

EL MERCADO

CARNE Y PESCADO / MEAT & FISHs

⊗ Entraña a la leña, madurado 21 días (175 grs) Half Wood Fired skirt steak, matured for 21 days	\$6800
⊗ Lomo con hueso a la leña (200 grs) Half Wood Fired bone-in beef tenderloin matured 21 days	\$8500
⊗ Entraña a la leña, madurado 21 días (350 grs) Wood Fired skirt steak, matured for 21 days	\$12200
⊗ Ojo de bife a la leña, madurado 21 días (350 grs) Wood Fired ribeye steak, matured for 21 days.	\$12200
⊗ Lomo a la leña madurado 21 días (300 grs) Wood Fired beef tenderloin, matured for 21 days	\$12200
Milanesa de lomo a la Napolitana / Beef tenderloin <i>milanesa</i>	\$10400
⊗ Pesca del día a la leña con limón y tomillo Wood Fired local fish marinated with lemon and thyme	\$9900
⊗ Salmón del Pacífico a la leña / Wood Fired Pacific salmon	\$9900
⊗ Pechuga de pollo marinada con cítricos y especias Grilled chicken breast marinated with citric and spices	\$6800

PARA COMPARTIR / TO SHARE

⊗ Flat Iron a la leña, madurado 21 días Wood Fired flat iron, matured for 21 days	\$9050
⊗ Pestaña de ojo de bife a la leña, madurado 21 dias (900 grs) Wood Fired ribeye cap steak, matured for 21 days	\$36000
⊗ Ojo de bife con hueso a la leña, madurado 21 dias (750 grs) Wood Fire bone-in ribeye steak, matured 21 day	\$22550

EL MERCADO

GUARNICIONES / SIDE DISHES

⊗ ✓	Hongos, cebollas y huevo poche Mushrooms, onions and poached egg	\$2600
✓	Papas Bravas / <i>Papas Bravas</i> with aioli	\$2600
⊗ ✓	Mix de hojas verdes y hierbas / Mixed greens & herbs salad	\$2600
⊗ ✓	Puré de papas / Potatoes purée	\$2600
⊗ ✓	Berenjena asada / Roasted eggplant	\$2600
⊗ ✓	Papines, chauchas, tomates y ajo Potatoes, <i>chauchas</i> , tomatoes and garlic	\$2600
⊗ ✓	Arroz al Horno de barro / Clay oven rice	\$2600
	Coliflor al Horno de barro / Clay oven cauliflower	\$2600

PASTA & RISOTTO

	Tagliatelle a la carbonara Tagliatelle with <i>carbonara</i> sauce	\$7300
	Curry de vegetales Vegetable Curry	\$7250
♻️ ⊗ ✓	Arroz negro, mejillones, langostinos y vieiras Black rice, mussels, prawns and scallops	\$9350
⊗	Risotto de cabutia Al Rescoldo, espárragos, arvejas, habas y brócoli	\$8300
⊗ ✓	<i>Cabutia Al Rescoldo</i> risotto with asparagus, peas, fava beans and broccoli	

EL MERCADO

MENÚ PARA LOS MÁS PEQUEÑOS MENU FOR CHILDREN

	Milanesa de lomo con puré o papas fritas Beef tenderloin Milanese with potatoes purée or fries	\$5050
⊗	Medallón de lomo (150 gr) con puré o papas fritas Beef tenderloin (150 gr) with potatoes purée or fries	\$5050
✓	Penne o Spaguetti con salsa Pomodoro, Crema o Rosa Penne or Spaghetti with Pomodoro, Cream or Salsa Rosa	\$4400
	Helado de chocolate con dulce de leche Chocolate ice cream with dulce de leche	\$1700

POSTRES / DESSERTS

	Variedad de Helados / Ice Cream Selection	
	2 bochas / 2 scoops	\$2500
	3 bochas / 3 scoops	\$3500
⊗	🌱 Brownie de cacao, toffee y dulce de leche de almendras Cacao brownie with toffee and almond dulce de leche	\$3500
⊗	Frutas de estación / Seasonal fruits	\$3500
	Panqueques con dulce de leche y salsa de chocolate Crêpes with dulce de leche and chocolate sauce	\$3500
⊗	Flan de leche condensada, crema y Dulce de Leche Tradicional Flan with whipped cream and Dulce de Leche	\$3500
	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	\$3500
⊗	Pavlova con crema de vainilla y frutos rojos Vanilla & Raspberries Pavlova	\$3500
⊗	Don Pedro	\$3500
⊗	Degustación de Postres / Sweet selection	\$8800
	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	

EL MERCADO

BEBIDAS / BEVERAGES

Acqua Panna sin gas x 750cc	\$3700
Agua San Pellegrino con gas x 750cc	\$3700
Agua Mineral / Mineral Water	\$1300
Gaseosas / Soft drinks	\$1300
Cerveza Quilmes	\$1700
Cerveza Stella Artois	\$2600
Cerveza Corona	\$3050
Copa de vino / Glass of wine	\$2750
Jugos Naturales / Fresh juices	\$1600
Café espresso / Espresso	\$1300
Espresso Doble / Double Espresso	\$1400
Café Americano / American coffee	\$1400
Variedad de Tés / Tea	\$1400
Cappuccino	\$1400

EL MERCADO

DESAYUNO Y MERIENDA

CAFÉ · COFFEE

Café Espresso o descafeinado / Espresso coffee or decaffeinated	\$950
Espresso Doble / Double espresso	\$1000
Americano Doble	\$950
Té / Tea	\$1000
Cappuccino	\$1000
Chocolate Caliente o Frio / Hot or cold chocolate	\$1000
Leche / Milk	\$900
Jugo de Naranja, pomelo o limonada Orange, grapefruit juice or lemonade	\$1200
Jarra de Limonada, jengibre y menta Jar of Lemonade, Ginger and Mint	\$4500
* Adicional leche de soja ó de almendras Additional soy or almond milk	\$400

PASTELERÍA · PASTRY

Medialunas de manteca (2uds.) / Butter croissants (two units)	\$950
Croissant Nature	\$650
Canasta de tostadas (4uds.) / Toast basket (four units)	\$1150
Cheesecake de dulce de leche / "Dulce de leche" Cheesecake	\$1750
Devils Cake	\$2450
Carrot Cake	\$1850

DE NUESTRA COCINA · FROM OUR KITCHEN

Medialunas con jamón y queso (2ud) Croissants with ham and cheese	\$1300
Huevos revueltos / Scrambled eggs	\$1150
Huevos Florentinos / Florentine eggs	\$1400
Huevos Benedictinos / Benedict eggs	\$1400
Huevos con jamón, queso, vegetales u hongos Eggs with ham, cheese, vegetables or mushrooms	\$1250
Bowl de frutas frescas / Bowl of fresh fruits	\$1150
Tostado de pan Brioche con jamón y queso Brioche bread toast with ham and cheese	\$3100
Desayuno Buffet / Buffet Breakfast	\$7500

EL MERCADO

DURANTE LA MAÑANA · DURING THE MORNING (9am to 11am)

Tostada de pan de campo, crema de remolacha, alioli de zanahoria, huevo poché Country bread toast, beetroot cream, carrot aioli, poached egg	\$2200
Tostada de pan de campo, crema de palta, hummus, huevo poché Country bread toast, avocado cream, hummus, poached egg	\$2200
Tostada de pan de campo, jamón grillado, queso brie, escalibada y huevo a la plancha Country bread toast, grilled ham, brie cheese, escalibada, grilled egg	\$2450

DURANTE LA TARDE · DURING THE AFTERNOON (4pm to 6pm)

Roll de vegetales, hummus de remolacha Vegetable roll, beetroot hummus	\$2200
Ciabatta, berenjena, burrata, rúcula y tomates asados Ciabatta, eggplant, burrata, arugula and roasted tomatoes	\$2750
Pan de pita, salmón ahumado, vegetales encurtidos, tabulé de quinoa Pita bread, smoked salmon, pickled vegetables, quinoa tabouleh	\$2750

HIGH TEA

Para dos personas / For two people	\$14650
Tarta de frambuesas y pistachos Raspberry and pistachio cake	
Mousse de chocolate crocante, pistachos y sal marina Crunchy chocolate mousse, pistachios and sea salt	
Mousse de dulce de leche natural Natural dulce de leche mousse	
Opera de limón y almendras Lemon and almond opera cake	
Un macaron de limón y uno de avellanas A lemon and a hazelnut macaron	
Monedas de chocolate Chocolate coins	
Scon nature 2 unidades Scone nature 2 units	
Bagel de salmón gravlax, rúcula y queso crema con ciboulette Salmon gravlax bagel, arugula and cream cheese with chives	
Dos infusiones, dos jugos de naranja y dos copas de espumante Two infusions, two orange juices and two glasses of sparkling wine	

*Consultar por opciones veganas y sin TACC
Please ask for vegean and gluten free options.*