

# PARA EMPEZAR

Salmorejo con virutas de jamón Ibérico	6,20
Ensaladilla rusa del Mercado con picos de Jerez	7,50
Croquetas caseras de jamón ibérico (6 unidades)	7,70
Queso Majorero D.O. (Fuerteventura) a la plancha con cebolla caramelizada	10,50
Pulpo a la brasa aliñado con aceite oliva virgen y vinagre de Módena	15,50
Calamares fritos a la andaluza con huevos fritos	14,50
Crujiente de pollo, queso emmental y setas portobello con alioli de ajo asado	9,50
Cecina artesanal de León con pan de cristal y tumaca	12,50
Paletilla ibérico de bellota de Guijuelo D.O. reserva especial Isaro ración	20,00 1/2 10,00
Queso D.O. Manchego de oveja en manteca y romero semicurado ración	10,50 1/2 6,50
Pan de cristal tostado con tumaca "pa amb tomàquet"	2,50

## Puesto de Verduras

Berenjenas fritas con miel de caña. Muy crujientes !	8,50
Espárragos trigueros a la plancha con sal maldon	7,70
Pimientos del padrón fritos con sal maldon	7,70
Ensalada de queso azul del cantabro "La Peral" con espinacas baby, pera y nueces con vinagreta de miel y mostaza	9,90
Tomate extra de temporada con taco de atún, aceite de oliva virgen, cebolleta y piparras	9,90
Tomate extra de temporada aliñado con aceite de oliva virgen, sal maldon y orégano	7,70
Ensalada de pimientos asados con taco de atún	9,90
Salteado de habitas tiernas "La Catedral de Navarra" con jamón Ibérico y huevos del corral	14,30

# Hamburguesa Especial del Mercado

**SOLO LABORABLES (LUNES A VIERNES) A MEDIODÍA 11,50**

200 grs de ternera nacional con cebolla caramelizada, queso Manchego D.O, tomate. Acompañada de patatas fritas, sus salsas y servida en pan de mollete.

**SUPLEMENTO HUEVO FRITO 2€**

## MENÚ DEL DIA

SOLO LABORABLES (lunes a viernes) A MEDIODÍA

### PRIMEROS

Salmorejo con virutas de jamón Ibérico y huevo cocido  
 Revuelto alpujarreño con patata, cebolla pochada, y chorizo  
 Penne rigatte con salsa de champiñones, parmesano y vodka  
 Ensalada cesar con picatostes, pollo, bacon y aliño de anchoas

### SEGUNDOS

Boquerones en adobo fritos con pimientos rojos asados  
 Brocheta de solomillo de cerdo con verduras y patatas con mojo verde y mojo rojo

### POSTRES

Flan de huevo casero caramelizado  
 Crema de limón con fresas  
 Piña de temporada  
 Yogurt griego con mermelada de albaricoque

PAN, BEBIDA Y POSTRE INCLUIDOS

**13,50**

IVA incluido

## MENÚ ANIVERSARIO

### APERITIVOS

Croqueta de jamón ibérico  
 Pincho de boletus, cebolla caramelizada y queso de cabra

### PARA EMPEZAR

Vaso de salmorejo con virutas de jamón Ibérico  
 1/2 de pulpo a la brasa

### SEGUNDOS A ELEGIR

Lomo alto de buey con patatas fritas a elegir  
 Lomo de bacalao con asadillo de pimientos y salsa de chipirón

### POSTRES A ELEGIR

Tarta caliente de chocolate intenso  
 Flan de huevo caramelizado

### VINOS

Tinto Rioja: Monólogo Crianza  
 Blanco Rueda: Verdejo 100% La Seca

**33,00**

IVA incluido

precio por persona, a mesa completa, mínimo 2 personas

# PLATOS PRINCIPALES

## RECOMENDADOS

Carpaccio trufado de gambón rojo, nueces de macadamia y huevas	13,50
Crujiente de pollo, queso emmental y setas portobello con alioli de ajo asado	9,50
Pulpo a la brasa con aceite de oliva virgen y vinagre de módena	15,50
Carpaccio de presa ibérica de bellota con aliño de cítricos y confitura de tomate	13,50
Raviolis de rabo de toro sobre crema ligera de patata y su jugo	16,00
Tartar de lubina salvaje con salsa de caviar y tostaditas payesas	19,00
"Bienmesabe" Cazón en adobo como en Cadiz	10,50

## DEL CORRAL

Huevos fritos de corral con jamón ibérico y patatas del Mercado	13,90
Huevos fritos de corral con chistorra y patatas del Mercado	13,90
Huevos fritos de corral con morcilla de Burgos y patatas del Mercado	13,90
Huevos fritos de corral con calamares fritos a la andaluza	14,50
Revuelto de gambón rojo y hongos	13,90
Revuelto de trigueros y jamón ibérico	13,90
Revuelto de chistorra y queso de cabra	13,90

## PUESTO DE CARNE

Pallarda de pollo de corral marinado con cítricos, miel y hierbas acompañada de ensalada de verano	12,00
Chuletillas de cordero lechal de Aranda	18,50
Solomillo de ternera Gallega a la plancha con patatas fritas	21,50
Lomo alto de buey a la plancha con patatas fritas	19,00
Secreto ibérico de bellota D.O. Guijuelo a la plancha con pure de manzana Granny Smith	16,00

## LOS GUISOS DEL MERCADO

Carrillera de cerdo ibérico con puré de patata al aceite de oliva	15,80
Rabo de toro deshuesado con puré de patata al aceite de oliva	19,00

## PUESTO DE PESCADO

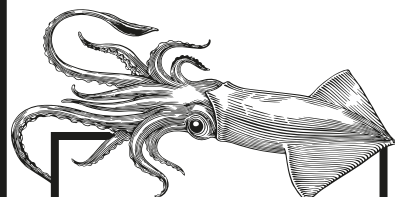
Brochetas de gambón rojo ,bacon y calamar de anzuelo a la plancha con verduras a la parrilla	15,50
Bonito del Cantábrico a la plancha con pisto manchego y huevo frito de codorniz	19,00
Lomo de bacalao con asadillo de pimientos y salsa de chipirón	18,20
Salmón con sal ahumada, verduritas de temporada y un toque de chimichurri	16,00
Pulpo a la brasa con aceite oliva virgen y vinagre de Módena	15,50
Tartar de lubina salvaje con salsa de caviar y tostaditas payesas	19,00



## TOMATE Pata Negra de Temporada

Aliñados 7,70

Taco de atún, 9,90 piparras y cebolleta



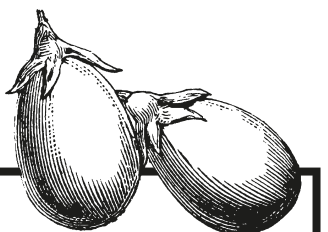
## FRITURA ANDALUZA DE CADIZ

Calamares frescos fritos

10,50

"Bienmesabe" Cazón en adobo

10,50



## BERENJENAS

fritas con miel de caña

8,50

COCINA ABIERTA TODO EL DIA

VINOS de la casa

Tinto D.O. Rioja Monólogo Crianza	13,50	2,70
Tinto D.O. Ribera del Duero El Guijarral	14,90	2,90
Blanco D.O. Rueda, La Seca 100% Verdejo	13,50	2,70
D.O. Rías Baixas: You & Me 100% Albariño	17,50	2,90
Rosado de la casa Canals & Nubiola	12,50	2,60

SERVICIO DE PAN Y APERITIVO 1,75 € P.P.

10% IVA INCLUIDO