

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
Paletilla ibérico de bellota de Guijuelo D.O. reserva especial Isaro ración 20,00 1/2	10,00
Cecina artesanal de León servida con pan de cristal con tumaca.	12,50
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
Alcachofas de temporada fritas con salsa romesco	9,90
Tomate madurado en mata con cebolla roja duce	8,00
Tomate extra de temporada con taco de atún, aceite de oliva virgen, cebolleta y piparras	9,90
Ensalada de queso azul del cantabrico "La Peral" con espinacas baby, pera y nueces con vinagreta de miel y mostaza	9,90
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 DÍA

SOLO LABORABLES (lunes a viernes) A MEDIODÍA

PRIMEROS

Salmorejo con virutas de jamón Ibérico y huevo cocido
Ensalada César con lechuga, bacon, pollo y aliño e anchoas
Potaje vegetariano de garbanzos con verduras de temporada
Penne rigatte con ternera a la boloñesa

SEGUNDOS

Entraña de ternera, patatas asadas con mojo verde y rojo
Bacalao ajo arriero

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

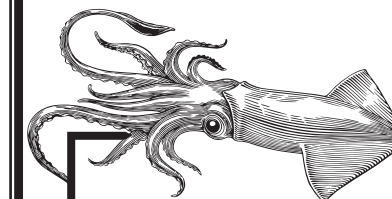
Brochetas de gambón rojo, bacon y calamar de anzuelo a la plancha con verduras a la parrilla	15,50
Tataki de Bonito del Cantábrico con parrillada de verduras y salsa romesco	19,00
Lomo de bacalao con asadillo de pimientos y salsa de chipirón	18,20
Salmón con sal ahumada, verduritas de temporada y un 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



ALCACHOFAS

de temporada
fritas con
salsa romesco

9,90



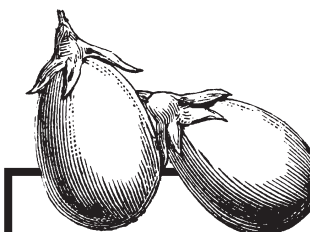
FRITURA ANDALUZA DE CADIZ

Calamares
frescos fritos

10,50

"Bienmesabe"
Cazón en adobo

10,50



BERENJENAS

fritas con miel de caña

8,50

COCINA ABIERTA TODO EL DÍA

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