




Comida
con sabor



La nostra **Cuina de Mercat** és com deia un gran escriptor i gastrònom català *“fer el paisatge a la cassola”*.

Al nostre restaurant portem els productes de proximitat, km 0 a la teva taula.


Nuestra **Cocina de Mercado** es como decía un gran escritor y gastrónomo catalán *“hacer el paisaje en la cazuela”*.

En nuestro restaurante llevamos los productos de proximidad, km 0 a tu mesa.

Micki Victori
Kitchen Chef

AL·LÈRGENS / ALÉRGENOS

 Gluten

 Crustacis / Crustáceos


 Ous / Huevos

 Peix / Pescado


 Cacauets / Cacahuets

 Soia / Soja

 Llet / Leche

 Fruits secs / Frutos secos


 Api / Apio

 Mostassa / Mostaza

 Sèsam / Sésamo

 Sulfits / Sulfitos

 Tramussos / Altramuz

 Mol·luscs / Moluscos

 Espècies / Especies

De 13:00 h a 16:00 h i de 19:30 h a 23:00 h tots els dies.
De 13:00 h a 16:00 h y de 19:30 h a 23:00 h todos los días.

IVA INCLÒS · IVA INCLUIDO




Dinar
amb gust



Compartir és viure

PA DE COCA CRUIXENT AMB TOMÀQUET DE PENJAR Pa de coca elaborat amb massa mare i torrat al moment	4,50€
LA NOSTRA RECEPTE SECRETA DE BRAVAS Llingües de patata nova amb all i oli i la nostra salsa	9,00€
CROQUETES ARTESANES DE PERNIL IBÈRIC Elaborades amb beixamel cremosa i daus de pernil ibèric	12,00€
CALAMARS A LA ANDALUZA Arrebossats i acompanyats de dues salses (tártara i emulsió cítrica)	14,50€
PERNIL IBÈRIC DEL VALLE DE LOS PEDROCHES 80 gr de pernil tallat a ganivet acompanyat de pa de coca amb tomàquet	20,00€

Productes de proximitat

AMANIDA CÉSAR Varietat de brots amb pollastre de corral a la planxa, llàmines de parmesà, picatosts i salsa César	13,50€
AMANIDA VEGANA Varietat de brots amb quinoa, alvocat, tomàquet, ceba i la seva vinagreta	12,90€
TRADICIONAL GAZPACHO DE LA NOSTRA TERRA Acompanyat amb el seus picatosts i vegetals frescos	9,00€
TIMBAL DE VERDURETES GRATINADES AMB FORMATGE DE CABRA Acompanyat amb salsa de romesco i olivada de Kalamata	13,50€
TAGLIATELLE DE PASTA FRESCA A LA NOSTRA MANERA Amb salsa de tomàquet tradicional, alfàbrega fresca i llàmines de parmesà	13,50€
GNOCCHI DE CARBASSA Saltejats amb espinacs baby i pesto de pinyons	14,50€
ARRÒS ESTIL PARELLADA (2 persones) Arròs bomba amb gambes i calamar fresc amb all i oli llest per menjar sense embruntar-se	38,00€
GRAELLADA DE GAMBÓ AMB FLOR DE SAL Cuinats sobre una fina capa de flor de sal i emulsió de Kalamansi	18,00€



Les burgers de mercat

VEGGIE BURGER Tomàquet, brots tendres, guacamole, cheddar vegà i patates fregides de moniato	15,00€
BURGER DE POLLASTRE DE PAGÉS (HALLAL) Doble hamburguesa amb ceba caramelitzada, brots tendres, tomàquet i formatge fos	15,50€
BURGER DE VEDELLA Doble hamburguesa amb ceba caramelitzada, brots tendres, tomàquet i formatge fos	15,90€

Les nostres carns

WOK DE POLLASTRE (HALLAL) Pollastre saltejat amb noodles, verduretes km0 i salsa Teriyaki	16,50€
FILET DE PORC IBÈRIC Amb patata Caliu i salsa al gust pebre o formatge	18,90€
ENTRECOTTE DE VEDELLA DE GIRONA Amb patata <i>pont neuf</i> , pebrots del Padrón i salsa chimichurri	22,00€
TATAKI DE FILET DE VEDELLA Amb emulsió de tòfona, cecina de León i una base de patates <i>pont neuf</i>	23,50€

De la llotja a la taula

CALAMAR PLANXA AMB EMULSIÓ CÍTRICA Acompanyat d'un saltejat de cintes vegetals	19,50€
TRONC DE LLUÇ FRESC AMB ALLADA GALLEGA Acompanyat amb cremós de patata	17,50€
EL TRADICIONAL LLOBARRO Rostit al forn amb patates i ceba tendre	20,00€
TATAKI DE TONYINA FRESCA Amb guacamole casolà i salsa de fruita de la passió	20,00€

Mercat dolc

LA NOSTRA BURGER GOLOSA Amb pinya fresca i fals ketchup de gerds	7,90€
PASTÍS DE FORMATGE AL VAPOR Amb crumble cruixent i confitura	6,50€
FRUITA DEL XEF	5,50€
PASTÍS TROPICAL AMB FRUITA EXÒTICA I COCO	6,50€
COULANT DE XOCOLATA AMB GELAT	6,50€



Compartir es vivir

PAN DE COCA CRUIXIENTE CON TOMATE DE COLGAR Y AOVE Nuestra coca elaborada con masa madre y tostada al momento	4,50€
NUESTRA RECETA SECRETA DE BRAVAS Lingotes de patata nueva con <i>all i oli</i> i nuestra salsa	9,00€
CROQUETAS ARTESANAS DE JAMÓN IBÉRICO Elaboradas con bechamel cremosa y daditos de jamón ibérico	12,00€
CALAMARES A LA ANDALUZA Rebozados y acompañados de su dúo de salsas (tártara y emulsió cítrica)	14,50€
JAMÓN IBÉRICO DEL VALLE DE LOS PEDROCHES 80 gr de jamón cortado a cuchillo acompañado de pan de coca con tomate	20,00€

Productos de proximidad

ENSALADA CÉSAR Variedad de brotes con pollo de corral a la plancha, láminas de parmesano, picatostes y salsa César	13,50€
ENSALADA VEGANA Variedad de brotes con quinoa, aguacate, tomate, cebolla y su vinagreta	12,90€
TRADICIONAL GAZPACHO DE NUESTRA TIERRA Acompañado con sus picatostes y vegetales frescos	9,00€
TIMBAL DE VERDURITAS GRATINADAS CON QUESO DE CABRA Acompañado con salsa de romesco y olivada de Kalamata	13,50€
TAGLIATELLE DE PASTA FRESCA A NUESTRA MANERA Con salsa de tomate tradicional, albahaca fresca y láminas de parmesano	13,50€
GNOCCHI CASEROS DE CALABAZA Salteados con espinacas baby y pesto de piñones	14,50€
ARROZ ESTILO PARELLADA (2 personas) 38,00€ Arroz bomba con gambas y calamar fresco con <i>all i oli</i> listo para comer sin ensuciarse	
PARRILLADA DE GAMBÓN CON FLOR DE SAL Cocinados sobre una fina capa de flor de sal y emulsió de Kalamansi	18,00€



Las burgers de mercado

BURGER VEGETAL Tomate, brotes tiernos, guacamole, cheddar vegano y fritas de boniato	15,00€
BURGER DE POLLO DE CORRAL (HALLAL) Doble hamburguesa con cebolla caramelizada, brotes tiernos, tomate y queso fundido	15,50€
BURGER DE TERNERA Doble hamburguesa con cebolla caramelizada, brotes tiernos, tomate y queso fundido	15,90€

Nuestras carnes

WOK DE POLLO (HALLAL) Pollo salteado con noodles, verduras km0 y salsa Teriyaki	16,50€
SOLOMILLO DE CERDO IBÉRICO Con patata <i>Caliu</i> y salsa al gusto pimienta o queso	18,90€
ENTRECOTTE DE TERNERA DE GERONA Con patata <i>pont neuf</i> , pimientos del Padrón y salsa chimichurri	22,00€
TATAKI DE SOLOMILLO DE TERNERA Con emulsió de trufa, cecina de León y una base de patata <i>pont neuf</i>	23,50€

De la lonja a la mesa

CALAMAR PLANCHA CON EMULSIÓN CÍTRICA Y salteado de cintas vegetales	19,50€
TRONCO DE MERLUZA FRESCA CON AJADA GALLEGA Acompañado con cremoso de patata	17,50€
LA TRADICIONAL LUBINA Asada al horno con panaderas y cebolleta tierna	20,00€
TATAKI DE ATÚN FRESCO Con guacamole casero y salsa de fruta de la pasión	20,00€

Mercado dulce

NUESTRA BURGER GOLOSA Con fritas de piña fresca y falso ketchup de frambuesa	7,90€
TARTA DE QUESO AL VAPOR Con crumble cruixent i confitura	6,50€
LA FRUITA DEL CHEF	5,50€
TARTA TROPICAL CON FRUITA EXÒTICA Y COCO	6,50€
COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO	6,50€