




**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		Fruits secs / Frutos secos
	Crustacis / Crustáceos		Api / Apio
	Ous / Huevos		Mostassa / Mostaza
	Peix / Pescado		Sèsam / Sésamo
	Cacauets / Cacahuetes		Sulfits / Sulfitos
	Soia / Soja		Tramussos / Altramuz
	Llet / Leche		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 RECEPTA SECRETA DE BRAVAS Llingots 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 (tàrtara 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, alfabrega 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 embrutar-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€
  	



Ses burgers de mercat

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

Ses nostres carns

WOK DE POLLASTRE (HAL.LAL) 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 <i>guacamole</i> casolà i salsa de fruita de la passió	20,00€
  	

Mercat dolç

LA NOSTRA BURGER GOLOSA Amb pinya fresca i fals <i>ketchup</i> de gerds	7,90€
    	
PASTÍS DE FORMATGE AL VAPOR Amb <i>crumble</i> 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 CRUJIENTE 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> y 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 emulsión 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) Arroz bomba con gambas y calamar fresco con <i>all i oli</i> listo para comer sin ensuciarse	38,00€
     	
PARRILLADA DE GAMBÓN CON FLOR DE SAL Cocinados sobre una fina capa de flor de sal y emulsión de Kalamansi	18,00€
  	



Ses burgers de mercado

BURGER VEGETAL Tomate, brotes tiernos, guacamole, cheddar vegano y fritas de boniato	15,00€
    	
BURGER DE POLLO DE CORRAL (HAL.LAL) 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 (HAL.LAL) 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 emulsión 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 <i>guacamole</i> casero y salsa de fruta de la pasión	20,00€
  	

Mercado dulce

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