



PARA COMENZAR Y COMPARTIR

TO SHARE AND BEGIN



ATÚN ROJO \$14.75

GRILLED TUNA

Atún al Grill, Espárragos, Aderezo de Jengibre y Mostaza.

Grilled Tuna, Asparagus, Ginger and Mustard Dressing.

SCALLOPS AL CASINO \$14.30

Scallops a la Sartén, Crema de Maíz Dulce, Tocino, Pimentón, Perejil.

Pan Seared Scallops, Sweet Corn Cream, Bacon, Pimentón, Parsley.

CEVICHE DE PESCADO \$12.50

FISH CEVICHE

Pescado, Leche de Tigre y Coco, Aceite de Hierbas, Cebolla Colorada, Chifles y Maíz Tostado.

Sea Bass, Coconut Milk, Lime Juice, Garlic, Celery, Hot Pepper, Herbed Oil, Red Onion, Fried Corn, Fried Plantains.

TACOS DE REMOLACHA \$9.85

BEET TACOS

Remolacha Asada, Queso de Cabra, Pistachos, Hongos Ostión, Salsa Crunchy de Mango.

Roasted Beets, Goat Cheese, Pistachios, Oyster Mushrooms, Crunchy Mango Salsa.

LANGOSTINOS ASADOS \$14.00

GRILLED PRAWNS

Langostinos Asados, Brioche, Salsa Americana, Albahaca.

Grilled Prawns, Brioche, Sauce Américaine, Basil.

STEAK TARTARE \$12.50

Lomo Fino Picado a Cuchillo, Cebolla Perla, Alcaparras, Pepinillos, Yema de Huevo Curada, Papas Souffle.

Beef Tenderloin, Onion Capers, Pickles, Cured Egg Yolk, Souffle Potatoes.

TARTARE DE PARGO \$12.50

RED SNAPPER TARTARE

Pargo, Achogchas, Aguacate, Pistachos, Albahaca.

Red Snapper, Achogcha, Avocado, Pistachios, Basil.

ROLLO DE CANGREJO \$14.20

CRAB ROLL

Cangrejo, Aguacate, Cebollas Caramelizadas, Salsa Acevichada al Queso Parmesano, Pistacho al Olivo.

Red Crab, Aguacate, Pineapple, Confit Onions, Parmesan Sauce, Pistachios Olive Oil.

BERENJENAS A LA MEDITERRANEA

ROASTED EGGPLANTS \$11.00

Berenjenas Asadas, Salsa de Tomate Rostizada, Queso Feta, Albahaca, Pan de Masa Madre.

Roasted Eggplants, Baked Tomato Sauce, Feta Cheese, Basil, Sour Dough Bread.

TABLA DE CHARCUTERIA Y QUESOS \$32.50

CHEESE AND CHARCUTERIE BOARD

Caña de Lomo, Salchichón Trufado, Chistorra, Selección de Quesos Semi Maduros y Maduros, Uvas, Frutos Secos, Pan.

Cured Pork Loin, Truffled Salchichon, Chistorra, Cheese Assortment, Grapes, Nuts, Bread.

FONDUE DE CAMEMBERT \$26.75

CAMEMBERT FONDUE

Camembert Horneado, Miel de Abeja con Frutos Secos, Crudités de Zanahoria y Apio, Manzana Verde, Pera, Uvas, Frambuesas, Arándanos Azules, Tomates Confitados, Pan Brioche.

Baked Camembert, Honey with Toasted Nuts, Carrots and Celery Sticks, Apple and Pear Wedges, Grapes, Raspberries, Blueberries, Confit Cherry Tomatoes, Brioche.

TABLITA "EL MERCADO" \$39.50

"EL MERCADO" BOARD

500 gr de Bife Angosto Importado, Papas Puente Nuevo, Salsa Bernesa, Nabitos al Balsámico.

500 gr. Imported New York Strip, Pont Neuf Potatoes, Béarnaise Sauce, Balsamic Turnip Greens.

TABLA DE MARISCOS \$39.50

SEAFOOD BOARD

Langostinos Asados, Salpicón de Camarones, Canelones de Cangrejo, Calamares Fritos, Sashimi de Atún Rojo en Salsa Ponzu, Almejas a la Diabla, Lechugas Asadas, Pimientos Asados, Tomates.

Grilled Prawns, Shrim Salpicón, Fried Calamari, Crab Cannelloni, Tuna Sashimi and Ponzu, Spicy Clams, Lettuce, Bell Peppers and Tomatoes.

*El consumir elaboraciones que contengan carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o semi cocidos, puede incrementar el riesgo a contraer enfermedades derivadas por intoxicación.
Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.*

Nuestros precios incluyen el 22% de IVA y Servicios



CLÁSICOS DE EL MERCADO

EL MERCADO CLASSICS



LOCRO DE PAPAS

POTATO SOUP

Nuestra interpretación de la tradicional sopa Cuencana; Crema de Papa, Papas Asadas, Quesillo hecho en Casa, Choclo Frito, Crocante de Papa con Aguacate.

Our take on the Traditional Local Soup, Potato Cream, Grilled Potatoes, House-made Quesillo, Potato Cracker, Avocado.

\$9.90

ENSALADA DE QUESO DE CABRA

FRIED GOAT CHEESE SALAD

Queso de Cabra Crocante, Mix de hojas del huerto, supremas de toronja, duraznos confitados, almendras crocantes, aderezo de cítricos.

Fried Goat Cheese, Organic Salad Greens, Grilled Peaches, Grapefruit Supremes, Toasted Almonds, Citrus Vinaigrette.

\$14.75

HAMBURGUESA EL MERCADO

"EL MERCADO" HAMBURGER

180 gr de Carne de Vacuno, Tocino Ahumado Hecho en Casa, Queso Cheddar, Lechuga Tomate, Cebollas, Pepinillos Caseros, Mayonesa Compuesta y Salsa BBQ, Pan Artesanal de Hamburguesa, Papas Fritas.

180 gr. Beef Patty, Cheddar Cheese, House Bacon, Lettuce, Tomatoes, Onions Pickles, BBQ Sauce on a Artisanal Hamburger Bun, French Fries.

\$12.50

FILETE EL MERCADO

"EL MERCADO" STEAK

200 gr de Filete de Lomo Fino al Grill, Puré de Papas, Menestra de Hongos, Vino Tinto, Espárragos.

200 gr. Tenderloin Filet, Mashed Potatoes, Mushroom Stew, Red Wine Gastric, Asparagus.

\$19.50

SALMÓN A LA NARANJA

ORANGE GLAZED SALMON

Filete de Salmón a la Parrilla, Glaseado con Naranja y Panela, Arroz Cremoso con Champiñones, Vegetales Orgánicos de Temporada.

Orange Glazed Grilled Salmon, Creamy Mushroom Rice, Organic Vegetables.

\$19.85

FRITADA DE CERDO

PORK FRITADA

Costillas de Cerdo Braseadas y Fritas, Mote Sucio, Llapingachos, Aguacate y Enebollado.

Braised and Fried Baby Back Ribs, Potato Patties, Onion and Tomato Salad, Salted Pork Hominy, Avocado.

\$19.90

SECO DE CHIVO

GOAT STEW

Cañilla de Cordero, Salsa de Seco de Chivo, Cebada Perlada con Choclo y Arveja Tierna Guisados con Queso Parmesano, Aguacate Asado, Mil Hojas de Plátano Maduro.

Roasted Lamb Shank, Corn Beer and Naranjilla Sauce, Pearl Barley Corn and Green Peas with Parmesan Cheese, Grilled Avocado, Sweet Plantain Mille Feuille.

\$22.85



PLATOS PRINCIPALES

MAIN COURSES



PARGO Y ALCACHOFAS RED SNAPPER AND ARTICHOKE Filete de Pargo a la Sartén, Alcachofas Crocantes, Queso Parmesano, Albahaca. Pan Seared Red Snapper, Crispy Artichokes, Parmesan Cheese, Basil.	\$18.80
CARRILLERAS DE CERDO PORK CHEEKS Carrilleras de Cerdo al Romero Cocidas a Baja Temperatura, Puré de Maní, Papas Chauchas, Tomates, Acelga. Pork Cheeks, Peanut Paste, New Potatoes, Tomatoes, Chard.	\$18.00
ZANAHORIA, SALMÓN Y NARANJA CARROTS, SALMON AND ORANGE Zanahoria en Texturas, Salmón a Baja Temperatura, Naranja, Ajonjolí. Carrots in Textures, Sous Vide Salmon, Orange, Sesame Seeds.	\$19.85
CORVINA Y TUÉTANO SEABASS AND BONE MARROW Sashimi de Corvina, Tuétano Puré de Coliflor, y Mellocos. Seabass Sashimi, Bone Marrow, Cauliflower Purée, Mellocos.	\$18.80
RIB EYE Y PARGO RIB EYE AND SNAPPER Rib Eye al Grill, Pargo Curado, Puré al Parmesano, Mantequilla Avellanada. Grilled Rib Eye, Cured Snapper, Parmesan Mash, Noisette Butter.	\$26.50
POLLO LAQUEADO AL ESTILO CRIOLLO "CRIOLLO" STYLE LACQUERED CHICKEN Pierna y Muslo Deshuesados, Papas Chauchas, Salsa de Maní, Tomates, Mayonesa de Cilantro. Leg and Thigh, New Potatoes, Peanut Sauce, Tomatoes, Cilantro Mayo.	\$15.90
PATO EN SALSA DE ARÁNDANOS AZULES DUCK WITH BLUEBERRIES Magret de Pato Sellado a la Sartén, Salsa de Arándanos Azules, Puré de Papas, Berenjenas Crocantes, Espárragos. Pan Seared Magret, Blueberry Sauce, Mashed Potatoes, Crispy Eggplants, Asparagus.	\$24.90
BRASEADO DE COSTILLA BRAISED SHORT RIBS Costilla de Res Angus Cocida por 18 Horas, Jugo de Cocción, Tortilla de Choclo, Vegetales de Temporada. 18 Hour Braised Angus Short Rib, Au Jus, Baked Corn Casserole, Seasonal Vegetables.	\$24.50
PANCETA DE CERDO CROCANTE CRISPY PORK BELLY Panceta Crocante, Langostino, Salsa Especiada, Oxalis. Crispy Pork Belly, Prawn, Spicy Sauce, Oxalis.	\$19.85

Nuestros precios incluyen el 22% de IVA y Servicios

POSTRES

DESSERTS



HIGOS CON QUESO

FIGS AND CHEESE

Crema de Queso de Cabra, Salsa de Dulce de Higos, Helado de Higos, Crocante de Vainilla, Gel de Membrillo.
Goat Cheese Cremoux, Fig and Raw Sugar Sauce, Vainilla Wafers, Fig Ice Cream, Quince Gel.

\$5.80

MACARON ROYALE

Macaron Gigante Relleno de Chirimoya y Frambuesa, Helado de Azahares.
Custard Apple and Raspberry Macaron, Orange Blossom, Ice Cream.

\$6.90

TARTA DE QUESO

CHEESECAKE

Tarta de Queso de Cabra, Panal de Abeja, Helado de Frutos Rojos, Brandy Snap de Almedras.
Baked Goat Cheese Cheesecake, Honey Comb, Red Berries Ice Cream, Almond, Brandy Snap.

\$5.95

TODO BLANCO

ALL WHITE

Chirimoya, Limón, Chocolate Blanco, Merengue de Manzanilla y Hierba Luisa.
Custard Apple, Lemon, White Chocolate, Meringue, Chamomile, Lemon Grass.

\$5.95

XOCOLATL

Crème Brulée de Chocolate, XS de Chocolate, Ganache de Chocolate al 70%, Helado de Jengibre y Frutos Rojos.
Chocolate Crème Brulee, Chocolate XS, 70% Chocolate Ganache, Ginger Ice Cream, Red Fruits.

\$6.95

MIL HOJAS DE MANZANA

APPLE MILLE-FEUILLE

Láminas de Tarta de Manzana, Terminadas con una Creme Brulee de Vainilla.
Layers of Apple Tart Topped with Vanilla Crème Brule.

\$5.90

FRESQUITO DE BABACO

ANDEAN PAPAYA "FRESQUITO"

Babaco Impregnado en Especies Dulces, Raspado de Bocado de Loja, Naranja, Sopa Fria de Vermouth Blanco.

\$5.45

GIANDUJA

Gianduja de Avellanas, Helado de Chocolate al 70%, Coulis de Mora, Crocantes de Chocolate, Nibs de Cacao.
Hazelnut Gianduja, 70% Chocolate Ice Cream, Blackberry Coulis, Chocolate Waffers, Cocoa Nibs.

\$6.75

El consumir elaboraciones que contengan carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o semi cocidos, puede incrementar el riesgo a contraer enfermedades derivadas por intoxicación.
Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

Nuestros precios incluyen el 22% de IVA y Servicios