

VERMUT CON CHIPS Y OLIVAS
5.80€/PERS.

COCKTAILS



APERITIVOS

CINZANO VERMUT Blanco/Negro	4.6
CAMPARI Combínalo como desees: soda, tónica, zumo de naranja	4.8
NEGRONI Gin, vermut, Campari	7.2

SPRITZ

APEROL SPRITZ Aperol, cava, soda	7
HUGO SPRITZ Con flor de sauco y menta	7
LIMONCELLO SPRITZ Clásico	8
LIMONCELLO SPRITZ MARACUYÁ	8
LIMONCELLO SPRITZ MANGO	8
LIMONCELLO SPRITZ FRUTAS DEL BOSQUE	8

CERVEZAS

ESTRELLA DAMM Barril / rubia	Copa / Jarra 2.5 / 4.4
VOLL DAMM Botella	3.5
SOL Botella	3.5
DESPERADOS Botella	3.5
FREE DAMM Sin alcohol	3.1
TURIA	3.5

ESPUMOSOS

CAVA

MONT PARRALL VINTAGE Copa • 3.6 / botella • 16 D.O. Penedés. Xarel·lo, macabeo, parellada y garnacha	
DURAN ORIGIN BRUT GR Botella • 28 D.O. Cava. Xarel·lo, marcabeu, parellada y chardonnay	

MOJITO CLASICO Ron negro, menta, lima	8
CAIPIRINHA Cachaça, lima, azúcar	8
¿CON QUE FRUTA LO QUIERES? Hecho con 100% fruta natural de mango, maracuya o frutos rojos.	

TOP
VENTAS

PIÑA COLADA Ron, piña, coco y mucho amor	9
MARGARITA CLÁSICO Lima, tequila y triple seco	9
MARGARITA ALBAHACA Tequila, albahaca, triple seco, lima y Saint Germain	9
MARGARITA MARACUYÁ Pulpa de maracuyá, tequila, triple seco y Saint Germain	9

COCKTAILS DE EL MERCAT

MORADO SOUR ¡Un cóctel púrpura rico y refrescante! Vodka, limón verde, frutos rojos y crema de cava	9
PISCO SOUR Limón, pisco, garabe de azúcar, clara huevo	9
DAIQUIRI "EL MERCAT" Nuestra versión del Daiquiri con St. Germain	10
PORNSTAR MARTINI Vodka, fruta de la pasión, sirope de vainilla y crema de cava	9.5

SANGRÍAS

SANGRÍA DE VINO DE TODA LA VIDA Copa 6	17
SANGRÍA DE CAVA CON FRUTOS ROJOS Y NARANJA	21
SANGRÍA DE CAVA CON MANGO Y MELOCOTÓN	21
SANGRÍA DE CAVA DE MARACUYÁ Y FRESAS	21
TINTO DE VERANO Vino tinto, refresco de limón	4.9



fresh

REFRESCOS

AGUA	2.7
AGUA CON GAS	2.7
REFRESCOS Coca Cola / Coca Cola Zero Fanta de limón Fanta de naranja	3.1
FUZE TEA	3.5
RED BULL	3.5

VINO TINTO

CUATRO PASOS Copa • 3.20 / botella • 15 D.O. Bierzo. Mencía	
AZPILICUETA Copa • 3.80 / botella • 19 D.O. Rioja. Crianza. Graciano, mazuelo y tempranillo	

TOSSUDES Botella • 20
D.O. Catalunya. Garnacha, syrah,
cabernet sauvignon y monastrell

TE HAS PASADO
TRES PUEBLOS
Botella • 27 (vegano)
D.O. Ribera del Duero.
Tinto del país

VINO BLANCO

ALCORTA ATREVIDO
Copa • 3.20 / botella 15
D.O. Rueda. Verdejo

MARIETA Copa • 3.50 / botella • 18
D.O. Rías Baixas. Albariño

MARA MARTIN Botella • 18
D.O. Monterrei. Godello

ONNA Botella • 22
D.O. Penedés. Xarel·lo

TE HAS PASADO
TRES PUEBLOS
Copa • 4 / Botella • 19
D.O. Rueda. Verdejo

VINO BLANCO DE LA CASA
Copa • 2,8

CHAMPAGNE

PERRIER JOUET Botella • 65
Grand Brut francés.
D.O. Champagne. Pinot noir, meunier
y chardonnay

MOET & CHANDON Botella • 65
Brut imperial.
D.O. Champagne. Pinot Noir,
chardonnay y pinot meunier

VINO ROSADO

CUATRO PASOS
Copa • 3.20 / Botella • 15
D.O. Bierzo. Mencía

STUDIO BY MIRAVAL ROSE
Botella • 29
D.O. Francia-provenza Chateau Miraval,
garnacha, cinsault, rolle

TAPAS

NUESTRA ENSALADILLA RUSA	6.9
NACHOS "EL MERCAT"	10.9
ANCHOAS del cantábrico (6 uds)	8
JAMON IBÉRICO de 80 g	16.5
PATATAS BRAVAS Con salsa brava y alioli	6.5
QUESO PROVOLONE Al horno, con tomate y orégano	9.9
TORTILLA DE PATATA	5.9
DUO DE CROQUETAS DE GAMBAS Gambas rojas en fideos kataifi	5.5
BOMBA DE LA BARCELONETA	2.95
GAMBAS AL AJILLO Con jengibre, guindilla y cilantro	12.9
MEJILLONES AL VINO BLANCO	12.5
CALAMARES A LA ANDALUZA Hecho con harina de garbanzos y con mayonesa de lima	14.9
PULPO Trinxat de patata y crema de pimiento del piquillo ahumado	18
TORTILLA ABIERTA DE BUTIFARRA Con setas, queso de cabra, cebolla confitada y espinacas	12

ARROCES

	Min. 2 personas / Precio por persona
PAELLA DE MARISCO	17.5
ARROZ NEGRO con calamares	17.5
ARROZ CON VERDURAS de temporada	15.9
ARROZ DE POLLO Y BUTIFARRA	17.5
FIDEUÁ CON ALIOLI	17.5

TEMPURA DE LANGOSTINOS 🍷 🍷 🍷 Con salsa de curry y mango	11.5
LOMO SALTEADO DE TERNERA 🍷 Al estilo peruano	12.2
FINGERS DE POLLO Con salsa de mostaza y miel	8
ALCACHOFAS FRITAS Con salsa romesco	7.9
HUEVOS ESTRELLADOS CON JAMÓN IBÉRICO Y ACEITE DE TRUFA	9.8
TACOS DE POLLO Con guacamole, crema agria, pico de gallo y tomate	12.95
PAN DE COCA CON AOVE Y TOMATE	2.5

NUEVO!

PINSA ROMANA



BURRATINA 🍷 🍷 Tomate cherry, burrata y albahaca	14.5
SERRANITA 🍷 🍷 Jamón, tomate confitado, mozzarella y rúcula	14.9
PORCA 🍷 🍷 🍷 Mortadela italiana, pistachos y stracciatella	14.9
ESCALIVADA 🍷 🍷 Verduras a la brasa, mozzarella y queso de cabra	14.5

POSTRES

TRUFAS CASERAS DE CHOCOLATE	6
CHEESECAKE CON FRUTOS ROJOS	6
CARROT CAKE	6
TARTA DE OREO	6
TARTA CHOCO-BANANA	6
CREMA CATALANA	6



GANAS DE DULCE?

NUEVO!

MILANESAS POLLO

MILANESA CLÁSICA 🍷 🍷	11.5
TOSCANA 🍷 🍷 🍷 Jamón dulce y queso	13.5
IBÉRICA 🍷 🍷 🍷 Tomate cherry confitado, queso de cabra y jamón.	15.4
CUATRO QUESOS 🍷 🍷 🍷 Mozzarella, gorgonzola, parmesano y queso de cabra	14.8
VEGGIE 🍷 🍷 Milanesa de berenjena crujiente	12.5

EXTRA GUARNICIÓN
Patatas fritas 2€
Patatas de boniato 2€
Ensalada coleslaw 2€
Salsa picante 2€

ENSALADAS

ENSALADA DE LA HUERTA	9
ENSALADA DE BURRATA Con tallarines de calabacín, pesto y tomates secos	12
ENSALADA CÉSAR Pollo crujiente con lechuga del jardín	12
ENSALADA DE TATAKI De atún, en salsa teriyaki, con edamame, arroz, aguacate y verduras	13
ENSALADA VEGETARIANA Quinoa, falafel, portobello, kale, hummus, aguacate y boniato asado	13

BURGERS & FRIENDS

CHEESE BURGER Hamburguesa 100% ternera, bacon, cebolla y queso	14.8
BURGER VEGETARIANA Hamburguesa vegetariana con queso, tomate y ensalada	14.8
SANTA BURGER Con pollo, cheddar, tomate, lechuga y con salsa de la casa	14.8
WAGYU BURGER Con queso de cabra y cebolla caramelizada	15.5

SERVIDO CON FRITAS

