

Para empezar – To get started

Olivas € 4.95 ✓
Almendras € 7.00 ✓

Pan allioli € 7.95 ✓
bread with alioli / brood met alioli

Pan con tomate € 8.50 ✓
bread with tomato, oil and salt / brood met tomaat, olie en zout

Laminado de vieira € 19.50
raw scallops / rauwe St.Jakobsschelp

Boquerones en vinagre € 16.00
anchovies marinated in vinegar / ansjovis in het zuur

Mojama de atún € 21.00
dried tuna ham / gedroogde tonijn ham

Anchoas de Cantabrico (5 uds) con emulsion de tomate € 19.50
Cantabric anchovies with tomato emulsion (5 pcs)

Courgette carpaccio € 14.00 ✓

Escalibada con anguilla ahumado € 20.00
roasted pepper, eggplant, onions, smoked eel
geroosterde paprika, aubergine, ui, gerookte paling

Plato de queso Manchego € 17.00 ✓

Plato de queso Idiazabal € 17.00 ✓

Jamon Pata Negra € 24.00

Lomo Bellota € 29.00
Cured Iberian pork loin / Iberische eikel-gevoerde lende

Black Angus Ribeye roast beef 'MERCAT' € 24.00
Black Angus roast beef / Black Angus ribeye rosbief

Platos calientes – Warm dishes

Setas de temporada con yema de huevo y sal de Jamon € 23.00
seasonal wild mushrooms, egg yolk and salt of ham
seizoenspaddestoelen, eigeel, zout van ham

Alcachofa con gamba € 27.00
artichoke with prawns / artisjok met garnalen

Alcachofa 'Mercat' € 27.00
artichoke, mi-cuit, anchoa & caviar / artisjok, mi-cuit, ansjovis & caviaar

Corona de raices con huevo de 64 °C y mousseline trufada € 25.00
crown of root vegetables with a 64 °C egg and truffle mousseline
kroon van wortelgroenten met een 64 °C ei en truffelmousseline

Pescado - Fish

Vieiras a la plancha (4 uds) € 31.00
grilled scallops (4 pcs) / gegrilde St.Jakobsschelpen (4 stuks)

Suquet de rape & gambas € 33.00
stew monkfish and prawns / stoofgerecht met zeeduivel & garnalen)

Pulpo a la plancha € Dayprice
Grilled octopus / Gegrilde octopus

Carne – Meat

Cochinillo confitado a baja temperatura € 35.00

suckling pig cooked at low temperature

speenvarken op lage temperatuur

Secreto Ibérico € 33.50

“secret” cut hidden close to the shoulder

‘geheim’ stukje varkensvlees van achter de schouder

Carrilleras de cerdo con reducción de Pedro Ximenez € 33.00

slow cooked pork cheeks with Pedro Ximénez reduction

langzaam gegaarde varkenswangetjes met een reductie van Pedro Ximénez

Carrilleras de ternera con crema de patata trufada € 35.00

slow cooked veal cheeks with truffled potato cream

langzaam gegaarde kalfswangetjes met een truffel-aardappel creme

Black Angus from Argentina

Entrecôte (250 gr.) € 35.50

Ribeye (250 gr.) € 37.00

Por favor, avisen si tienen alguna alergia o intolerancia alimentaria

Please let us know if you have any food allergies or intolerance

Laat het ons weten als u een voedselallergie of -intolerantie heeft

Postres – Desserts

'MERCAT' Cheesecake deconstruido € 11.00 ✓

Torrijas € 10.50 ✓

Lingote de zanahoria € 12.00 ✓

Chocolate Cheater € 11.00 ✓

Sorbete con cava € 9.50 ✓

Plato de quesos € 19.50 ✓

VINO DE POSTRE

Spain, Catalunya

Torres – Floralis – Moscatel Oro - Penedés - glass € 7.50

Spain, Cadiz

Finca Moncloa - Tintilla de Rota– Tintilla de Rota - glass € 12.00

South Africa

Buitenverwachting 1769 – Constantia – Muscat - glass € 7.50

Argentina

Bodega Norton Cosecha Tardía – Mendoza – Chardonnay - glass € 7.50

SHERRY

Bodegas Tío Pepe - González Byass

Tío Pepe fino - glass € 6.50

Alfonso Oloroso seco - glass € 6.50

Viña AB Amontillado seco - glass € 6.50

Pedro Ximénez Nectar - glass € 7.50

Del Duque Amontillado – glass € 12.00

Aposteles Medium 30 yrs - glass € 12.00

Matusalem Oloroso dulce - glass € 12.00

NOE Pedro Ximénez VORS 30 years - glass

€ 12.00