Para empezar – To get started

Olivas € 4.95 ν

Almendras € 5.00 ν

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

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

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

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 ν

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

Plato de queso Manchego € 17.00 ν

Plato de queso Idiazabal € 17.00 ν

Jamon Pata Negra € 24.00

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

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

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 € 26.00
artichoke with prawns / artisjok met garnalen

Alcachofa 'Mercat'€ 28.00
artichoke, mi-cuit, anchoa & caviar /artisjok, mi-cuit, ansjovis & caviaar

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

With panceta d'Olot . supl. € 5

Carne – Meat

Cochinillo confitado a baja temperatura € 35.00
suckling pig cooked at low temperature
speenvarken op lage temperatuur

Secreto Ibérico € 34.00
"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 cheaks with truffled potato cream
langzaam gegaarde kalfswangetjes met een truffel-aardappel creme

Black Angus from Argentina

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 ν

Torrijas € 10.50 ν

Chocolate Cheater € 11.00 ν

Sorbete con cava € 9.50 ν
Cava sorbet

Tarta de manzana rota
Deconstructed apple tart € 11.00

Quesada
Basque-style cheesecake € 12.00

Plato de quesos € 25.00 ν
Cheeseplate