



## Cubierto / Pan


(P/pax) Selección de Panes y Mantequillas de Sabores de Mercado\* 2,5 / Aceitunas Gigantes 1,5 \*

### Para comenzar...

Rollitos de Pollo de Primavera con Salsa de Chile Dulce (s)	9,9
Croquetas de Cochinillo (s)	9,9
Mini búfalo "Mozzarella", Tomate Laminado y Salsa Balsámica* (v)	10,5
Taco de Salmón Ahumado, Crema de Aguacate y Pepinillos Caseros*	10,5
Keftas de Ternera, Especias, Mini Tortilla De Trigo, Yogurt y Salsa de Menta*(s)	10,5
Gambas "Moja el Pan"*(s)	12,9
Selección de Quesos Con Mermelada Casera*(v)	10,5
Crema de Tomate y Zanahoria Asada con Huevo de Codorniz (gf,v)	5
Crema de Lentejas y Coco (gf,vg)	5
Selección de Embutidos, Queso, Grissinis y Aceitunas (2Pers)*	16,9
Para Degustar y Compartir - Selección Chefe de 4 Entrantes	18,5

Rollitos de Pollo de Primavera, Croquetas de Cochinillo, Mini búfalo "Mozzarella", Gambas Moja el Pan

## Dy Jasper® - A la parrilla de carbón

Costillas de Cerdo Ibérico B.B.Q. 350g*	15,9
Muslos de Pollo Deshuesados "Piripiri" 200 g *(s)	14,9
Solomillo de Cordero 200 g * 	22,9
Magret de Pato (Bio) B.B.Q. 300 g*	24,9
Solomillo 200 g *	25,5
<small>El más noble y tierno de los cortes con un sabor equilibrado y una textura perfecta sin grasa.</small>	
Chateaubriand 400 g *	50
<small>Corte tradicional que representa la parte noble del lomo, tiene un sabor elegante y delicado.</small>	

## El Jefe fue a la Carnicera

Para Compartir Acompañado de Tres Guarniciones y Tres Salsas Incluidas

Peso Aproximado Precio por Kilo

**Tomahawk Steak** 1 Kg a 1,5 Kg \* .....€  
Uno elegido por los amantes del arte de la parrilla.  
Un corte muy sabroso con hueso, marmoleado, jugoso, tierno y de sabor rico e intenso.

**Ribeye Steak** 600 g a 900 g \* .....€  
Corte ligeramente marmoleado, con una sección de grasa que le confiere un sabor intenso y una textura suave.

**T-Bone Steak** 800 g a 1 Kg \* .....€  
Dos experiencias en un solo corte, solomillo e lomo bajo separados por un hueso en forma de T.  
Corte muy equilibrado de sabor y textura.

**Tataki Steak** 600 g a 850 g \* .....€  
Tataki es una técnica tradicional japonesa para preparar y cortar carne.  
Solomillo especial con el sabor y la textura característicos de un corte sin grasa.

**"Tapilla Wagyu"** 500 g to 600 g \* .....€  
Esta carne está bien vetada, es extremadamente tierna y tiene un rico sabor, que solo se puede encontrar en Wagyu.

### Salsa

Pimenta(s,ss) / Champiñones (gf) / De Menta (gf/s) / Barbacoa (gf) / Mantequilla de Ajo y Hierbas (gf)

2 €

Si es alérgico a algún ingrediente alimentario, informe a nuestro equipo.  
Ningún plato, producto alimenticio o bebida, incluido el cargo de cover, podrá cobrarse si no es solicitado por el cliente o si no se utiliza.  
IVA incluido al tipo legal vigente - En este establecimiento hay libro de reclamaciones. Precios en Euros

- Todas nuestras carnes se sirven en rodajas € Precio diario publicado en un tablero dedicado para consulta en la recepción y al lado de la balanza

## Pasta y Risotto

Risotto de Setas y Queso Parmesano (v,gf)	15,5
"Fagottinis" de Pera Dulce, Salsa De Queso Y Pepperoni Crujiente (s)	18,9
Raviolacci de Seitán y Calabaza en Salsa de Tomate y Semillas (v)	18
"Ñoquis de Patata", Burrata, Jamón y Pesto de Almendras	18,9
"Falsa" Lasaña de Camarones con Espinacas, Chile y Verduras	20

## Ensaladas Salido del Mercado

Ensalada de Queso Chevre, Miel, Avellanas, Naranja y Zanahorias a la Parrilla*(v)	14,5
Ensalada de Quinoa Colorida, Pollo a la Parrilla y Salsa de Yogur*	15,5

## Hamburguesa...

<b>Hamburguesa de Ternera "Market" 180g*</b>	15,9
<small>Cebolla Roja Confitada, Queso Cheddar, Panceta</small>	
<b>Acompañado de Papas Fritas 'Market' y Mayonesa de Ajo</b>	
<b>* Posibilidad de Doble + 7</b>	

## El Market Sugiere...

<b>La Creación del Chef (Tradición, Arte y Sabor) .....</b>	26
---	----

## Costa a Costa - De Nuestro Mar

<b>Bacalao Fresco con Capa de aceitunas y Puré de Papas*</b>	21,5
<b>Lomo de Atún con Risotto de Lima y Espárragos (gf)</b>	24,5
<b>Tentáculos de Pulpo Confitado con Texturas de Boniato (gf)</b>	24,5
<b>Lomo de Salmón con Salsa de Chile Dulce y Bulgur de Verduras (s)</b>	21,5
<b>Camarones Tigre a la Parrilla (gf,s)</b>	31,5
<small>Servido con Arroz Basmati y Salsa 'Pica-Pau'</small>	

## Al Lado!

<b>Revuelto de Espinacas (v)</b>	4,8
<b>Papas Fritas "Market" (vg,gf)</b>	4,2
<b>Ensalada "Market" (vg,gf)</b>	4,5
<b>Puré de Patatas (v,gf)</b>	4,5
<b>Puré de Batata o Boniato Morado Dulce (v,gf)</b>	4,5
<b>Verduras a la Plancha con Oregones (v,gf)</b>	5
<b>Arroz Basmati Limón (v,gf)</b>	4
<b>Mezcla de Champiñones Salteados (vg,gf)</b>	4,8

## Puntos de la Carne

Rojísimo	Rojizo por dentro y rosa por fuera	45° - 50°
Jugoso	Rojizo por dentro y más color por fuera	50° - 58°
A Punto	Médico por dentro y unos 2/3 a la plancha	58° - 65°
Cocido	Prácticamente a la parrilla, pero húmedo	65° - 71°
Bien Hecho	Completamente a la parrilla y seco por dentro	a más de 71°

s, ss, sss - Picante v - Vegetariano vg - Vegano gf - Glúten free \* - Posibilidades Glúten Free

