



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)	9,5
Croquetas de Cochinillo (s)	9,5
Mini búfalo "Mozzarella", Tomate Laminado y Salsa Balsámica* (v)	10
Tartar de Salmón Ahumado, Hummus de Remolacha, Perlas Cítricas*	10
Keftas de Ternera, Especias, Vegetales al Vinagre, Yogurt y Salsa de Menta*(s)	9,9
Gambas "Moja el Pan"*(s)	12,5
Selección de Quesos Con Mermelada Casera*(v)	9,5
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 (s) Rollitos de Pollo de Primavera, Croquetas de Cochinillo, Mini búfalo "Mozzarella", Gambas Moja el Pan	17,9

Pasta y Risotto

Risotto de Setas y Queso Parmesano (v,gf)	14,9
"Fagottinis" de Pera Dulce, Salsa De Queso Y Pepperoni Crujiente (s)	17,9
Raviolacci de Seitán y Calabaza en Salsa de Tomate y Semillas (v)	18
"Tagliatelle all Huevo" con camarones y verduras*(ss)	19,9

Ensaladas

Salido del Mercado

Ensalada de Queso Chevre, Miel, Avellanas, Naranja y Zanahorias a la Parrilla*(v)	13,9
Ensalada de Quinoa Colorida, Pollo a la Parrilla y Salsa de Yogur*	15
"Poke Bowl" de Atún o Salmón, Arroz de Sushi, Algas y Mango Fresco	19,8

Hamburguesa ...

Hamburguesa de Ternera "Market" 180g*	15,5
Cebolla Roja Confitada, Queso Cheddar, Panceta	
Acompañado de Papas Fritas 'Market' y Mayonesa de Ajo	
* Posibilidad de Doble + 6,5	

Dy Jasper® - A la parrilla de carbón

Costa a Costa - De Nuestro Mar

El Market Sugiere...

Costillas de Cerdo Ibérico B.B.Q. 350g*	15,9	Fresco del Mar (Pescado del Dia)	23
Muslos de Pollo Deshuesados "Piripiri" 200 g *(s)	14,9	Bacalao Fresco con Capa de aceitunas y Puré de Papas*	21
Solomillo de Cordero 200 g * 	22,9	Lomo de Atún con Risotto de Lima y Espárragos (gf)	24,5
Magret de Pato (Bio) B.B.Q. 300 g*	24,9	Tentáculos de Pulpo Confitado con Texturas de Boniato (gf)	24,5
Solomillo 200 g * El más noble y tierno de los cortes con un sabor equilibrado y una textura perfecta sin grasa.	24,9	Lomo de Salmón con Salsa de Chile Dulce y Bulgur de Verduras (s)	21,5
Chateaubriand 400 g * Corte tradicional que representa la parte noble del lomo, tiene un sabor elegante y delicado.	49	Camarones Tigre a la Parrilla (gf,s) Servido con Arroz Basmati y Salsa 'Pica-Pau'	33

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 500 g a 1 Kg *€
Corte ligeramente marmoleado, con una sección de grasa que le confiere un sabor intenso y una textura suave.

T-Bone Steak 700 g a 900 g *€
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 650 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.

"Wagyu Westholme" (Corte del día)*€
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)
1,5

Al Lado!

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

- 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



Chefe - Márcio Silva

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