

COMPARTIR ES VIVIR

CON LAS MANOS EN LA MASA

- Coca de Berenjenas Asadas con Anchoa, Aceite de Romero y Tierra de Oliva 9 €
- Coca de Sobrasada Ibicenca con Mozzarella y Miel 9 €
- Coca de Escalivada con Queso de Cabra y Olivada 9 €

LO QUE DIO EL HUERTO

- Ensalada de Ventresca de Atún, Tomate Azul de Motril, Cebolla tierna y Encurtidos 14 €
- Ensalada de Hojas Verdes amargas, Vinagreta de Frutos Secos, Espárragos y Fruta de temporada 12,50 €
- Burrata de Bufala con producto de temporada (confitados y/o encurtidos) 13,75 €
- Canelones de Calabacín gratinados rellenos de Ricotta, Calabaza y Nueces 15 €
- Parrillada de verduras con Romesco 13,50 €
- Patatas Bravas "Es Mercat" 8,50 €

LOS HUEVOS DE VICENT *Gallinas ibicencas en Libertad*

- Huevos Payeses con Patata y Jamón Ibérico 12,5 €
- Huevos Payeses con Patata y Foie fresco 13,5 €
- Huevos Payeses fritos con Sepionets Salteados 17,50 €
- Huevos payeses Fritos con Patatas y Escalivada 11 €

INSTINTO ANIMAL

- Fingers de Pollo Payés con Mayonesa de Ajo 12 €
- Hamburguesa Es Mercat 100% Rubia Gallega 16 €
- Lagarto de Cerdo Ibérico a la Parrilla con Salsa Criolla 19 €
- Dados de Solomillo de Ternera salteados con Verduritas sobre Parmentier 24,50 €
- Chuletón de Rubia Gallega Maduración propia de al menos 60 días 75€/KG

DEL MAR AL PALADAR

- Tortillitas de Camarón 3€/UD.
- Calamar de Formentera a la Andaluza con Mayonesa Cítrica 18,50 €
- Merluza de pincho del Cantábrico en Tempura con Mayonesa Cítrica 21 €
- Tartar de Corvina Salvaje del Mediterraneo y Guacamole 19 €

DEL CERDO HASTA LOS ANDARES

- | | 1/2 | Ración |
|---|------|--------|
| ● Jamón Ibérico de Guijuelo | 15 € | 26 € |
| ● Cecina de Rubia Gallega del Bierzo | 13 € | 22 € |
| ● Tabla de Embutidos Ibéricos | 13 € | 24 € |
| ● Sobrasada a la Plancha con Miel de Romero | -- | 16 € |
| ●● Tabla de Quesos Nacionales | 13 € | 22 € |
| ●● Tabla de Quesos Internacionales | 15 € | 26 € |

CROQUETAS "ES MERCAT" Croquetones de 100gr, mantecosas y extra crujientes. Pregunta sabores. 4€/UD.

- Pan de Llonguet y Tomata de Penjar 4,50 €
- Pan sin Gluten 2€/UD.

A	L	É	R	G	E	N	O	S
● GLUTEN	● CACAHUETES	● DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS	● APIO					
● CRUSTÁCEOS	● SOJA	● ALTRAMUCES	● MOSTAZA					
● HUEVOS	● LÁCTEOS	● MOLUSCOS	● SÉSAMO					
● PESCADO	● FRUTOS DE CÁSCARA							

SIN VINO NO HAY AMOR

Espumosos

Maria Rigol Ordi Cava / Macabeu, Xarel-lo y Parellada	4 €
Josep Foraster Cava Rosé Cava / Trepát	5 €
Claude Cazals Blanc de Blancs Grand Cru Champagne / Chardonnay	12 €

tintos

Artuke Rioja / Tempranillo y Viura	4 €
Gabaxo Rioja / Garnacha, Tempranillo y Graciano	7 €
Nobbis Ribera del Duero / Tempranillo	4,5 €
Abadía Retuerta Ribera del Duero / Tempranillo, Cabernet y Syrah	8 €
Dehesa Gago Toro / Tinta de Toro	4 €
Korteta Navarra / Garnacha	5 €
Guímaro Ribiera Sacra / Mencía	4,50 €
Tanuki Bob Mallorca / Mantonegro	5,50 €
Cambio de Tercio Utiel Requena / Bobal	4,80 €
Julieta Conca del Barberá / Trepát	6,50 €

Rosados

Sasesibó Ibiza / Syrah y Monastrell	4 €
Chateau Beaulieu Cuvee Alexandre Cotes de Provence / Garnacha, Cabernet S. y Syrah	5 €

Blancos

Menade Rueda / Verdejo	4 €
Bico da Ran Rias Baixas / Albariño	4 €
Fulcro A Pedreira Rias Baixas / Albariño en barrica	6,50 €
Brezo Bierzo / Godello	4,50 €
Supernova Mallorca / Prensal Blanc	5 €
Marko Txacolí / Hondarrabi Zuri Zerratia, Hondarribi Zuri y Izkiriota Handia	5,50 €
Agas do Tempo - Ribeiro / Treixadura, Torrontés, Albariño y Loureiro	5,50 €
Manda Huevos Calatayud / Macabeu y Gamacha Blanca con barrica	7 €
Unanimus Finca Santa Cruz Ribera del Duero / Albillo con Barrica	7,50 €
El Borrón Rueda / Verdejo - Semidulce	4 €

Vinos Generosos

Gutierrez Colosía Manzanilla / Palomino	4 €
De la Riva Manzanilla Fina Miraflores Baja / Palomino	7 €
Gutierrez Colosía Amontillado / Palomino	5 €
Lustau Península Palo Cortado / Palomino	5,50 €
Lustau La Plaza Vieja Amontillado Medium / Palomino Fino y PX	5,50 €
Carrasviñas Dorado / Verdejo	4,50 €



HORA DEL APERITIVO

VERMUT TINTO

	<i>Copa</i>	<i>Spritz</i>
<i>Carpano / Italia</i>	3,50 €	6,50 €
<i>Sa Concha / Penedés</i>	4 €	7 €
<i>Punt e Mes / Italia</i>	4 €	7 €
<i>Pico Fino / Asturias</i>	4 €	7 €
<i>Petroni / Galicia</i>	4 €	7 €
<i>Martini Riserva Rubino / Italia</i>	4 €	7,50 €
<i>Antica Formula / Italia</i>	5 €	8 €
<i>Il Professore / Italia</i>	5 €	8 €

VERMUT BLANCO

<i>Carpano / Italia</i>	3,50 €	6,50 €
<i>Sa Concha Premium / Penedés</i>	4 €	7 €
<i>Petroni / Galicia</i>	4 €	7 €
<i>Lillet / Francia</i>	4,50 €	7 €
<i>Martini Riserva Ambrato / Italia</i>	4,50 €	7 €
<i>Mancino Extra Secco / Italia</i>	5 €	8 €
<i>Il Professore / Italia</i>	5 €	8 €

VERMUT ROSADO

<i>Belsazar / Alemania</i>	4 €	8 €
----------------------------	-----	-----

APERITIVOS

<i>Aperitivo Aperol / Italia</i>	3,50 €	7 €
<i>Aperitivo Martini Fiero / Italia</i>	3,50 €	7 €
<i>Aperitivo Il Professore / Italia</i>	5 €	8 €
<i>Bitter Carpano / Italia</i>	3,50 €	7 €
<i>Bitter Campari / Italia</i>	3,50 €	7 €
<i>Bitter Martini Riserva / Italia</i>	4 €	7 €
<i>Biter Il Professore / Italia</i>	5 €	8 €
<i>Amaro Montenegro / Italia</i>	4,50 €	---
<i>Fernet Branca / Italia</i>	4,50 €	---
<i>Cynar / Italia</i>	4,50 €	---

Refrescos, Aguas y Zumos

2,80 €

CÓCTELES APERITIVOS



Americano <i>Campari, Vermut Rojo y Soda</i>	7 €
Media Combinación <i>Vermut Rojo, Ginebra, Angostura y Soda</i>	7 €
Negroni <i>Campari, Vermut Rojo y Ginebra</i>	10 €
Hugo <i>Licor de Flor de Sauco, Cava y Soda</i>	10 €
Bloody Mary <i>Ginebra, Zumo de Tomate, Limón y Bloody Mix</i>	10 €
Dry Martini <i>Ginebra o Vodka y Vermut extra seco</i>	10 €
Dirty Martini <i>Ginebra o Vodka, Vermut extra seco y salmuera de oliva</i>	10 €

SANGRIA

De Vino Tinto (1,5L) <i>con Piña, Plátano, Manzana, Zumo de Naranja y diversos Licores</i>	26 €
De Cava (1,5L) <i>con Piña, plátano, manzana, zumo de naranja y diversos Licores</i>	28 €

CERVEZAS

Caña Alhambra	2,20 €
Copa Alhambra	3 €
Alhambra Especial 1925	4 €
Alhambra Especial Roja	4,50 €
Alhambra Sin Alcohol	2,80 €
Mahou 0,0 Tostada	3,50 €
Mahou Sin Gluten	3,80 €
Coronita	4 €
Xabiga (artesanal)	4,50 €
Xabiga Negra (artesanal)	4,50 €

RedBull

4 €