

CROQUETAS “ES MERCAT”

Croquetones de 100gr, mantecosas y extra crujientes. Pregunta sabores. 5€/UD.

EL HORNO

- Pan de Llonguet y Tomata de penjar 8 €
- Coca de Berenjenas asadas con Anchoa, Aceite de Romero y Tierra de Oliva 12 €
- Coca de Sobrasada Ibicenca con Mozzarella y Miel 12 €
- Coca de Escalivada con Queso de Cabra y Olivada 12 €

LA CHARCUTERÍA

	<i>Eapa</i>	<i>Ración</i>
• Jamón Ibérico de Guijuelo	18 €	32 €
• Cecina de Rubia Gallega del Bierzo	15 €	26 €
••• Sobrasada a la Plancha con Miel de Romero y Almendras	--	17,50 €
••• Tabla de Quesos Nacionales	17 €	30 €
••• Tabla de Quesos Internacionales	19 €	34 €

LA FRUTERÍA

- Patatas Bravas arrugás “Es Mercat” 12 €
- Ensalada de Ventresca de Atún, Tomate de temporada, Cebolla tierna y Encurtidos 17,50 €
- Ensalada de Hojas Verdes, Espárragos, Uvas, Nueces y Vinagreta de Naranja y Amapola 14 €
- Burrata de Bufala con producto de temporada 16,50 €
- Puerro a baja temperatura con Romesco, Mascarpone, Pistachos y crujiente de Papada Ibérica 16 €
- Canelones de Calabacín rellenos de Ricotta, Calabaza, Cebolla caramelizada y Almendras 18,50 €

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

LA POLLERÍA

- Huevos Payeses con Patata y Jamón Ibérico de Guijuelo 16 €
- Huevos Payeses fritos con Patatas y Sepionets salteados 19,50 €
- Huevos Payeses fritos con Patatas y Escalivada 13,50 €
- Fingers de Pollo Payés con Mayonesa de Ajo 15 €

LA PESCADERÍA

		Ración
● Zamburiña Gallega Plancha	4€/UD.	21 €
●● Tortillitas de Camarón	3€/UD.	16 €
● Gambitas Rojas Ibicencas nº3 salteadas (200 gr.)	--	35 €
●● Calamar de Formentera a la Andaluza con Mayonesa citrica	--	19,50 €
●● Tartar de Corvina Salvaje del Mediterraneo	--	21 €
●● Merluza de Pincho del Cantábrico en Tempura con Mayonesa citrica	--	23 €

LA CARNICERÍA

- Hamburguesa Es Mercat 100% Rubia Gallega 18,50 €
- Lagarto de Cerdo Ibérico a la parrilla con Chimichurri 21,50 €
- Dados de Solomillo de Vaca Vieja con Verduritas sobre Parmentier 28,50 €



SELECCIÓN DE CARNES MADURADAS DISCARLUX

- Carpaccio de Picaña de Rubia Gallega madurada con Salicornia encurtida, Mayo de Alcaparra y Queso de Mahón 19,50 €
- Lomo Bajo 500 gr de Simmental Suizo madurado 40 días 60 €
- Chuletón de Rubia Gallega maduración propia de al menos 60 días 90€/KG.

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

Espumosas

▲ **Maria Rigol Ordi** / Cava - Conca del Rio Anoia
Macabeo, Parellada y Xarel-lo

ECO 4,50 €

▲ **Josep Foraster Cava Rosat** / Cava - Montblanc
Trepal

ECO 6 €

▲ **EPC Brut** / Champagne - Avize
Chardonay y Pinot Noir

12 €

Entos

TINTOS LIGEROS

▲ **Vermell** / Valencia - Moixent
Garnacha Tintorera y Mandó

ECO 5 €

▲ **Tanuki Bob** / Mallorca - Binisalem
Mantonegro

ECO 7 €

▲ **Domainet Pernot** / Bourgogne - Cote d'Or
Pinot Noir

ECO 10 €

TINTOS CUERPO MEDIO

● **Artuke** / Rioja - Baños de Ebro
Tempranillo y Viura

M.I. 4,50 €

▲ **Guímaro** / Ribeira Sacra - Amandi
Mencia

ECO 5,50 €

◆ **La Tapada** / Rioja - Azagra
Garnacha

M.I. 7,50 €

TINTOS POTENTES

◆ **Senda de los Olivos Roble** / Ribera del Duero - Pesquera
Tempranillo

5 €

◆ **Dehesa Gago** / Toro
Tinta de Toro y Albiño Mayor

5,50 €

● **Blassius** / ITA — Toscana
Sangiovese

7,50 €

◆ **Marta Maté** / Ribera del Duero - Tubilla del Agua
Tempranillo

BIO 9 €

Capa

L E Y E N D A

ECO Certificado Ecológico | BIO Agricultura Biodinámica
M.I. Agricultura Mínima Intervención | NAT Vino sin Sulfitos

▲ **LIG**
● **AFR**
◆ **MAD**

Espumoso Ligero
Espumoso Afrutado
Espumoso Maduro

▲ **LIG**
● **AFR**
◆ **MAD**

Tinto ligero
Tinto Afrutado
Tinto Maduro

SIN VINO NO HAY AMOR

Blancos

BLANCOS SECOS

- ▲ Casamaro / Rueda - Matapozuelos
Verdejo
- ▲ Cullerot / Valencia - Moixent
Macabeo, PX, Verdil y Merseguera en Ánfora
- ▲ Brezo / Bierzo - Espanillo
Godello

BLANCOS AFRUTADOS

- El Borrón / Rueda - Matapozuelos
Verdejo Semidulce
- ▲ Bico da Ran / Rias Baixas - Condado do Tea
Albariño
- Zortún / Rioja - San Vicente de la Sonsierra
Viura y Turruntés

BLANCOS CON BARRICA

- ▲ Supernova / Mallorca - Binisalem
Prensal Blanc
- Fulcro A Pedreira / Rias Baixas - Meaño
Albariño
- ◆ Brisat del Coster / Conca del Barbera - Montblanc
Garnacha Blanca, Macabeo y Chardonnay
- Caballero Zifar / Ribera del Duero
Albillo Mayor de Cepas Viejas

Rosados

- Ros de Pacs/ Penedés
Garnacha, Syrah y C. Sauvignon
- ▲ Aurose Bain de Midi / Provence
Cinsault, Caladoc, Syrah y Garnacha

Capa

	4,50 €
	5 €
M.I.	5,50 €
	4,50 €
	5 €
	6 €
BIO	7 €
	7,50 €
	8 €
	9 €
	5 €
ECO	6,50 €

SANGRIAS

De Tinto, con Piña, Plátano, Manzana, Zumo de Naranja y diversos Licores.

De Cava, con Piña, Plátano, Manzana, Zumo de Naranja y diversos Licores.

1,5L

35 €

35 €

L E Y E N D A

ECO Certificado Ecológico | BIO Agricultura Biodinámica
M.I. Agricultura Mínima Intervención | NAT Vino sin Sulfitos



LIG
AFR
MAD

Blanco Ligero
Blanco Afrutado
Blanco Maduro



LIG
AFR
MAD

Rosado ligero
Rosado Afrutado
Rosado Maduro

HORA DEL APERITIVO

VERMUT TINTO

	<i>Copa</i>	<i>Spritz</i>
Carpano / Italia	4,50 €	10 €
Punt e Mes / Italia	5 €	10 €
Pico Fino / Asturias	5 €	10 €
Petroni / Galicia	5 €	10 €
Antica Formula / Italia	7 €	12 €

VERMUT BLANCO

Carpano / Italia	4,50 €	10 €
Petroni / Galicia	5 €	10 €
Lillet / Francia	5 €	10 €

VERMUT ROSADO

Belsazar / Alemania	6 €	10 €
---------------------	-----	------

APERITIVOS

Aperitivo Aperol / Italia	5 €	10 €
Bitter Carpano / Italia	5 €	10 €
Bitter Campari / Italia	5 €	10 €
Amaro Montenegro / Italia	5 €	--
Fernet Branca / Italia	5 €	--
Cynar / Italia	5 €	--



CÓCTELES APERITIVOS

Americano <i>Campari, Vermut Rojo y Soda</i>	10 €
Negroni <i>Campari, Vermut Rojo y Ginebra</i>	12 €
Hugo <i>Licor de Flor de Sauco, Cava y Soda</i>	12 €
Bloody Mary <i>Ginebra, Zumo de Tomate, Limón y Bloody Mix</i>	12 €
Dry Martini <i>Ginebra o Vodka y Vermut extra seco</i>	12 €
Dirty Martini <i>Ginebra o Vodka, Vermut extra seco y Salmuera de Oliva</i>	12 €

VINOS GENEROSOS

Gutierrez Colosía — Manzanilla <i>Palomino Fino / Jerez - Puerto de Santa María</i>	5 €
De la Riva — Manzanilla Fina Miraflores Baja <i>Palomino Fino / Jerez - Puerto de Santa María</i>	9 €
Gutierrez Colosía Amontillado <i>Palomino Fino / Jerez - Puerto de Santa María</i>	7 €
Lustau Peninsula — Palo Cortado <i>Palomino Fino / Jerez - Xerez</i>	10 €
De la Riva — Manzanilla Pasada Balbaina Alto <i>Palomino Fino / Jerez - Puerto de Santa María</i>	16 €

CERVEZAS

Caña Alhambra	2,50 €
Copa Alhambra	3,20 €
Alhambra Especial 1925	4,50 €
Alhambra Especial Roja	5 €
Alhambra Sin Alcohol	3 €
Estrella Galicia 0,0 tostada	3,50 €
Mahou Sin Gluten	4,20 €
Coronita	4,50 €
Ibosim Can Tina IPA (artesanal)	5 €

AGUAS Y REFRESCOS

Agua Solan de Cabras 50cl.	3 €
Agua Solan de Cabras 1l.	4,80 €
Agua con gas Solan de Cabras 33cl.	3 €
Agua con gas Solan de Cabras 75cl.	4,80 €
Refrescos y zumos	3,20 €
Red Bull	4,50 €