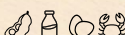


TAPAS

NOTRE SALADE RUSSE	7,9
NACHOS "EL MERCAT"	12,5
ANCHOIS CANTABRIQUES (6 PCS)	9,2
JAMBON IBÉRIQUE (80G)	19,0
PATATAS BRAVAS Avec sauce épicée et aioli	7,5
FROMAGE PROVOLONE Cuit au four, avec tomate et origan	11,4
OMELETTE ESPAGNOLE	6,8
DUO DE CROQUETTES DE CREVETTES Crevettes rouges en nouilles kataifi	6,3
BOMBA DE BARCELONETA	3,4
CREVETTES À L'AIL Avec gingembre, piment et coriandre	14,8
MOULES AU VIN BLANC	14,4
CALAMARS À L'ANDALOUSE Préparé avec de la farine de pois chiche et de la mayonnaise au citron vert	17,1
POULPE Trinxat de pommes de terre avec crème de poivron piquillo fumé	20,7
OMELETTE OUVERTE AVEC BUTIFARRA Avec champignons, fromage de chèvre, oignons caramélisés et épinards	13,8

RIZ

	Min. 2 personnes / Prix par personne
PAELLA DE FRUITS DE MER	20,1
RIZ NOIR Avec des calamars	20,1
RIZ AUX LÉGUMES De saison	18,3
RIZ AU POULET ET À LA BOUDIN NOIR	20,1
FIDEUÀ AVEC ALIOLI	20,1

TEMPURA DE CREVETTES 	13,2
Avec sauce au curry et à la mangue	
BOEUF SAUTÉ 	14
Style péruvien	
BÂTONNETS DE POULET	9,2
Avec sauce moutarde et miel	
ARTICHAUTS FRITS	9,1
Avec sauce romesco	
OEUFS AU PLAT	11,3
Avec jambon ibérique et huile de truffe	
TACOS AU POULET	14,9
Avec guacamole, crème aigre, pico de gallo et tomate	
PAIN COCA AVEC HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE ET TOMATE	2,9

PINSA ROMAINE

NOUVEAU !



BURRATINA 	16,7
Tomates cerises, burrata et basilic	
SERRANITA 	17,1
Jambon, tomates confites, mozzarella et roquette	
PORCA 	17,1
Mortadelle italienne, pistaches et stracciatella	
ESCALIVADA 	16,7
Légumes grillés, mozzarella et fromage de chèvre	

DESSERTS

TRUFFES AU CHOCOLAT MAISON	6,9
CHEESECAKE AUX FRUITS ROUGES	6,9
GÂTEAU AUX CAROTTES	6,9
TARTE OREO	6,9
TARTE CHOCOLAT-BANANE	6,9
CRÈME CATALANE	6,9



UNE ENVIE DE SUCRÉ ?

NOUVEAU !

MILANESA DE POULET

MILANESA CLASSIQUE 	13,2
Jambon et fromage doux	
TOSCANE 	15,5
Tomates cerises confites, fromage de chèvre et jambon	
IBÉRIQUE 	17,7
Mozzarella, gorgonzola, parmesan et fromage de chèvre	
QUATRE FROMAGES 	17
Milanesa d'aubergine croustillante	
VÉGÉTARIEN 	14,4

EXTRA GARNITURE

Frites 3.20€
Frites de patate douce 3.70€
Salade coleslaw 2.50€
Sauce épicée 1.70€

SALADES

SALADE DE JARDIN	10,4
SALADE DE BURRATA	13,8
Avec des nouilles de courgette, pesto et tomates séchées	
SALADE CÉSAR	13,8
Poulet croustillant avec laitue de jardin	
SALADE TATAKI	15
Thon, dans une sauce teriyaki, avec edamame, riz, avocat et légumes	
SALADE VÉGÉTARIENNE	15
Quinoa, falafel, portobello, chou frisé, houmous, avocat et patate douce rôtie	

BURGER & AMIS

CHEESEBURGER	17
Burger 100% bœuf, bacon, oignon et fromage	
BURGER VÉGÉTARIEN	17
Burger végétarien avec fromage, tomate et salade	
BURGER SANTA	17
Avec poulet, cheddar, tomate, laitue et sauce maison	
BURGER WAGYU	17,8
Avec fromage de chèvre et oignon caramélisé	

SERVI AVEC DES FRITES



APÉRITIFS

CINZANO VERMOUTH Blanc / Rouge	4.6
CAMPARI Mixez-le comme vous le souhaitez : soda, tonic ou jus d'orange	4.8
NEGRONI Gin, vermouth et Campari	7.2

SPRITZ

APEROL SPRITZ Aperol, cava et soda	7
HUGO SPRITZ Avec de la fleur de sureau et de la menthe	7
LIMONCELLO SPRITZ Classique	8
LIMONCELLO SPRITZ PASSION FRUIT	8
LIMONCELLO SPRITZ MANGUE	8
LIMONCELLO SPRITZ FRUITS ROUGES	8

BIÈRES

ESTRELLA DAMM Pression / lager	Verre 2.5 Jar 4.4
VOLL DAMM Bouteille	3.5
SOL Bouteille	3.5
DESPERADOS Bouteille	3.5
FREE DAMM Sans alcool	3.57
TURIA	4.03

VINS MOUSSEUX

CAVA

MONT PARRALL VINTAGE Verre 4.14 / Bouteille 18.4 D.O. Penedès. Xarel·lo, macabeo, parellada et garnacha
DURÁN ORIGIN BRUT GRAN RESERVA Bouteille 32.2 D.O. Cava. Xarel·lo, macabeo, parellada et chardonnay

CHAMPAGNE

PERRIER-JOUËT GRAND BRUT Bouteille 74.75 Champagne français. Pinot noir, meunier et chardonnay
MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL Bouteille 74.75 D.O. Champagne. Pinot noir, pinot meunier et chardonnay

VERMOUTH AVEC CHIPS ET OLIVES
5.80€/PERS.

COCKTAILS 'EL MERCAT'

MOJITO CLASSIQUE 9.2
Rhum noir, menthe et citron vert

CAIPIRINHA 9.2
Cachaça, citron vert et sucre

AVEC QUEL FRUIT
AIMERIEZ-VOUS LE PRENDRE ?
Fait avec 100% de fruits naturels :
mangue, fruit de la passion ou baies
rouges

PIÑA COLADA 10.35
Rhum, ananas, noix de coco et
beaucoup d'amour

MARGARITA CLASSIQUE 10.35
Citron vert, tequila et triple sec

BASILIC MARGARITA 10.35
Tequila, basilic, triple sec, citron
vert et St. Germain

MARGARITA AU FRUIT DE LA PASSION
Pulpe de fruit de la passion,
tequila, triple sec et St. Germain

MORADO SOUR 10.35
Un cocktail violet riche et
rafraîchissant ! Vodka, citron vert,
baies rouges et crème de cava

PISCO SOUR 10.35
Citron vert, pisco, sirop de sucre
et blanc d'œuf

DAIQUIRI "EL MERCAT" 11.5
Notre version du Daiquiri avec
St. Germain

PORNSTAR MARTINI 10.35
Vodka, fruit de la passion, sirop
de vanille et crème de cava

SANGRÍAS

SANGRIA ROUGE TRADITIONNELLE Verre 6	19,55
SANGRIA CAVA AVEC BAIES ROUGES ET ORANGE	24,15
SANGRIA CAVA AVEC MANGUE ET PÊCHE	24,15
SANGRIA CAVA AVEC FRUIT DE LA PASSION ET FRAISES	24,15
TINTO DE VERANO Vin rouge avec soda au citron	5,64



BOISSONS GAZEUSES

EAU	3,11
EAU PÉTILLANTE	3,11
BOISSONS GAZEUSES Coca-Cola / Coca-Cola Zero Limonade Fanta Fanta Orange	3,57
FUZE TEA	4,03
RED BULL	4,03

VIN ROUGE

3 PEUS AL GAT Verre 3,68 / Bouteille 17,25 Garnacha
VIÑA REAL CRIANZA Verre 4,37 / Bouteille 21,85 D.O. Rioja · 14 ans en fût de chêne
VALLEJO ROBLE Bouteille 31,05 D.O. Ribera del Duero

VIN BLANC

3 PEUS AL GAT Verre 3,68 / Bouteille 17,25 Macabeo et parellada
DON PEDRO SOUTOMAIOR Verre 4,03 / Bouteille 20,7 Albariño
HOMENAJE Verre 4,6 / Bouteille 21,85 Chardonnay et Sauvignon Blanc
ANAIIS Verre 5,52 / Bouteille 24,15 D.O. Penedés
VIN BLANC DE LA MAISON Verre 3,22

VIN ROSÉ

3 PEUS AL GAT Copa 3,68 / Bouteille 17,25 Garnacha tinta
STUDIO BY MIRAVAL ROSÉ Bouteille 33,35 D.O. France-Provence. Château Miraval

fresh

