

COCKTAILS

[ES]

VERMUT CON CHIPS Y OLIVAS
5.80€/PERS.



APERITIVOS

CINZANO (Blanco/Negro)	4.6
CAMPARI Combínelo como desee (soda, tónica, zumo de naranja)	4.8
APEROL SPRITZ	7
Aperol, cava, soda	
HUGO SPRITZ	7
Con flor de sauco y menta	
NEGRONI	7.2
(Gin, vermut, Campari)	

CERVEZAS

ESTRELLA DAMM De barril / rubia Copa • 2.50 / jarra • 4.40
VOLL DAMM Botella • 3.50
SOL Botella • 3.90
DESPERADOS Botella • 3.90
FREE DAMM Sin alcohol • 3.80

ESPUMOSOS

CAVA

MONT PARRALL VINTAGE Copa • 3 / botella • 16 D.O. Penedés. Xarel•lo, macabeo, parellada y garnacha
DURAN ORIGIN BRUT GR Botella • 26 D.O. Cava. Xarel•lo, marcabeu, parellada y chardonnay

MOJITO CLASSICO 7.5
Ron negro, menta, lima

CAIPIRINHA 7.5
Cachaça, lima, azúcar

CAPIROSKA 7.5
Vodka, lima, azúcar

¿CON QUE FRUTA LO QUIERES?
Hecho con 100% fruta natural de mango, maracuya o frutos rojos.

PIÑA COLADA 8
Ron, piña, coco y mucho amor

MARGARITA 8
Tequila, triple seco y lima

MICHELADA 8
Tan sabrosa como en México

COCKTAILS DEL MERCAT

MORADO SOUR 8
¡Un cóctel púrpura rico y refrescante!
Vodka, limón verde, frutos rojos y crema de cava

ZOMBIE 8
¡Exótico y literalmente en llamas!
Mezcla de 3 rones, jarabe de jengibre, piña, fruta de la pasión, limón verde

LOLITA FLORES MULE 8
El Mule mosove de toda la vida con un toque sureño. Vodka, pepino, cerveza de jengibre, limón verde

JULIO IGLESIAS 8
Nuestra versión de la estrella del porno Martini. Vodka, fruta de la pasión, sirope de vainilla y crema de cava



VINO TINTO

CUATRO PASOS
Copa • 3.20 / botella • 15
D.O. Bierzo. Mencía

AZPILICUETA
Copa • 3.80 / botella • 19
D.O. Rioja. Crianza. Graciano, mazuelo y tempranillo

RUXE RUXE Botella • 23
D.O. Ribeira Sacra. Mencía, tinto

ALBERT BICHOT Botella • 29
D.O. Bourgogne, Pinot noire

TOSSUDES Botella • 20
D.O. Catalunya. Garnacha, syrah, cabernet sauvignon y monastrell

TE HAS PASADO TRES PUEBLOS
Botella • 27 (vegan)
D.O. Ribera del Duero. Tinto del país

VINO BLANCO

ALCORTA ATREVIDO
Copa • 3.20 / botella 15
D.O. Rueda. Verdejo

MARIETA Copa • 3.50 / botella • 18
D.O. Rías Baixas. Albariño

MARA MARTIN Botella • 18
D.O. Monterrei. Godello

ONNA Botella • 22
D.O. Penedés. Xarel•lo, gewurztraminer

TE HAS PASADO TRES PUEBLOS
Copa • 4 / botella • 19
D.O. Rueda. Verdejo

fresh

SANGRÍAS

TINTO DE VERANO 4.9 Vino tinto, refresco de limón
SANGRIA DE VINO 17 Copa 6 / 17 jarra
SANGRIA DE CAVA 21 Con frutos rojos
SANGRIA DE CAVA 21 Con mango y piña



CHAMPAGNE

PERRIER JOUET Botella • 65
Grand Brut francés.
D.O. Champagne. Pinot noir, meunier y chardonnay

MOET & CHANDON Botella • 65
Brut imperial.
D.O. Champagne. Pinot Noir, chardonnay y pinot meunier

VINO ROSADO

CUATRO PASOS
Copa • 3.20 / Botella • 15
D.O. Bierzo. Mencía

STUDIO BY MIRAVAL ROSE
Botella • 29
D.O. Francia-provenza Chateau Miraval, garnacha, cinsault, rolle

TAPAS

NUESTRA ENSALADILLA RUSA	6.9
NACHOS EL MERCAT Con guacamole, cheddar, carne y frijoles. OPCIÓN VEGGIE : Con guacamole y cheddar	10.9
ANCHOAS del cantábrico (6 uds)	8
JAMON IBÉRICO de 80 g	16.5
CECINA DE ASTORGA de 80g	12.9
PATATAS BRAVAS Con salsa brava y alioli	6.5
QUESO PROVOLONE Al horno, con tomate y orégano	7.5
TORTILLA DE PATATA	5.9
DUO DE CROQUETAS DE GAMBAS Gambas rojas en fideos kataifi	5.5
CROQUETAS DE VACA VIEJA (3 unidades)	5.5
BUÑUELOS DE BACALAO	8.5
BOMBA DE LA BARCELONETA	2.95
BOQUERONES FRITOS	8.5
GAMBAS AL AJILLO Con jengibre, guindilla y cilantro	12.9
MEJILLONES Al estilo belga, con fritas	12.5
GAMBA CRISTAL	9.9

ARROCES

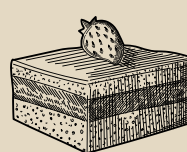
PAELLA DE MARISCO	17.5
ARROZ NEGRO con calamares	17.5
ARROZ CON VERDURAS de temporada	15.9
ARROZ DE POLLO Y BUTIFARRA	17.5
FIDEUÁ CON ALIOLI	17.5

CALAMARES A LA ANDALUZA Harina de garbanzos. Con mayonesa de lima	14.9
PULPO Trinxat de patata y crema de pimiento del piquillo ahumado	18
PAN DE COCA Con aceite de oliva virgen extra y tomate	2.5
LUBINA Hinojo, tomate y patatas	16
FINGERS DE POLLO Con salsa de mostaza y miel	8
ALCACHOFAS FRITAS Con salsa romesco	7.9
HUEVOS ESTRELLADOS CON JAMÓN IBÉRICO Y ACEITE DE TRUFA	9.8
ALITAS DE POLLO TEX-MEX Con salsa ranchera de mango verde	8.8
DADOS DE TERNERA AL AJILLO Con pimientos de Padrón y patatas paja	13.95
TACOS DE POLLO Con guacamole, crema agria, pico de gallo y tomate	12.95
COCA ESCALIVADA Verduras asadas con anchoas y aceitunas kalamata OPCIÓN VEGETARIANA : Queso de cabra y aceitunas kalamata	8.9
CACHOPO DE TERNERA Con cecina y queso Idiazábal	15.95

POSTRES

CREMA CATALANA	6
CHEESECAKE al caramelo	6
TRUFAS CASERAS	6
TARTA DEL DÍA Preguntar	6
TORRIJAS	6

Incluye IVA.



GANAS DE DULCE?

TORTILLAS ABIERTAS

BUTIFARRA Con setas, queso de cabra, cebolla confitada y espinacas	9
GAMBAS Con espárragos, cebollino y rúcula	12
VERDURAS DE TEMPORADA Rúcula, albahaca y virutas de parmesano	12

ENSALADAS

ENSALADA DE LA HUERTA	9
ENSALADA DE BURRATA Con tallarines de calabacín, pesto y tomates secos	12
ENSALADA CÉSAR Pollo crujiente con lechuga de jardín	12
ENSALADA DE TATAKI De atún, en salsa teriyaki, con edamame, arroz, aguacate y verduras	13

BURGERS & FRIENDS



CHEESE BURGER Hamburguesa 100% ternera, bacon, cebolla y queso	14.8
BURGER VEGETARIANA Hamburguesa vegetariana con queso, tomate y ensalada	14.8
SANTA BURGER Con pollo, cheddar, tomate y cebolla crujiente	14.8
WAGYU BURGER Con queso de cabra y cebolla caramelizada	15.5

Suplemento 10% servicios en terraza.