

PARA EMPEZAR



◆ Salmorejo con virutas de jamón ibérico	7,50€
◆ Ensaladilla rusa del Mercado	7,50€
◆ Tomate madurado, con salicornia y cebolleta aliñado con aceite de oliva virgen extra y sal de escama	8,50€
◆ Croquetas cremosas de jamón ibérico	8,50€
◆ Pulpo a la brasa aliñado con aceite oliva virgen y vinagre de Módena	16,50€
◆ Calamares fritos a la andaluza como en Cádiz	12,50€
◆ “Bienmesabe” Cazón en adobo	11,50€
◆ Mixto de calamares y cazón	12,50€
◆ Salteado de habitas tierna “La Catedral de Navarra” con jamón ibérico y huevos del corral	14,50 €
◆ Jamón ibérico 100% bellota D.O. Guijuelo y pan de cristal con tomate	16,80€
◆ Alitas de pollo crujientes con miel y jengibre	11,50€
◆ Carpaccio trufado de gambón rojo, nueces de macadamia y huevas	13,50€
◆ Carpaccio de presa ibérica de bellota con aliño de cítricos y confitura de tomate	13,50€
◆ Espárragos trigueros a la plancha con almendras	8,00€
◆ Berenjenas fritas con miel de caña ¡Muy crujientes!	9,90€
◆ Tartar de lubina salvaje con salsa de caviar y teja de pan crujiente	21,00€
◆ Pimientos de padrón fritos con sal Maldon	8,00€
◆ Ensalada de pimientos asados con bonito del Norte y aceituna gordal	10,50€

NUESTROS INCONDICIONALES



◆ Alcachofas confitadas a la plancha con jamón crujiente y crema de patata	12,50€
◆ Huevos fritos de corral con jamón ibérico y patatas fritas	13,90€
◆ Carrillera de cerdo ibérico en su jugo con crema fina de patata	16,00€
◆ Raviolis de rabo de toro sobre crema ligera de patata y su jugo	16,50€
◆ Brochetas de pollo moruno con patatas y tomate aliñado	13,50€
◆ Secreto de cerdo ibérico de Guijuelo D.O. con barbacoa casera y pastel de patata, queso y tomillo	17,50€
◆ Rabo de toro con patatas fritas del Mercado	19,00€
◆ Lomo bajo de ternera angus de pasto fileteado con patatas fritas	19,50€
◆ Lomo de bacalao con asadillo de pimientos y salsa de chipirón	18,50€
◆ Tataki de atún rojo acompañado de espárragos trigueros y salsa romesco	21,00€
◆ Solomillo de vaca gallega acompañado de pimientos de padrón y patatas fritas	22,50€

IVA no incluido. Servicio de pan y aperitivo 1,60€ no incluido.

TO START



◆ Salmorejo with iberian ham & egg shavings	7,50€
◆ Ensaladilla rusa “traditional spanish potato salad”	7,50€
◆ Ripe tomato with salicornia and chives seasoned with extra virgin olive oil and salt flakes	8,50€
◆ Homemade Ibérico ham croquettes	8,50€
◆ Grilled octopus with extra virgin olive oil and Modena vinegar	16,50€
◆ Fried calamari Andalusian style as in Cádiz	12,50€
◆ “Bienmesabe” marinated & fried white fish	11,50€
◆ Mixed fried calamari and whitefish Andalusian Style	12,50€
◆ Sautéed baby broad beans “La Catedral de Navarra” with Ibérico ham and free-range eggs	14,50 €
◆ Ibérico acorn-fed ham from Guijuelo D.O. with crystal bread & tomato	16,80€
◆ Crispy chicken wings with honey and ginger	11,50€
◆ Red prawn truffled carpaccio with macadamia nut and trout caviar	13,50€
◆ Acorn-fed ibérico sirloin carpaccio with citrus vinaigrette and preserved tomato	13,50€
◆ Fresh sauté wild asparagus with fried almonds	8,00€
◆ Crispy eggplant with “cane honey” iVery crisply!	9,90€
◆ Seabass tartar with caviar, pistachios and crunchy toasts	21,00€
◆ Padron peppers from Galicia	8,00€
◆ Roasted peppers, white tuna and pited Gordal olives salad	10,50€

OUR UNCONDITIONALS



◆ Season grilled artichokes with crispy iberico ham and potato cream	12,50€
◆ Fried free-range sunny up eggs with Iberico ham and french fries	13,90€
◆ Special stewed pork meat with cream of potatoes & olive oil	16,00€
◆ Ox tail ravioli with potato cream and its sauce	16,50€
◆ Moorish chicken skewers with potatoes and seasoned ripe tomato	13,50€
◆ Grilled ‘Iberico’ pork fillet, potato & cheese pie w/ homemade barbecue sauce	17,50€
◆ Ox tail casserole with Mercado’s french fries	19,00€
◆ Angus grass-fed beef loin steak filleted with French fries	19,50€
◆ Roasted cod fillet with sauté peppers and calamari ink sauce	18,50€
◆ Bluefin tuna tataki served with wild asparagus and romesco sauce	21,00€
◆ Premium grilled beef sirloin Steak with fries and padrón peppers	22,50€

IVA no incluido. Servicio de pan y aperitivo 1,60€ no incluido.