

Menú



Boquerón del cantábrico y anchoa 0.0 de Santoña 4,5€/unidad
Con mayo de aceituna gordal

Croqueta jamón 3€/unidad
Melosas de ibérico de bellota Mínimo 4 unidades**

Croqueta Chipirón 3€/unidad
en su tinta con su alioli Mínimo 4 unidades**

Oreja frita y su brava picante 12€
Oreja de cerdo con nuestra auténtica salsa brava confitada.

Gilda de anchoa / Gilda de boquerón 3€/unidad

Matrimonio 4€

Torrezno de Soria D.O. 14,5€
Con pico de gallo y puntos en emulsión de guacamole

Patatas Bravas 12€
Con salsa brava y alioli de ajo asado

Chupa-chups de pollo campero 14€
Y barbacoa japonesa (6 Uds.)

Ensaladilla Rusa Media 7,5€ Ración 13,5€
Con ventresca de atún y piparras

Txistorra de Arbizu 14€
De caserío, con emulsión de yema de huevo

Huevos Rotos con jamón ibérico de bellota 14,5€

Huevos fritos con su puntilla y atún rojo 18€
De almadraba GADIRA

Salmorejo de mango verde 12,5€
Y helado de albahaca

Tomates Aliñados 15€
Con ventresca de atún, arándanos y puntas de trigueros

Aguacate braseado 16,5€
Con pico de gallo, queso feta y pesto de albahaca

Setas de temporada 16€
Con Parmentier y salsa Perigord

Tempura de langostinos Melosa y picante con hojas de hierbabuena	15€
Rabas de calamar fritas, de Cantabria Con huevo frito (19€)	18€
Tortilla de patatas Con cebolla y huevo de corral bio	12,5€
Tortilla de patatas trufada Trufada con huevo de corral bio	15€
Tortilla de Bacalao Puerro y piparras	15€
Burrata fresca sobre tartar de tomate con pesto y albahaca frita	18€
Boletus salteados Con aceite de ajo y yema de huevo encurtida en soja	16€
Saam de pulpo gallego Con hierbas frescas y piña (3 Unds.)	14,5€
Brioche de atún rojo de almadraba GADIRA Con mayo de rocoto, cebolla encurtida y mayo de kimchee	15€
Brioche de Rabo de Toro Con cebolla encurtida y mayo de kimchee	15€
Alcachofa confitada de rabo de toro Con base de parmentier	7€/unidad
Alcachofa a la plancha Con sal Maldon	5,90€/unidad
Tartar de atún rojo GADIRA Con mayo trufada y carpaccio de trufa	27€
Arroz meloso con seta shiitake y trufa	22€
Arroz meloso con pollo de corral	19,5€
Arroz meloso con rabo de toro	22€
Ceviche de corvina con aliño de cítricos	18€
Bocartes del Cantábrico Rebozados, con lima y puntos de mayo	12,50€
Pulpo braseado Con ajada gallega que viajó a Singapur	28,5€
Chipirones de anzuelo a la plancha Con panceta confitada	21€

Lasaña de carabineros Con bechamel de coco y apionabo	21,50€
Dados de corvina REX Con ali oli de lima limón	21€
Corvina del golfo de Cádiz En suave bilbaína	21€
Tacos de camarón del pacífico Con encurtidos y chipotle	15,5€
Tacos Mex de lomo saltado Con emulsión de chipotle y tortillas de trigo (2 Uds.)	14€
Hamburguesa de cebón (200g) Con guacamole, yema encurtida en soja y chipotle	18€
Pluma ibérica 100% bellota Con puré de berenjena ahumada	26€
Lomo bajo de vaca madurada (500gr) 500 grs de lomo bajo de vaca madurada a la parrilla	39€
Steak tartar de lomo de vaca madurada Con su aliño clásico y yema de huevo de caserío	24€
Entraña de novillo nacional, raza Angus Con chimichurri porteño	22€

GUARNICIONES

Boniato asado con mantequilla de canela	4,5€
Patatas fritas (hechas en casa)	4,5€
Pimientos del piquillo confitados con su pil-pil	4,5€
Pimientos del padrón	4,5€
Ensalada de batavia	4€

POSTRES CASEROS

La Tarta de Queso del Mercado	7,5€
Torrija con vainilla de bourbon Y bola de helado	7,5€
Tatín de manzana con caramelo salado	7,5€
Brownie con helado de vainilla y nueces Y chocolate líquido fundido	7,5€
Helado artesanal Caramelo salado, pistacho, vainilla	5€

@mercadodeibiza_restaurante