

el

# PARA COMENZAR

TO START



**PULPO ASADO** .....\$9.00  
**GRILLED OCTOPUS**

Tentáculos de pulpo a la parrilla, bastones de yuca crocante, terminados con emulsiones de aceitunas, ají y hierbas del huerto.

Grilled octopus tentacles, crispy cassava sticks, topped with black olive, hot pepper and fresh herbs emulsions.

**STEAK TARTARE** .....\$8.78

Picadillo de solomillo de buey, cebolla, alcaparras, anchoas, brandy, salsa inglesa y tabasco. Sobre crocantes de patata, terminados con huevos fritos de codorniz, ensalada de rúcula y champiñones.

Minced beef tenderloin, onions, capers, anchovies and brandy. Served over potato chips, fried quail eggs, arugula and mushroom salad.

**FRITTO MISTO** .....\$9.50

Mezcla de camarones, calamares y pescado, empanados y fritos en una masa de hierbas y especias. Acompañado de cuñas de limón y salsa de tomate especiada.

Shrimp, squid and fish morsels, coated with our herb and spice batter and deep fried. Served with lemon wedges and spicy tomato sauce.

**CHUMAL CON CAMARONES** .....\$9.00  
**CORN TAMALE AND SHRIMP**

Humita de choclo tierno, chorizo y camarones en salsa de cerveza, hojas de rúcula.

Fresh corn tamale, with shrimp, chorizo and beer sauce, arugula garnish.

**CRUDO DEL PACÍFICO** .....\$9.50  
**PACIFIC CRUDO**

Finas láminas de camotillo, atún y langostino. Aderezados con una mezcla de cardamomo, ralladura de limón, maracuya y aceite de oliva virgen extra. Polvo de maíz tostado, cebollín y brotes.

Thin Slices of sand sea bass, big eye tuna and prawn. Dressed with a mixture of cardamom, lemon zest, passion fruit and extra virgin olive oil. Toasted corn, chives, and baby greens.

**CARPACCIO DE ZUCCHINI** .....\$7.00  
**ZUCCHINI CARPACCIO**

Cintas de zucchini a manera de un cilindro, albahaca, queso parmesano, vinagreta de cítricos acompañado de una granita de limón.

Zucchini ribbons turned into a roll. Basil leaves, Parmesan cheese, citrus vinaigrette, and lemon granite.

**SALMÓN CURADO** .....\$8,50  
**CURED SALMON**

Salmón curado al eneldo y remolacha, ensalada de quinua, zanahorias encurtidas, brotes y flores del huerto. Beets and dill cured salmon, quinoa salad, pickled carrots, greens and flowers from the garden.

**LANGOSTINO CONFITADO** .....\$8.00  
**CONFIT PRAWN**

Langostino confitado en mantequilla limón y cardamomo a baja temperatura. Puré de espárragos, remolacha en texturas.

Low temperature butter and cardamom confit prawn, asparagus puree, beet in textures.

**TARTARE DE SALMÓN** .....\$9.00  
**SALMON TARTARE**

Picadillo de salmón aderezado con yogurt griego y mostaza de dijon, sobre una base de láminas de aguacate. Crocantes de yuca, brotes de vegetales y aceite de hierbas.

Chopped salmon dressed with Greek yogurt and Dijon mustard, over avocado layers. Cassava chips, vegetable greens, herbed oil.

**SCALLOPS A LA SARTÉN** .....\$10.00  
**PAN SEARED SCALLOPS**

Scallops sellados a la sartén, aguacate asado, salsa criolla

Pan seared scallops, grilled avocado, and pico de gallo

**FONDUE DE CAMEMBERT** .....\$16.01  
**(2 personas)**

Camembert horneado, duraznos, manzanas, vegetales asados, cubos de lomo fino.

Baked Camembert, peaches, apples, grilled vegetables and steak cubes.

**TABLITA "EL MERCADO"** .....\$20.00  
**(2 personas)**

**"EL MERCADO" BOARD**

Lomo fino al grill, costillas de cerdo BBQ, papas fritas, portobellos y cebollas asadas.

Grilled tenderloin, BBQ baby back ribs, french fries, grilled onions and Portobello.

**TAQUITOS DE CAMARÓN Y PESCADO**  
**(2 personas)** .....\$12.90

**SHRIMP AND TACO LETTUCE WRAPS**

Taquitos de lechuga rellenos de col, camarón o pescado, encurtido de rábano y zanahoria, aderezo campestre.

Crispy shrimp or fish, shredded cabbage, quick pickled radish and carrots, country dressing wrapped in Bibb lettuce.

**TABLA DE MARISCOS** .....\$22.00  
**(2 personas)**

**SEAFOOD BOARD**

Calamares fritos, camarones al ajillo, ensalada de pulpo y chicharrón, mejillones al vino blanco.

Fried calamari, sautéed garlic shrimp, octopus and pork crackling salad, steamed mussels with white wine.

## SOPAS /SOUPS

**CREMA DE ARVEJAS** .....\$8.75  
**PEA CREAM SOUP**

Crema de arvejas tiernas, crocante de jamón serrano, quenelle de queso azul y mascarpone.  
Green pea cream soup, crispy serrano ham, blue cheese and mascarpone quenelle.

**SOPA DE MARISCOS** .....\$12.50  
**SEAFOOD STEW**

Combinación de almejas, mejillones, calamares, pulpo y langostinos en una base de fondo de pescado y tomate.  
Clams, squid, mussels, octopus and prawns, stewed in a fish and tomato broth.

**CREMA DE ZANAHORIA BLANCA** .....\$7.90  
**ARRACACIA CREAM SOUP**

Crema de zanahoria blanca, salteado de setas, galleta de parmesano y pesto.  
Arracacia cream soup, sautéed mushrooms, Parmesan cheese cracker, and pesto.

**CHOWDER “EL MERCADO”** .....\$9.95  
**“EL MERCADO” CHOWDER**

Nuestra versión del chowder de almejas, con zanahoria, maíz dulce y galletas de romero.  
Our version of clam chowder, with carrots, sweet corn and rosemary crackers.

## ENSALADAS /SALADS

**ENSALADA DE POLLO ASADO** .....\$9.80  
**ROASTED CHICKEN SALAD**

Mesclum de verdes, pollo asado, tocino, aguacate, queso azul, vinagreta de guayaba y curry.  
Mixed green leaves, roasted chicken, lardoons, avocado, crumbled blue cheese, guava and curry vinaigrette.

**ENSALADA DE QUESO DE CABRA FRITO** .....\$10.15  
**FRIED GOAT CHEESE SALAD**

Queso de cabra frito, endivias, mesclum de verdes, duraznos asados, supremas de naranja, almendras tostadas, vinagreta de mandarina.  
Fried goat cheese, endives, mixed greens, grilled peaches, orange supremes, toasted almonds, tangerine vinaigrette.

**ENSALADA RUSA CON MARISCOS** .....\$7.00  
**SEA FOOD RUSSIAN SALAD**

Arveja tierna, zanahoria, papa, apio y manzana, aderezados con genjibre, y semillas de cilantro. Terminada con atún en cremoso de mostaza, camaron marinado y mejillón en salsa criolla.

Green peas, carrot, potato, celery and apple, dressed with ground ginger and coriander. Topped with big eye tuna in creamy mustard, citrus shrimp and steamed mussel with pico de gallo.

**ENSALADA DE CÍTRICOS** .....\$7.50  
**CITRUS SALAD**

Supremas de naranja, pomelo y mandarina, queso feta, pistachos tostados, aguacate, mesclum, reducción de balsámico y frambuesa.

Orange, tangerine and grapefruit supremes, feta cheese, avocado, toasted pistachios, raspberry and balsamic glaze.

**ENSALADA DE CANGREJO** .....\$9.50  
**CRAB SALAD**

Uñas de cangrejo en dos texturas, ensalada de papa, platano maduro, aguacate, salsa criolla  
Crab claws in two textures, new potato salad, plantains, avocado, creole sauce

**TOMATINA CAPRESE** .....\$7.50

Tomates nativos confitados a diferentes temperaturas, fior di latte, hojas de albahaca, pesto, bastones de focaccia asada.

Confit heirloom tomatoes, fior di latte, lemon basil leaves, pesto, grilled focaccia sticks.

**ENSALADA DE CALAMAR CROCANTE** .....\$9.00  
**CRISPY CALAMARI SALAD**

Calamar crocante, piña asada, mesclum de verdes, aderezo de cítricos.

Crispy calamari, grilled pineapple, mesclum greens, citrus dressing.

**ENSALADA DE ESPÁRRAGOS** .....\$7.90  
**ASPARAGUS SALAD**

Espárragos, huevo escalfado a 70 C., sabayon de aceite de oliva virgen extra, polvo de tocino, pan trufado.

Asparagus, 70 C. poached egg, extra virgin olive oil sabayon, minced bacon, truffle bread.

**ENSALADA “EL MERCADO”** .....\$11.90  
**“EL MERCADO” SALAD**

Salmón a la parrilla, mesclum de hojas verdes, espárragos asados, aceitunas, huevos de codorniz, papas chauchas, emulsión de estragón.

Grilled salmon, mixed green leaves, grilled asparagus, olives, hard-boiled quail eggs, new potatoes, tarragon dressing.

## SANDUCHES /SANDWICHES

**HAMBURGESA “EL MERCADO”** .....\$12.50

**“EL MERCADO” HAMBURGER**

180 gr. de carne de vacuno, tocino, queso cheddar, lechuga, tomate, cebolla, pepinillos en vinagre y salsa BBQ, pan artesanal de hamburguesa.  
180 gr. beef patty, cheddar cheese, house bacon, lettuce, tomatoes, onions, pickles, BBQ sauce, on a artisanal hamburger bun.

**SANDUCHE DE BBQ** .....\$12.50  
**PULLED PORK SANDWICH**

Brazo de cerdo ahumado por 14 horas con madera de capulí, coleslaw, pepinillos, pan artesanal de hamburguesa  
14 hour smoked pork butt, coleslaw, and pickles on an artisanal hamburger bun.

**SANDUCHE DE LOMO SALTEADO** .....\$10.00

**STEAK SANDWICH**

Salteado de lomo fino, pimientos y cebollas, lechuga y tomate servido en focaccia.

Sauté tenderloin strips, bell peppers and onions, lettuce, tomatoes, on a focaccia.

**FOCACCIA DE VEGETALES ASADOS** .....\$7.90

**GRILLED VEGETABLES FOCACCIA**

Láminas asadas de zucchini, berenjena, cebolla y tomate, queso mozzarella fundido y pesto.

Grilled zucchini, eggplant, onions and tomatoes, melted mozzarella cheese and pesto.

**SANDUCHE DE CAMARONES** .....\$8.50  
**SHRIMP ROLL**

Camarones, lechuga, tomate y aderezo en pan de hierbas.  
Shrimp, lettuce, tomatoes, Old Bay house dressing on a roll.



**TODOS LOS SÁNDUCHES VIENEN  
ACOMPAÑADOS DE PAPAS FRITAS  
ALL OF OUR SANDWICHES COME  
WITH A SIDE OF FRENCH FRIES**





# DE EL MERCADO

FROM THE MARKET



## CEBICHE DE CAMARONES

### SHRIMP CEBICHE

Sopa fría a base de camarones y cítricos en salsa de tomate decorado con cebolla encurtida y chicharrón de cerdo. Acompañada de: canguil, maíz tostado y chifles. Citrus, shrimp and tomato cold soup, garnished with onions and pork chicharrones. Served with fried plantains, popcorn and toasted corn.

\$9.00

## CEBICHE DE PESCADO

### FISH CEBICHE

Sopa fría a base de pesca del día y cítricos, aderezado con cebolla encurtida y hierbas. Acompañado de: canguil, maíz tostado y chifles. Citrus and fish cold soup, garnished with onions and herbs. Served with fried plantains, popcorn and toasted corn.

\$9.00

## LOCRO DE PAPA

### POTATO SOUP

Nuestra versión de la sopa tradicional Ecuatoriana. Papa en texturas, queso ahumado, y cremoso de Aguacate. Our version of the traditional Ecuadorean soup. Potatoes in textures, smoked cheese, creamy avocado.

\$7.90

## SANCOCHO DE PESCADO

### FISH SANCOCHO

Fumé de pescado, plátano verde, yuca, choclo, pasta de maní y pescado. Fish fumet, green plantains, cassava, peanut paste and fish.

\$8.00

## SECO DE POLLO

### CHICKEN STEW

Estofado de pechuga, risotto de arveja tierna, tomates cherry, crocantes de maduro. Chicken breast stew, green pea risotto, cherry tomatoes, plantain chips.

\$15.00

## FRITADA DE CERDO

### PORK FRITADA

Costilla de cerdo braseada y frita, llapingacho, encebollado, mote sucio, aguacate. Braised and fried baby back ribs, potato patties, onion and tomato salad, hominy, avocado.

\$16.85

## CHURRASCO DE BIFE

### RIBEYE CHURRASCO

Ojo de Bife a la parrilla, papas fritas, salteado de cebollas, pimientos y tomates, huevo escalfado, aguacate. Grilled rib eye, sauté onions, bell peppers and tomatoes, french fries, poached egg, avocado.

\$19.85

## ENCOCADO DE LANGOSTINOS

### PRAWN ENCOCADO

Estofado de Langostinos en leche de coco, arroz blanco, maduro asado, sal prieta. Prawn stewed in coconut milk, steamed rice, grilled plantains and spiced peanuts and ground corn.

\$17.90



# PLATOS PRINCIPALES

MAIN COURSES



## SALMÓN A LA NARANJA

### ORANGE GLAZED SALMON

Filete de salmón a la parrilla glaseado con naranja y panela, arroz cremoso con champiñones, ensalada de tomates y aceitunas negras, pimientos asados.  
Orange glazed grilled salmon, creamy mushroom rice, tomatoes and black olives, roasted bell peppers.

\$17.50

## FILETE DE CACHEMA Y GNOCCHI DE ARVEJA

### PEA GNOCCHI AND PAN SEARED CACHEMA

Filete de cachema a la sartén, gnocchi de arvejas y harina de arroz, mantequilla de estragón.  
Pan seared cachema fillet, green peas and rice flour gnocchi, tarragon beurre meunier.

\$17.00

## BONDIOLA DE CERDO

### SLOW ROASTED PORK SHOULDER

Bondiola de cerdo cocida a baja temperatura, puré de coliflor asada, zanahorias.  
Slow roasted pork shoulder, cauliflower puree, grilled carrots.

\$16.90

## FILETE "EL MERCADO"

### "EL MERCADO" STEAK

Rebanadas de lomo fino sobre puré de papa rústico, zanahorias, menestra de hongos, espárragos, mesclum de verdes.  
Grilled tenderloin slices, rustic mashed potatoes, carrots, mushroom stew, grilled asparagus, mesclum greens.

\$17.50

## ARROZ NEGRO

### BLACK RICE

Arroz, calamares y camarones cocidos en tinta de calamar y fumé de pescado, decorado con alcachofas salteadas, pimiento asado y cuñas de limón.  
Combination of rice, shrimp and squid cooked in squid ink and fish fumet. Garnished with sauté artichokes, roasted bell peppers and lemon wedges.

\$16.90

## ESTOFADO DE PESCADO

### FISH STEW

Filete de robalo estofado en salsa de tomate especiada, cremoso de mais dulce, gremolata.  
Stew Snook fillet, creamed corn, gremolata

\$17.00

## CARRÉ DE CORDERO

### RACK OF LAMB

Carré de cordero al grill, puré de habas, zanahorias asadas, salsa de menta y vinagre.  
Grilled rack of lamb, broad bean puree, carrots, vinegar and mint sauce.

\$19.85

## LANGOSTINOS A LA DIABLA

### PRAWNS SCAMPI

Langostinos salteados a la mantequilla, vino blanco, ajo y ají, puré de papa rústico, mesclum de verdes.  
Sautéed prawns, garlic and pepperoncino sauce, rustic mashed potatoes, mesclum greens.

\$19.85

## LASAGNA DE RABO DE BUEY

### OX TAIL LASAGNA

Estofado de rabo de buey, pasta casera, queso pecorino  
Ox tail stew, house made pasta, pecorino cheese

\$16.90

## SPAGHETTI PRIMAVERA

Spaghetti de calabaza, vegetales asados, tomates en texturas, albahaca fresca.  
Squash spaghetti, roasted vegetables, heirloom tomatoes in textures, basil leaves.

\$16.00

## POLLO A LA CERVEZA NEGRA

### ALE ROASTED CHICKEN

Cuarto trasero de pollo asado a la cerveza negra, gratin de papa y manzana verde, cebollas a la parrilla  
Ale roasted leg and thigh, apple and potato gratin, grilled onions.

\$16.00

## PIERNA DE CORDERO

### ROASTED LEG OF LAMB

Asado de pierna de cordero, cacerola de papa y puerro, camotes, cebolletas, lechuga a la parrilla, jugo de cordero.  
Roasted leg of lamb au jus, leek and potato casserole, yams, pearl onions, grilled romaine lettuce.

\$17.00





# POSTRES

## DESSERTS



### **XOCOLATL**

Crème brule de chocolate, XS de chocolate, ganache de chocolate al 70%, helado de jengibre y frutos rojos.

Chocolate crème brule, chocolate XS, 70% chocolate ganache, ginger ice cream, red fruits.

\$6.85

### **MIL HOJAS DE MANZANA**

APPLE MILLE-FEUILLE

Láminas de tarta de manzana, terminadas con una creme brule de vainilla.

Layers of apple tart topped with vanilla crème brule.

\$5.15

### **SORPRESAS DE MANDARINA**

TANGERINE SURPRISES

Sorpresas de mandarina confitada envueltas en masa phyllo, miel de especias, migas de frambuesa y lágrimas de lima.

Confit tangerines wrapped in phyllo dough, spice syrup, raspberry crumbs, "lime tears"

\$5.75

### **DEGUSTACIÓN DE HELADO ARTESANAL**

ARTISANAL ICE CREAM SAMPLER

Degustación de helados artesanales en base a sabores de temporada con sus acompañantes.

Selection of house made artisanal ice cream of seasonal fruits and flavors.

\$4.95

### **CHEESECAKE INVERTIDO DE CHOCOLATE Y TOFFEE**

INVERTED CHOCOLATE AND CARAMEL CHEESECAKE

Cheesecake invertido, trufa de chocolate al 70%, helado de taxo, caramel de cardamomo.

Inverted cheesecake, 70% chocolate truffle, banana passion fruit ice cream, cardamom candy.

\$5.35

### **BUDIN DE PERAS Y PAN**

BREAD AND PEAR PUDDING

Budín de pan y peras laminadas, esfera de crema inglesa, chips de pera, salsa de ciruelas y whisky

Bread and pear pudding, cream anglaise spheres, pear chips, prune and whisky sauce

\$5.25

### **TIRAMISÚ**

Bizcocho de café, cremoso de mascarpone, chocolate al 70%, café, menta.

Coffee cake, mascarpone cremeux, 70% chocolate, coffee, mints.

\$5.60

### **ENSALADA DE FRUTAS**

FRUIT SALAD

Frutas de temporada, crema de lúcuma, galletas de maíz morado, nieve de coco

Seasonal fruits, eggfruit cream, purple corn cookie, coconut snow

\$4.85

