



PARA COMENZAR TO START



PULPO ASADO \$12.50

GRILLED OCTOPUS

Tentáculos de Pulpo a la Parrilla, Papa Nativa, Maduro Asado Con Sal Prieta, Yuca, Emulsiones de Ají, Crema de Cillangua y Oreganon.

Grilled Octopus Tentacles, Native Potato, Plantain with Corn and Peanut Salt, Crispy Cassava, Hot Pepper Emulsions, Coastal Herbs Cream.

PANCETA DE CERDO \$11.00

PORK BELLY

Panceta de Cerdo Cocida a Baja Temperatura y Caramelizada con Tamarindo, Cebollas Crocantes, Tomates Confitados, Mesclum Orgánico de Nuestro Huerto, Aderezo de Almendras Ahumadas.

Tamarind Glazed Pork Belly, Crispy Onions, Confit Tomatoes, Mixed Greens from our Garden, Smoked Almond Dressing.

TARTARE DE SALMÓN \$9.80

Salmón, Cubos de Tomate y Pepinillo, Aderezo de Mostaza, Vinagre de Arroz y Soya, Aguacate, Hojas Orgánicas de Nuestro Huerto, Aceite de Hierbas y Astillas de Puerro.

Salmon belly, Tomato and Cucumber cubes, Dijon Mustard and Soy Dressing, Herbed Oil, Leeks, Organic Greens from our Orchard.

FOIE GRAS \$12.50

Foie gras, Uvas Verdes Salteadas en Moscatel, Velo de Guayaba, Nibs de Cacao Garrapiñado, Tostadas de Pan Brioche y Hojas Orgánicas de Nuestro Huerto.

Foie Gras Torchon, Moscatel Sauted Grapes, Guaba, Candied Cocoa Nibs, Organic Greens from our Orchard.

CREMA DE ARVEJAS \$11.50

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.

TABLITA "EL MERCADO" \$28.80

(2 personas)

"EL MERCADO" BOARD

Bife Angosto Angus Certificado, Papas Chauchas al Perejil y Ajo, Cremoso de Hongos a las 3 Pimientas, Cebollas a la Parrilla, Tomates de Nuestro Huerto.

Certified Angus N.Y. Strip, Parsley and Garlic New Potatoes, Grilled Onions, Creamed Pepered Mushrooms, Heirloom Tomatoes from our Orchard.

FONDUE DE CAMEMBERT \$24.00

(2 personas)

Camembert Horneado, Miel de Abeja con Nueces y Almendras Tostadas, Vegetales a la Parrilla, Crudité de Zanahorias y Apio, Manzana Verde, Pera, Uvas, Frambuesas, Blueberries, Mango Deshidratado, Tomato Cherry Confitados y Pan Brioche.

Baked Camembert, Toasted Nuts with Organic Honey, Grilled Vegetables, Carrots, Apple Wedges, Grapes, Raspberries, Blueberries, Dehidratated Mango, Confit Cherry Tomatoes, Brioche.

TABLA DE MARISCOS \$26.90

(2 personas)

SEAFOO BOARD

Crab Cakes con Salsa de Mostaza, Chumal con Salsa de Camarón y Chistorra, Cebiche Pescado Curado, Almejas y Mejillones con Chimichurri de Tamarindo, Focaccia.

Crab Cakes with Whole Mustard Mayo, Corn Tamale with Shrimp and Chistorra, Cured Fish Cebiche, Clams and Mussels with Tamarind Chimichurri, Focaccia.

TABLA IBÉRICA \$28.90

(2 personas)

Croquetas de Champiñón, Queso Manchego y de Cabra, Paleta Ibérica, Caña de Lomo Ibérico, Salchichón Trufado, Chorizo Ibérico, Focaccia, Almendras Ahumadas, Compota de Duraznos, Crudités de Zanahoria y Apio, Grissinis y Rabanos.

Mushroom Croquettes, Manchego and Goat Cheese, Iberico Ham, Caña de Lomo, Salchichon, Chorizo, Focaccia, Smoked Almonds, Apricot Compote, Celery and Carrots, Pickled Radishes, Grissinis.



ENSALADAS

SALADS

ENSALADA DE POLLO ASADO \$12.50
ROASTED CHICKEN SALAD

Mesclum de Hojas Verdes Orgánicas de Nuestro Huerto, Pollo Asado, Tocino, Aguacate, Queso Azul, Vinagreta de Guayaba.
Organic Mixed Greens from our Garden, Roasted Chicken, Lardoons, Avocado, Crumbled Blue Cheese, Guava Vinaigrette.

ENSALADA DE QUESO DE CABRA FRITO \$14.20
FRIED GOAT CHEESE SALAD

Queso de Cabra Frito, Mesclum de Hojas Verdes Orgánicas de Nuestro Huerto, Duraznos Asados, Supremas de Pomelo, Almendras Tostadas, Vinagreta de Mandarina.
Fried Goat Cheese, Organic Mixed Greens from our Garden, Grilled Peaches, Grapefruit Supremes, Toasted Almonds, Tangerine Vinaigrette.

ENSALADA CESAR CON SALMON Y LANGOSTINOS \$13.50
SALMON AND PRAWN CAESAR SALAD

Salmón y Langostino a la Parrilla, Lechuga Romana, Tierra de Croutons y Pepa de Zambo, Alioli de Ajo Negro y Crocante de Remolacha.
Grilled Prawn and Salmon Belly, Romaine Lettuce, Crouton Dust, Pumpkin Seeds, Black Garlic Aioli, Beet Cracker.

SANDUCHES

SANDWICH

HAMBURGUESA "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, Papas Fritas.
180 gr. Beef Patty, Cheddar Cheese, House Bacon, Lettuce, Tomatoes, Onions, Pickles, BBQ Sauce, on a Artisanal Hamburger Bun, French Fries.

HAMBURGUESA DE CORDERO \$14.50

Hamburguesa de Cordero, Cebollas Caramelizadas, Queso Azul, Pan Pretzel, Rúcula y Salsa de Tomate de Hongos.
Lamb, Caramelized Onions, Danish Blue Cheese, Arugula, Mushroom Ketchup, Pretzel Roll.

BAGEL DE SALMÓN \$12.50

Gravlax de Salmón, Queso Crema con Eneldo y Cebollín, Cebolla Perla, Bagel, Hojas de Lechuga Romana Baby, Aderezo de Frambuesa.
Salmon Lox, Cream Cheese, Dill, Chives, Onions, Bagel, served with Baby Romain Lettuce and Raspberry Dressing.

SANDUCHE ABIERTO DE BERENJENAS CROCANTES \$11.80
CRISPY EGGPLANT OPEN SANDWICH

Berenjenas Apanadas en Panko, Queso de Cabra, Salsa Pomodoro, Pesto, y Focaccia, Acompañado de Papas Chauchas.
Focaccia, Panko Crusted Eggplant, Goat Cheese, Pomodoro Sauce, Pesto, Sauted New Potatoes.

DE EL MERCADO

FROM THE MARKET



ENTRADAS

STARTERS



VICHE DE CAMARÓN Y PESCADO

Camarón, Corvina, Habichuelas, Choclo Tierno, Camote Amarillo, Sal Prieta y Tapioca de Coriandro.

Traditional Soup from the Coast of Manabí, Shrimp, Seabass, String Beans, Corn, Yams, Carrots, Corn Mill with Peanuts, Coriander and Tapioca Crisp.

\$12.50

ENCEBOLLADO

Nuestra Versión del Tradicional Encebollado. Atún Rojo, Yuca, Tomate Concase, Cebolla Colorada, Fondo de Albacora, Chifles y Cilantro Crocante.

Our Take of the most renown soup of the coast of Ecuador. Pan Seared Ahi Tuna, Manioc, Tomato, Red Onion and Bonito Broth, Garnished with Fried Plantains and Cilantro Crisps.

\$14.00

CEVICHE DE PESCADO ENCURTIDO

Pescado Curado, Leche de Tigre y Coco, Cebolla Roja, Aceite de Hierbas, Crocante de Plátano Verde y Chulpi Picante.

Cured Rock Sea Bass, Coconut Milk, Lime Juice, Garlic, Celery, Hot Pepper, Red Onion, Herbed Oil, Spicy Fried Corn, Fried Plantains.

\$12.00

ENCOCADO DE CAMARONES

SHRIMP ENCOCCADO

Camarones, Cremoso de Coco, Royale de Coco, Maduro Frito, Chifles, Sal Prieta, Emulsion de Chillangua.

Shrimps, Savory Coconut Cream, Coconut Royale, Fried Sweet Plantains, Peanut and Corn Mill, Fried Plantains, Coastal Herbs Emulsion.

\$12.00

LOCRO DE PAPA

POTATO SOUP

Nuestra Versión de la Sopa Tradicional Ecuatoriana. Papa en Texturas, Queso Fresco, y Aguacate.

Our Version of the Traditional Ecuadorean Soup. Potatoes in Textures, Fresh Cheese, Avocado.

\$9.90

Nuestros precios incluyen el 22% de IVA y Servicios

DE EL MERCADO

FROM THE MARKET



PLATOS PRINCIPALES

MAIN COURSES



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, Salted Pork, Hominy, Avocado.

\$17.50

SECO DE CHIVO

GOAT STEW

Lomitos Finos de Cordero a la Parrilla, Salsa de Chicha y Naranjilla, Cebada Perlada, Choclo, Arvejas Tiernas, Puerro, Aguacate Crocante, Maduro Asado, Hojas de Nuestro Huerto.

Grilled Goat Tenderloins, Corn Chicha and Naranjilla Sauce, Pearl Barley, Corn, Green Peas, Leeks, Crispy Avocado, Sweet Platain, Organic Salad Greens from our Garden.

\$18.85

CHURRASCO DE BIFE

NY STRIP CHURRASCO

Bife Angosto a la Parrilla, Papas Fritas, Jugo de Carne, Cebollas Asadas, Puré de Pimientos, Tomates Confitados, Huevos Fritos de Codorniz, Aguacate.

Grilled NY Strip, Grilled Onions, Roasted Bell Pepper Puree, Confit Tomatoes, French Fries, Fried Quail Eggs, Avocado.

\$22.50



PLATOS PRINCIPALES

MAIN COURSES



CORVINA DE ROCA

ROCK SAE BASS

Corvina con Costra de Quinoa Crocante, Salsa de Cítricos y Eneldo, Shiso, Camote a la Naranja, Bok Choi con Aceite de Ajonjolí.

“Rock” Sea Bass with Quinoa Crust, Dill and Citrus Sauce, Shiso, Oranged Yams, Steam Bok Choi, Sesame Oil.

\$18.80

SALMÓN A LA NARANJA

ORANGE GLAZED SALMON

Filete de Salmón a la Parrilla Glaseado con Naranja y Panela, Arroz Cremoso con Champiñones, Vegetales Orgánicos de Temporada de Nuestro Huerto.

Orange Glazed Grilled Salmon, Creamy Mushroom Rice, Organic Seasonal Vegetables from our Garden.

\$18.40

BONDIOLA DE CERDO

SLOW ROASTED PORK SHOULDER

Bondiola de Cerdo Cocida a Baja Temperatura, Polenta al Queso Azul, Vegetales Orgánicos de Temporada de Nuestro Huerto.

Slow Roasted Pork Shoulder, Blue Cheese and Polenta, Organic Seasonal Vegetables from our Garden.

\$17.50

FILETE “EL MERCADO”

“EL MERCADO” STEAK

200 gr de Lomo Fino, Puré de Papa Rústico, Menestra de Hongos, Vegetales Orgánicos de Temporada de Nuestro Huerto.

200gr Tenderloin Fillet, Rustic Mashed Potatoes, Mushroom Stew, Organic Seasonal Vegetables from our Garden.

\$18.20

ARROZ CRIOLLO

CRIOLLO RICE

Arroz Caldoso con Sofrito Criollo de Tomate, Langostino Asado, Pulpo, Camarones, Mejillones, Almejas y Cuñas de Limón.

Rice, Octopus, Grilled Prawns, Shrimps, Mussels and Clams Cooked with Tomatoes, Onions and Fish Fumet. Garnished with Lemon Wedges.

\$19.90

CARRÉ DE CORDERO**RACK OF LAMB**

Carré de Cordero al Grill, Puré de Habas, Salsa de Menta y Vinagre, Vegetales Orgánicos de Temporada de Nuestro Huerto.

Grilled Rack of Lamb, Broad Bean Puree, Vinegar and Mint Sauce, Organic Seasonal Vegetables from our Garden.

\$20.50

LANGOSTINOS A LA DIABLA**SPICY PRAWNS**

Langostinos Asados, Chimichurri Picante, Puré de yuca y Hojas de Mostaza.

Grilled Prawns, Spicy Chimichurri, Manioc Puree, Mustard Greens.

\$19.50

POLLO EN SALSA DE PUERRO**ROASTED CHICKEN WITH LEEKS**

Pierna y Muslo de Pollo Asada, Salsa de Puerros, Puré de Zanahoria Blanca, Tomates Confitados y Astillas de Camote.

Debone Leg and Thigh, Leek Sauce, Creole Celery Root Puree, Confit Tomatoes, Sweet Potato Sticks.

\$16.80

PATO EN SALSA DE ARÁNDANOS**DUCK CONFIT**

Cuarto Trasero de Pato en Salsa de Arándanos, Puré de Papa y Ajo, Berenjena Crocante y Espárragos.

Confit Leg and Thigh, Blueberry Sauce, Garlic Mash, Crispy Eggplants, Asparagus.

\$20.80

ATÚN ROJO**AHI TUNA**

Akami con Costra de Ajonjolí, Salsa de Miso Blanco y Maracuyá, Puré de Zanahoria, Cenizas de Maracuyá, Crocante de Alfalfa y Hojas de Remolacha.

Sesame Crusted Ahi Tuna, White Miso and Passion Fruit Sauce, Carrot Puree, Crispy Alfalfa Sprouts, Beets.

\$21.90

RAVIOLIS CALABAZA Y ALMENDRAS

Raviolis Rellenos de Calabaza Asada y Almendras, Salsa de Tomate y Salvia, Burrata y Queso Parmesano.

Roasted Pumpkin and Almond Ravioli, Tomato and Sage Sauce, Burrata and Parmigiano.

\$15.00

POSTRES

DESSERTS



MACARON ROYALE

Macaron Gigante Relleno de Chirimoya y Frambuesa, Helado de Azahares.
Custard Apple and Raspberry Macaron, Orange Blossom Ice Cream.

\$6.80

XOCOLATL

Crème Brûlée de Chocolate, XS de Chocolate, Ganache de Chocolate al 70%, Helado de Jengibre y Frutos Rojos.
Chocolate Crème Brûlée, Chocolate XS, 70% Chocolate Ganache, Ginger Ice Cream, Red Fruits.

\$6.80

MIL HOJAS DE MANZANA

APPLE MILLE-FEUILLE

Láminas de Tarta de Manzana, Terminadas con una Creme Brulée de Vainilla.
Layers of Apple Tart Topped with Vanilla Crème Brûlée.

\$5.90

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 Creams of Seasonal Flavors.

\$5.00

SELVA NEGRA

BLACK FOREST

Bizcocho de Chocolate al Kirsch, Crema de Lavanda, Cerezas, Frambuesas y Arándanos Azules, Helado de Frutos Rojos, Hojas de Menta Cristalizada y Raíces de Chocolate.
Kirsch Flavored Devil's Food Cake, Lavender Cream, Cherries, Raspberries and Blueberries, Red Fruits Ice Cream, Candied Mint, Chocolate Roots.

\$5.85

PIÑA COLADA

Mousse de Vainilla, Helado de Coco, Salpicón de Piña con Fresa y Kataboom de Piña con Ron y Vainilla.
Vanilla Mousse, Coconut Ice Cream, Pineapple and Strawberry Compote, Vanilla and Rum Liquid Bonbon.

\$5.25

MOUSSE DE MARACUYÁ

PASSION FRUIT MOUSSE

Cilindro de Chocolate 60% Relleno de Mousse de Maracuyá, Cremoso de Chocolate Blanco, Helado de Maracuyá y Trufas de Frambuesa.
60% Dark Chocolate, Passion Fruit Mousse, White Chocolate Crèmeux, Passion Fruit Ice Cream, Raspberry Truffles.

\$5.25

Todos nuestros helados son hechos en casa con los mejores ingredientes de temporada.
All of our ice creams our homemade with the freshest seasonal ingredients.

Nuestros precios incluyen el 22% de IVA y Servicios