PARA COMENZAR Y COMPARTIR

TO SHARE AND BEGIN

SOPA DE CUCHI **$12.80**
PORK SOUP
Cerdo en Larga Cocción, Mote, Caldo de Cerdo, Chiles, Aguacate, Daikon
Pork, Pork Stock, Hominy, Chilis, Avocado and Daikon

CEBICHE JIPIJAPA **$16.00**
JIPIJAPA CEBICHE
Pesca Blanca, Camarón y Pulpo, Sopa Fría de Maní y Miso, Tostado, Chifles
Fish, Shrimp and Octopus, Peanut and Miso Cold Soup, Toasted Corn, Plantains

PULPO A LA PARRILLA **$17.00**
GRILLED OCTOPUS
Pulpo a la Parrilla, Aderezo Casero, Crema de Maíz Dulce, Ají
Grilled Marinated Octopus, Sweet Corn, Hot Pepper

MELOSO DE CONCHAS PRIETAS **$14.12**
BLOOD CLAM MELOSO
Conchas Prietas Asadas, Meloso de Arroz, Grabanzos Crocantes, Menta, Limón
Blood Clams, Arboreo Rice, Chickpeas, Mint, Lime

ENSALADA "EL MERCADO" **$15.90**
"EL MERCADO" SALAD
Salmón Ahumado, Mesclum de Hojas, Chalotas, Naranja, Zanahorias, Duraznos, Ajonjoli y Aderezo de Yogurt y Miel
Smoked Salmon, Salad Greens, Orange, Shallots, Carrots, Peaches, Sesame Oil, Yogurt and Honey Dressing

PICANTE DE PESCA **$12.00**
FISH CRUDO
Pesca Fresca, Emulsión de Cítricos y Rocoto, Aguacate, Cebolla, Culantro, Sal Prieta
Catch of the Day, Citrus and Hot Pepper Emulsion, Avocado, Onion, Cilantro, Corn & Peanut Meal

MOLLEJAS CROCANTES **$14.30**
CRISPY SWEETBREADS
Mollejas, Zanahoria Blanca, Limón, Cebollas
Sweetbreads, Arracacha, Lemon, Onions

CARPACCIO DI MANZO **$14.90**
BEEF CARPACCIO
Wagyu Ecuatoriano Certificado, Chimichurri, Alcaparras, Aceitunas, Rúcula, Parmesano
Certified Ecuadorean Wagyu, Chimichurri, Olives, Capers, Parmesan and Arugula

COLIFLOR Y HONGOS **$11.15**
MUSHROOMS & CAULIFLOWER
Coliflor en Texturas, Crema de Hongos, Pepas de Sambo
Mushroom Cream, Cauliflower, Pumpkin Seeds

ROLLO DE CANGREJO **$16.10**
CRAB ROLL
Cangrejo, Aguacate, Cebolla, Parmesano, Pistachos, Albahaca
Red Crab, Avocado, Onions, Parmesan Cream Sauce, Pistachios, Basil

El consumir elaboraciones que contengan carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o semi cocidos, puede incrementar el riesgo a contraer enfermedades derivadas por intoxicación.
Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

Nuestros precios incluyen el 25% de IVA y Servicios

CLÁSICOS EL MERCADO

EL MERCADO CLASSIC

LOCRO DE PAPAS **$12.90**

POTATO SOUP

Nuestra Interpretación de la Tradicional Sopa Cuencana; Crema de Papa, Stracciatella, Aguacate, Maíz Picante

Our Take on the Local Specialty Soup, Potato Cream, Stracciatella, Avocado, Spicy Corn

FRITADA DE CERDO **$24.90**

PORK FRITADA

Costillas de Cerdo Braseadas y Fritas, Mote Sucio, Llapingachos, Aguacate y Encebollado

Braised and Fried Baby Back Ribs, Potato Patties, Salted Pork and Hominy, Avocado, Onion and Tomato Salsa

HAMBURGUESA "EL MERCADO" **$22.00**

"EL MERCADO" HAMBURGER

200 Gr. Wagyu Ecuatoriano Certificado, Tocino Ahumado, Queso Holandés, Lechuga, Mermelada de Cebollas, Mayo de Pepinillos, Pan Artesanal, Papas Fritas

200 Gr. Certified Ecuadorian Wagyu, Hollandaise Cheese, Bacon, Lettuce, Onions Jam, Pickle Mayo, Artisanal Bun, French Fries

FILETE "EL MERCADO" **$24.90**

"EL MERCADO" STEAK

180 Gr. de Filete de Lomo Fino al Grill, Puré de Papas, Menestra de Hongos, Salsa de Vino Tinto, Vegetales

180 Gr Tenderloin Filet, Mashed Potatoes, Mushroom Stew, Red Wine Sauce, Vegetables

SALMÓN A LA NARANJA **$26.55**

ORANGE GLAZED SALMON

Filete de Salmón a la Parrilla, Arroz Cremoso con Champiñones, Vegetales, Glaze de Naranja

Grilled Salmon, Creamy Mushroom Rice, Orange Glaze Sauce, Vegetables

LOMITO CRIOLLO **$23.10**

"CRIOLLO" STYLE STEAK

Lomo Fino, Choclo Rostizado, Papas Chauchas, Mayo de Culantro

Beef Tenderloin, Fried Corn, New Potatoes, Cilantro Mayo

El consumir elaboraciones que contengan carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o semi cocidos, puede incrementar el riesgo a contraer enfermedades derivadas por intoxicación.
Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

Nuestros precios incluyen el 25% de IVA y Servicios

PLATOS PRINCIPALES

MAIN COURSES

PESCA DEL DÍA * SUJETO A DISPONIBILIDAD **$22.85**
CATCH OF THE DAY * SUBJECT TO AVAILABILITY
Pesca Blanca, Salsa de Coco, Aguacate, Aceite de Chillangua, Aceite de Coral, Majado de Verde y Chicharrón
Catch of the Day, Coconut Sauce, Avocado, Chillangua Oil, Coral Oil, Green Plantain and Chicharrón

CHULETON DE HUAYAYPE * SUJETO A DISPONIBILIDAD **$24.10**
AMBERJACK STEAK * SUBJECT TO AVAILABILITY
Chuletón de Huayaype a las Brasas, BBQ Marino, Yuca, Tártara, Vegetales
Grilled Amberjack, Seaweed BBQ, Manioc, Tartar Sauce, Vegetables

ARROZ CON PATO **$27.80**
DUCK "PAELLA"
Magret a la Sartén, Arroz, Maní, Plátano Maduro, Encurtidos de Pepino
Pan Seared Magret, Rice, Peanuts, Sweet Plantains, Cucumber Pickles

TORTELLINI DE "SECO DE CHIVO" **$22.67**
LAMB STEW TORTELLINI
Guiso de Cordero, Pasta Fresca, Salsa de Seco, Ensalada Rusa
Lamb Stew, Pasta, Green Peas and Carrot Puree

PANCETA DE CERDO CROCANTE **$24.85**
CRISPY PORK BELLY
Panceta Crocante, Langostino Asado, Salsa Americana, Kimchi, Arroz Frito
Crispy Pork Belly, Grilled Prawn, Sauce Américaine, Kimchi, Fried Rice

LENGUA DE RES **$21.70**
SEARED TONGUE
Lengua Cocida a Baja Temperatura Chocolate, Calabaza y Chipotle
Pan Seared Beef Tongue, Chocolate, Pumpkin and Chipotle Pepper

RIB EYE **$51.15**
RIB EYE
Ojo de Bife Importado, Moro Crocante de Mote y Lentejas
Imported Rib Eye, Lentils and Hominy

El consumir elaboraciones que contengan carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o semi cocidos, puede incrementar el riesgo a contraer enfermedades derivadas por intoxicación.
Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

Nuestros precios incluyen el 25% de IVA y Servicios

POSTRES

DESSERTS

LINGOTE DE CHOCOLATE **$7.15**
Aromas y Texturas del Mejor Chocolate Ecuatoriano, Maní, Jengibre
Aromas and Textures of the Best Ecuadorean Chocolate, Peanuts, Ginger

CANELÓN DE MELÓN **$6.10**
MELON CANNELLONI
Melón, Anis, Mousse de Babaco, Esencia de Rosas, Tomate de Arbol, Chocolate Blanco
Melon, Anise, Andean Papaya Mousse, Rose Scent, Tamarillo, White Chocolate

HOJA DE HIGO **$6.10**
FIG LEAF
Hoja de Higo, Chirimoya, Leche Quemada, Eucalipto y Naranja
Fig Leaf, Custard Apple, Burnt Milk, Eucalyptus and Orange

MIL HOJAS DE MANZANA **$7.15**
APPLE TART
Tarta de Manzana Fría Terminada con Crème Brûlée de Vainilla
Apple Tart Topped with Vanilla Crème Brûlée

BRAZO GITANO DE FRUTOS ROJOS **$7.15**
RED FRUITS SWISS ROLL
Pionono, Crema de Arándanos, Hidromiel, Frutos Rojos, Izhpingo
Pionono Cake, Blueberry Cream, Mead, Red Fruits, Izhpingo

$7.15

CANELAZO
Aguardiente, Bizcocho de Canela, Panela, Queso de Cabra, Naranjilla
“Firewater”, Cinnamon Cake, Raw Cane Sugar, Goat Cheese, Lulu Fruit

El consumir elaboraciones que contengan carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o semi cocidos, puede incrementar el riesgo a contraer enfermedades derivadas por intoxicación.
Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

Nuestros precios incluyen el 25% de IVA y Servicios

COCTELES



Nuestros precios incluyen el 25% de IVA y Servicios

COCTELERÍA DE AUTOR

QUISHA - QUISHA $10.00
Chaguar Miske, Miel De Agave, Jugo De Toronja

EL PECADO DE ADÁN $11.50
Gin, Flor de Sauco, Manzana, Aperol, Pepino

SOUR DE VERANO $12.50
Gin, Lavanda, Flor de Sauco, Limón

APADRINADO $11.00
Ron, Campari, Zanahoria, Almibar

CUENQUITA $12.50
Ron, Higos y Espuma De Queso

UNO MAS $11.00
Ron, Coco, Vodka, Flores, Cilantro

EL JEQUE $16.00
Ron Flor De Caña 12, Jengibre, Jugo De Manzana, Ginger-Ale, Limón

DON DIABLO $12.50
Diablo Dark Red, Vodka, Especias, Limón

EL MERCADO SPRITZ $9.80
Aperol, Prosecco, Agua De Frescos

OLD FASHIONED DE CAPULÍ $9.80
Ron Añejo, Capulí, Azúcar, Bitters De Naranja

AMOR GENUINO $9.80
Pisco, Mandarina, Hierbabuena, Menta Chocolate, Zumo De Naranja, Limón

NEGRONI DELUXE $12.00
Campari De Café De La Casa, Gin, Vermuth De Naranja Y Chocolate 70% Con Sal Del Himalaya

LADY LAVANDA $9.80
Macerado De Gin Con Lavanda Y Especias, Almíbar De Limón, Jugo De Arándanos

COCTEL "EL MERCADO" $9.80
Mandarineto, Aguardiente de Caña, Naranjilla, Limón

Nuestros precios incluyen el 25% de IVA y Servicios

CLÁSICOS

NEGRONI	$12.00
BOULEVARDIER	$14.50
APEROL SPRITZ	$10.00
OLD FASHIONED	$12.50
COSMOPOLITAN	$9.50
MARGARITA	$9.00
MOSCOW MULE	$9.00
BLOODY MARY	$9.50
MANHATTAN	$12.50
PISCO SOUR	$9.00
CAMPARI	$9.00
MARTINI	$10.00
MOJITOS	$9.00
MICHELADA	$5.50
SANGRÍA	$9.00
TINTO DE VERANO	$9.00
CUBA LIBRE	$7.50

GIN & TONIC	
GIN CRESPO . BOMBAY . CITADELLE	$12.00
TANQUERAY 10 . HENDRICK'S . LONDON NO.3 . G VINE NOUAISON / G VINE FLORAISON	$14.50

Nuestros precios incluyen el 25% de IVA y Servicios

DESTILADOS

WHISKY / BOURBON / SINGLE MALT

JAMESON	$8.75
WILD TURKEY	$12.00
CHIVAS EXTRA 13	$10.00
THE MACALLAN CLASSIC CUT 2024	$36.50
MACALLAN 12 TRIPLE CASK	$28.00
BRUICHLADICH THE CLASSIC LADDIE	$20.00
ARDBERG 10	$22.50
YAMAZAKURA SINGLE MALT	$25.00
THE MACALLAN RARE CASK 2024	$78.90
SINGLETON 15	$22.00
KUMANO HINOKI CASK FINISH	$17.00
THE MACALLAN HARMONY COLLECTION	$49.00
J WALKER BLUE	$60.00
OLD PARR	$8.00
BUCHANAS 18 YR	$26.25
SASAKAWA FINE BLENDED	$17.00
JACK DANIELS	$12.00
THE GLENLIVET 15	$18.00
CHIVAS XV	$16.00
ROYAL SALUTE 21	$60.00
TALISKER 10 YR	$22.00
IWAI TRADITION	$20.00
BULLEIT	$18.50
WOODFORD RESERVE	$18.50
GLENMORANGIE 10	$15.00

RON

ABUELO THREE ANGELS	$16.88
RON PLANTATION XO	$22.00
FLOR DE CAÑA 12	$12.00
FLOR DE CAÑA 18	$18.00
FLOR DE CAÑA ANIVERSARIO	$24.00
FLOR DE CAÑA 25	$32.00
BOTRAN 15	$16.25
BOTRAN 18	$22.50
ZACAPA 23	$20.00
LA HECHICERA	$12.50
DON MIGUEL	$12.50

TEQUILA / MEZCAL

OJO DE TIGRE REPOSADO	$12.00
DON JULIO BLANCO	$20.00
DON RAMÓN PLATINUM	$18.00
DON JULIO 70	$22.50

Nuestros precios incluyen el 25% de IVA y Servicios

VODKA

VUNKA ANDEAN VODKA	$10.00
GREY GOOSE	$12.90
ABSOLUT	$12.00
BELVEDERE	$12.90

BRANDY & COGNAC

HENNESY VS	$25.00
MARTELL VSOP	$31.25
REMY MARTIN XO	$60.00

CREMAS & BAJATIVOS

COINTREAU	$10.00
JAGERMEISTER	$8.00
GRAN MARNIER	$12.00
KAHLUA	$8.00
DISARONNO	$8.00
BAILEYS	$8.00
LIMONCELLO	$7.50
PACHARAN BAINES	$7.50
PORTO CRUZ	$8.50
CHINCHON DULCE	$7.50
SAMBUCA	$7.50
SAMBUCA NEGRO	$7.50

CERVEZAS

PILSENER	$3.50
CLUB	$3.75
PERONI	$4.50
HEINEKEN/ HEINEKEN 00	$3.75

CERVEZAS DE ESPECIALIDAD

L.C. APACHITA	$7.50
L.C. PUNTA PALMAR	$7.50
PAULANER WEISSBIER	$8.00
DUVEL	$9.50
GULDEN DRAAK	$9.50
LA CHOUFFE	$9.50
DUCHESSE CHOCOLATE CHERRY	$10.00

Nuestros precios incluyen el 25% de IVA y Servicios

BEBIDAS FRÍAS

GASEOSAS $3.50
COCA COLA
COCA LIGHT
COCA ZERO
SPRITE
FANTA

KOMBUCHA EL MERCADO $4.00
Manzana, Albahaca / Piña, Cedrón

TÉ HELADO $3.85
Té verde / limón / lavanda
Té negro / mandarina / tomillo

JUGO NATURAL $3.00
Maracuyá, Frutilla, Mora, Guanábana
Limonada, Limonada Imperial

JUGO NATURAL COMBINADO $3.00
Mora / Guanábana; Fresa Maracuyá

AGUA NATURAL $2.50
Pure Water

AGUA MINERAL $2.85
Güitig

RED BULL $5.00

CAFETERÍA

ESPRESSO	$3.00
ESPRESSO DOBLE	$3.75
MACCHIATO	$3.25
AMERICANO	$3.00
CAFÉ LATTE	$3.50
CAPPUCCINO	$3.50
MOCACCINO	$3.50
IRISH COFFEE	$9.50
CAFÉ AFFOGATO	$3.90
ICED COFFEE	$3.50

TISANAS EL MERCADO

MANZANILLA+MARACUYÁ+UVILLA	$2.75
CEDRÓN+FRUTOS ROJOS	$2.75

Nuestros precios incluyen el 25% de IVA y Servicios