



PARA COMENZAR Y COMPARTIR

TO SHARE AND BEGIN



CEBICHE CRIOLLO

\$16.00

CRIOLLO CEBICHE

Pesca Blanca, Camarón, Chicharrón de Pulpo, Leche de Tigre y Maduro, servido con Yucas Fritas

Fish, Shrimp and Octopus, "Leche de Tigre", Sweet Plantains, served with Fried Manioc

SOPA DE CAMARONES

\$13.75

SHRIMP SOUP

Crema de Yuca y Camarones, servida con Zapallo, Camote y Chili Oil

Shrimp and Manioc Bisque, Pumpkin, Yams, Chili Oil

TIRADITO DE PESCADO

\$12.50

FISH CRUDO

Pesca Blanca Curada, Emulsión de Cítricos y Ají, Choclo Tierno, Melloco

Cured White Fish, Citrus and Hot Pepper Emulsion, Corn, Andean Tuber

PULPO A LA PARRILLA

\$17.81

GRILLED OCTOPUS

Pulpo a la Parrilla, Aderezo Casero, Crema de Maíz Dulce, Ají

Grilled Marinated Octopus, Sweet Corn, Hot Pepper

KEBAB DE ATÚN ROJO

\$16.25

RED TUNA KEBAB

Atún Rojo, Tzatziki, Hojas Frescas, Pita de Maíz

Red Tuna, Tzatziki, Mixed Greens, Corn Pita Bread

CARPACCIO DI MANZO

\$14.90

BEEF CARPACCIO

Lomo Fino, Chimichurri, Alcaparras, Aceitunas, Rúcula, Parmesano

Tenderloin, Chimichurri, Olives, Capers, Arugula and Parmesan

LANGOSTINOS AL AJILLO

\$18.31

PRAWNS AJILLO

Langostinos Asados, Aceite de Ajo y Ají, Champiñones Confitados, Pan de Masa Madre

Grilled Prawns, Garlic and Hot Pepper Oil, Confit Mushrooms, Sour Dough Bread

ENSALADA "EL MERCADO"

\$16.25

EL MERCADO SALAD

Salmón, Tomates Heirloom, Hojas Verdes, Duraznos, Sal Prieta, Vinagreta de Tomate de Árbol

Salmon, Heirloom Tomatoes, Peaches, Corn and Peanut Meal, Tamarillo Dressing

ROLLO DE CANGREJO

\$16.10

CRAB ROLL

Cangrejo, Aguacate, Cebolla, Parmesano, Pistachos, Albahaca

Red Crab, Avocado, Onions, Parmesan Cream Sauce, Pistachios and Basil

MIL HOJAS DE ZANAHORIA BLANCA

\$11.50

PARSNIP PAVÉ

Zanahoria Blanca, Chipotle, Hongos Escabechados, Hojas Verdes

Parsnip, Chipotle, Pickled Mushrooms, Mixed Greens

*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



*Doce años en nuestra mesa. Los platos que nos trajeron hasta aquí.
Twelve years at our table. The dishes that brought us here.*

LOCRO DE PAPAS

\$12.90

POTATO SOUP

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

Our Take on the Local Specialty Soup, Potato Cream, Stracciatella, Avocado, 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 de Carne, Tocino Glaseado, Queso Holandés, Lechuga, Cebollas Crispy, Mayo de Pepinillos, Pan Artesanal, Papas Fritas

200 gr Beef, Glazed Bacon, White Cheese, Lettuce, Crispy Onions, Pickle Mayo, Artisanal Bun, French Fries

LOMITO CRIOLLO

\$23.50

“CRIOLLO” STYLE STEAK

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

Beef Tenderloin, Fried Corn, New Potatoes, Cilantro Mayo

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

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

*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



CORVINA, PUERROS Y PAPAS **\$23.30**

SEA BASS, LEEKS AND POTATOES

Corvina, Demi de Puerros Confitados, Gnocchi de Papa Envejecida, Tomates, Espárragos

Silver Sea Bass, Confit Leek Demi Glace, Aged Potato Gnocchi, Tomatoes, Asparagus

PANCETA DE CERDO CROCANTE **\$24.85**

CRISPY PORK BELLY

Panceta Crocante, Langostino Asado, Arroz Yakimeshi, Salsa de Tamarindo

Crispy Pork Belly, Grilled Prawn, Tamarind Sauce, Yakimeshi Rice

TORTELLINI DE "SECO DE CHIVO" **\$22.68**

LAMB STEW TORTELLINI

Guiso de Cordero, Pasta Fresca, Salsa de Seco, Ensalada Rusa

Lamb Stew, Pasta, Green Peas and Carrot Puree

ARROZ CON POLLO **\$23.50**

CHICKEN WITH RICE

Pollo Relleno de Cerdo, Arroz Meloso al Jugo de Carne, Maduro, Alioli de Pimentón Ahumado

Pork Stuffed Chicken, Beef Jus Rice, Sweet Plantains, Smoked Pimentón Alioli

PESCA DEL DÍA *sujeto a disponibilidad **\$23.30**

CATCH OF THE DAY

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

CARRILLERAS AL PX **\$24.10**

PX GLAZED BEEF CHEEKS

Carrilleras de Res Glaseadas al Pedro Ximénez, Chumal Frito, Palmitos y Naranja

PX Glazed Beef Cheeks, Fried Corn Tamale, Hearts of Palm, Orange

*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



P O S T R E S

DESSERTS



LINGOTE DE CHOCOLATE

\$7.60

CHOCOLATE BAR

Cremoso de Chocolate al 65%, Maní, Guayaba Picante y Jengibre
65% Chocolate Cremoux, Peanut, Spicy Guava, Ginger

DORADO DE VAINILLA

\$7.60

VANILLA MILLE-FEUILLE

Mil Hojas, Crema de Vainilla Odorata, Helado de Nata, Amarena
Puff Pastry, Odorata Vanilla Cream, Sweet Cream Ice Cream, Amarena

MIL HOJAS DE MANZANA

\$7.20

APPLE TART

Tarta Fría de Manzana Terminada con Crème Brûlée de Vainilla
Apple Tart Topped with Vanilla Crème Brûlée

ROLL DE MIEL

\$7.20

HONEY ROLL

Almendras, Miel Orgánica, Flores, Helado de Galleta
Almond, Organic Honey, Flowers, Cookie Ice Cream

HOJA DE HIGO

\$6.50

FIG LEAF

Higo, Chirimoya, Leche Quemada, Eucalipto y Naranja
Fig, Custard Apple, Burnt Milk, Eucalyptus and Orange

BABACO

\$6.50

ANDEAN PAPAYA

Babaco, Frutos Rojos, Camote, Naranja, Tamarindo
Andean Papaya, Red Fruits, Yams, Orange, Tamarind

*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