LES POSTRES MÉS BONES
- LOS POSTRES MÁS RICOS -

BROWNIE amb gelat de vainilla i núvol de nata 4,95
Brownie con helado de vainilla y nube de nata

"RUMBO AL CAIRO" (escuma de crema catalana, gelat de turró i salsa de xocolata) 4,25
"Rumbo al Cairo" (espuma de crema catalana, helado de turrón y salsa de chocolate)

CREMA CATALANA CREMADA amb gelat de caramel i pets de monja 4,55
Crema Catalana quemada con helado de caramelo y pets de monja

COULANT VERD DE TE MATCHA amb crema de xocolata blanca i iogurt a la llima 5,50
Coulant verde de té matcha con crema de chocolate blanco y yogur a la lima

LA CRÊPE amb gelat de vainilla, dulce de leche, xocolata calenta, nata recent muntada i maduixots 5,95
La Creppe con helado de vainilla, dulce de leche, chocolate caliente, nata recién montada y fresones

BOJOS PER LA XOCOLATA (cremós, trufa, gelat, pa de pessic i salsa calenta) 4,95
Locos por el chocolate (cremoso, trufa, helado, bizcocho y salsa caliente)

TIRAMISÚ DE FRANCESCA 4,95
Tiramisú de Francesca

CHEESECAKE amb fruites vermelles confitades 4,75
Cheesecake con frutos rojos confitados

LA NOSTRA "OREO" CASOLANA amb salsa salt caramel i crumble de xocolata 5,50
Nuestra "Oreo" casera con salsa salt caramel y crumble de chocolate

XOCOLATÍSSIM 4,80
Chocolatísimo

COPA DE IOGURT DE LA FAGEDA amb mel de romaní i fruits secs 4,10
Copa de yogur de La Fageda con miel de romero y frutos secos

AMANIDA DE FRUITES FRESQUES amb sorbet de mandarina i cumble de xocolata 4,55
Ensalada de frutas frescas con sorbete de mandarina y crumble de chocolate

TRUFES DE XOCOLATA amb nata 4,10
Trufas de chocolate con nata

SORBETS I GELATS DEL DIA (pregunteu als nostres cambrers) 3,95
Sorbetes y helados del día (pregunte a nuestros camareros)

SUC DE TARONJA acabat d'esprémer 3,95
Zumo de naranja acabado de exprimir

"UN VALENCIÀ!" (gelat de vainilla amb suc de taronja natural) 4,25
"¡Un Valenciano!" (helado de vainilla con zumo de naranja natural)

VINS DE POSTRE
- VINOS DE POSTRE -

Alvear Pedro Ximenez 1927	**2.00**
Moscatell Maspericot	**2.05**
Copa de cava Brut Nature	**2.75**

TES
- TÉS -

TE VERMELL *Té rojo* · TE VERD *Té verde* · TE ENGLISH BREAKFAST *Té English Breakfast* · TE NEGRE *Té negro*

FRUITES DEL BOSC *Frutas del bosque* · ROOIBOS CANYELLA *Rooibos canela* · SECRET DE L'INDIA *Secreto de la India*

MENTA POLIOL *Poleo Menta* · CAMAMILLA *Manzanilla*

2,25

MINI GINTONIC DEL DIA

5.50

Andilana només treballa amb cafè sostenible (Fair Trade i Ecològic) i amb certificat UTZ
Andilana sólo trabaja con café sostenible (Fair Trade y Ecológico) y con certificado UTZ

SI ET VE DE GUST PICAR ALGUNA COSA
- TE APETECE PICAR ALGUNA COSA -

DAUS DE FORMATGE marinats en oli d'oliva verge amb herbes i pebres 4,25
Dados de queso marinados en aceite de oliva virgen con hierbas y pimientas

DIPEA (hummus, guacamole, amanida JapoRussa i mousse d'albergínia) 7,95
Dipea (hummus, guacamole, ensaladilla JapoRusa y mousse de berenjena)

ESPATLLA IBÈRICA de Guijuelo (D.O.) amb pa de coca amb tomàquet 9,95
Paletilla ibérica de Guijuelo (D.O.) con pan de coca con tomate

ALBERGÍNIES CRUIXENTS amb mel i soja 4,80
Berenjenas crujientes con miel y soja

"L'ENSALADILLA" «JapoRusa» amb algues de mar 4,75
La ensaladilla "JapoRusa" con algas de mar

LES PATATES BRAVES amb xistorra del Market 4,95
Las patatas bravas con chistorra del Market

TÀRTAR DE VACA VELLA ben amanit amb gelat de mostassa *ancienne* 9,25
Tartar de vaca vieja bien aliñado con helado de mostaza ancienne

MINI CROQUETES DE CALAMARSETS en la seva tinta amb tocs de llima 5,95
Croquetitas de chipirón en su tinta con toques de lima

CROQUETES DE POLLASTRE ROSTIT 5,75
Croquetas de pollo rustido

POPETS ENCEBATS amb toc picant i allioli de curri 6,85
Pulpitos encebollados con toque picante y alioli de curry

PA DE COCA amb tomàquet calentet per acompanyar les teves tapes 1,95
Pan de coca con tomate calentito para acompañar tus tapas

Fruites i verdures de proximitat productors locals

PER COMENÇAR
- PARA EMPEZAR-

GASPATXO ANDALÚS TRADICIONAL amb picada de verduretes i crostonets de pa fregit 5,50 (s.t.)
Gazpacho andaluz tradicional con su picadillo de verduritas y picatostes

PISSARRA DE VERDURES de l'hort a la planxa amb salsa romesco de Sitges 7,85
Pizarra de verduras de la huerta a la plancha con salsa romesco de Sitges

ESQUEIXADA DE BACALLÀ amb tomàquet acabat de ratllar, pebrots, olives i xips de ceba 7,25
Esqueixada de bacalao con tomate recién rallado, pimientos, aceitunas y chips de cebolla

AMANIDA DE FORMATGE DE CABRA cremós amb brots, pebrots vermells rostits i fruits secs a la vinagreta de mel 7,60
Ensalada de queso de cabra cremoso con brotes, pimientos rojos asados y frutos secos a la vinagreta de miel

FOIE MICUIT amb confitura de tomàquet a la vainilla i torradetes de pa de brioix 10,95
Foie micuit con confitura de tomate a la vainilla y tostaditas de pan de briox

SOPA DE PESCADORS DE PALAMÓS amb *rouille* i cruixent aromàtic 7,95
Sopa de pescadores de Palamós con rouille y crujiente aromático

CREMA DE PASTANAGA I TARONJA amb escuma de iogurt, espinacs frescs i cacauets 6,95
Crema de zanahoria y naranja con espuma de yogur, espinacas frescas y cacahuetes

L'AMANIDA "VERDÍSSIMA" DEL MARKET amb ou dur, tonyina en oli d´oliva i hortalisses de temporada 5,95
La ensalada "verdísima" del Market con huevo duro, atún en aceite de oliva y hortalizas de temporada

"TIRADITO" D'ALBERGÍNIA al forn i fumades amb sobrassada, làmines de parmesà i coriandre 6,65
Tiradito de berenjenas asadas y ahumadas con sobrasada, láminas de parmesano y ciliantro

PASTÍS FRED DE PEIX DE ROCA amb tobiko taronja, tàperes, salsa tàrtara i torrades fines 6,90
Pastel frío de pescado de roca con tobiko naranja, alcaparrones, salsa tártara y finas tostadas

MOSAIC DE QUINOA amb ventresca de tonyina, tomàquets secs, olives negres al pesto d'alfàbrega fresca i orenga 7,95
Mosaico de quinoa con ventresca de atún, tomates secos, olivas negras al pesto de albahaca fresca y orégano

RESTAURANT
MARKET
BARCELONA

LA CUINA DE SEMPRE AMB UN AIRE CONTEMPORANI
LA COCINA DE SIEMPRE CON UN AIRE CONTEMPORÁNEO

LES NOSTRES PASTES I ARROSSOS
- NUESTRAS PASTAS Y ARROCES-

CANELONS CLÀSSICS de "l'Herminia" amb ceps confitats i suau beixamel gratinada 7,85
Canelones clásicos de "La Herminia" con ceps confitados y suave bechamel gratinada

PAELLA MIXTA (arròs de marisc i carn) (mín. 2 pers.) 10,95pp
Paella Mixta (arroz de marisco y carne) (mín. 2 pers.)

EL NEGROT (arròs negre de tinta de calamar amb allioli) (mín. 2 pers.) 11,45pp
El Negrote (arroz negro de tinta de calamar con alioli) (mín. 2 pers.)

PAELLA VALENCIANA amb conill, pollastre, garrafons i aroma de romani fresc (mín. 2 pers.) 10,95pp
Paella valenciana con conejo, pollo, algarrobas y aroma de romero fresco (mín. 2 pers.)

FIDEUÀ amb llagostins, cloïsses i allioli (mín. 2 pers.) 9,95pp
Fideuá con langostinos, almejas y alioli (mín. 2 pers.)

SPAGUETTI POMMODORO amb crema de formatge d'olives negres 7,85
Spaguetti pommodoro con crema de queso de olivas negras

MEZZI RIGATONNE amb la bolonyesa de sempre i encenalls de parma 8,35
Mezzi Rigatonne con la Boloñesa de siempre y virutas de parma

LINGUINE SALTAT amb pesto d'alfàbrega fresca, *bresaola*, *ricotta*, espàrrecs verds i juliana de *radicchio* 7,85
Linguinne salteado con pesto de albahaca fresca, bresaola, ricotta, espárragos verdes y juliana de radicchio

ARROSSOS del Parc Natural de l'Albufera

Bol d'arròs / *Bol de arroz* 3,30

Bol de patates fregides / *Bol de patates fregides* 3,50

Bol de verdures / *Bol de verduras* 3,30

Si vostè té algun tipus d'al·lèrgia o intolerància alimentària, si us plau, sol·liciti la nostra carta d'al·lèrgens.
Si usted tiene algún tipo de alergia o intolerancia alimentaria, por favor, solicite nuestra carta de alérgenos.

Pa 1,10€ la unitat / *Pan 1,10€ la unidad*
Pa sense gluten 1,35€ la unitat / *Pan sin gluten 1,35€ la unidad*
Pa elaborat de forma artesanal amb farina de blat, malta torrada i massa mare de sègol.
Pan elaborado de forma artesanal con harina de trigo, malta tostada y masa madre de centeno.

El nostre pa de coca està elaborat amb farina de blat i massa mare natural. La seva cocció en forn de pedra li dóna una textura molt lleugera.
Nuestro pan de coca está elaborado con harina de maíz y masa madre natural. Su cocción en el horno de piedra le da una textura muy ligera.

LA MAR SALADA
- LA MAR SALADA-

DAUS DE SALMÓ a la planxa amb crema suau de llima i gingebre, bastons de carbassó i alga nori cruixent 12,25
Dados de salmón a la plancha con crema suave de lima y jengibre, bastones de calabacín y alga nori crujiente

LLOM DE BACALLÀ confitat amb allioli de mel de romaní sobre crema d'espinacs a la catalana 11,95
Lomo de bacalao confitado con alioli de miel de romero sobre crema de espinacas a la catalana

LLOM DE BACALLÀ CONFITAT amb pil-pil de ceps i refregit d'alls amb bitxo 11,95
Lomo de bacalao confitado con pil pil de ceps y refrito de ajos con guindilla

CALAMARS en dues coccions amb salsa de tinta, pèsols cruixents i toc de pebrots al carbó 10,25
Calamares en dos cocciones con salsa de tinta, guisantes crujientes y toque de pimientos al carbón

TATAKI DE TONYINA amb alvocat cremós, amanida de fonoll fresc i salsa teriyaki 10,90
Tataki de atún con aguacate cremoso, ensalada de hinojo fresco y salsa teriyaki

EMPERADOR amb melmelada de tomàquets, olives negres seques i kale cruixent 10,95
Pez espada con mermelada de tomates, olivas negras secas y kale crujiente

ORADA cuinada "a la espalda" tradicional amb patates *a lo pobre* 11,95
Dorada a la espalda tradicional con patatas a lo pobre

DE TERRA I MUNTANYA
- DE TIERRA Y MONTAÑA-

PRESA IBÈRICA amb vi negre i chutney de mango, fruita de la passió i dentelle negra i cruixent 13,95
Presa Ibérica al vino tinto con chutney de mango, fruta de la pasión y dentelle negra crujiente

CUA DE VACA VELLA DESOSSADA amb salsa Porto, cruixent de pasta de full i micro mézclum ben amanit 13,50
Rabo de vaca vieja deshuesado con salsa Oporto, crujiente hojaldre y micro mezclum bien aliñado

FILET DE PORC a les cinc pebres amb salsa demi-glace cremosa i patates fregides 10,60
Solomillo de cerdo a las cinco pimientas con demiglace cremosa y patatas fritas

ENTRECOT DE VEDELLA a la planxa amb patates rosses i pebrot italià 11,95
Entrecot de ternera a la plancha con patatas rubias y pimiento Italiano

PIT DE POLLASTRE a la planxa amb herbes provençals, alvocat, tomàquet al balsàmic, ceba lila fina i brots frescos 8,95
Pechuga de pollo a la plancha con hierbas provenzales, aguacate, tomate al balsámico, cebolla morada fina y brotes frescos

CURRI VERMELL THAI amb filet ibèric, pinya, raïm negre i arròs Basmati 9,25
Curry rojo Thai con solomillo ibérico, piña, uva negra y arroz Basmati

CONFIT D'ÀNEC amb patates parisienne a la canyella, aroma de blat de moro torrat i caramel de vi negre 11,55
Confit de pato con patatas parisienne a la canela, aroma de maiz tostado y caramelo de vino tinto

BURGERBAGGEL 100% VEDELLA (bacó crispie, cheddar fos, cogombret, brots, patates fregides i salsa barbacoa Jack Daniel's) 9,80
BurgerBaggel 100% ternera (beicon crispie, cheddar fundido, pepinillo, brotes, patatas fritas y salsa barbacoa Jack Daniel's)

ESPATLLA DE XAI cuinada a baixa temperatura 18 hores amb patates a l'antiga 16,90
Espalda de cordero cocinada a baja temperatura 18 horas con patatas a la antigua

VEDELLA DELS PIRINEUS CATALANS DELS PASTOS DE SANTA Mª DE MERLÈS

La nostra carn picada no té conservants, ni colorants ni additius.
Nuestra carne picada no tiene conservantes, ni colorantes ni aditivos.

IVA inclòs / *IVA incluido*