















ALÉRGENOS RESTAURANTE MARKET

	Gluten	Leche	Huevos	Pescado	Cacahuete	Frutos cáscara	Sulfuros	Sésamo	Apio	Crustáceos	Moluscos	Soja	Mostaza	Altramuces
PARA PICAR...														
Calamarcitos a la andaluza con mahonesa de Raz el Hanout	*	*	*			*	*				*			
Dipea (hummus, guacamole, ensaladilla JapoRusa y mousse de berenjena)	*	*	*	*			*	*				*	*	
Pernil Ibèric del Guijuelo tallat al moment i pa de coca cruixent amb tomaquet (100gr)	*													
Berenjenas crujientes con miel y soja	*	*						*				*		
Gyozas de verduras con kimchi de fresas y kale crujiente	*	*	*	*				*		*	*	*		
Las patatas bravas a la Mallorquina (sobrasada picante, queso cabra fundido y miel de caña)	*	*	*			*	*							
Huevos estrellados con foie a la plancha	*		*											
Mini croquetas de chipirones en su tinta con mayonesa de lima	*	*	*	*			*			*	*	*		
Mini croquetas de pollo asado con mayonesa de soja	*	*	*				*					*		
Pulпитos encebollados con un toque picante y patatas pajas	*			*			*			*	*	*		
Ensaladilla rusa con atún, gambitas y aguacate	*	*	*	*			*							
Pan con tomate y aceite de oliva virgen	*													
NUESTROS ENTRANTES...														
Verduras de la huerta a la plancha con salsa romesco	*					*	*							
Ensalada César con pollo, lechuga romana, parmesano, bacon crujiente y salsa César	*	*	*	*			*					*	*	
Ensalada de queso de cabra cremoso con brotes, pimientos rojos asados y frutos secos	*	*				*	*							
"Raw Zucchini" (láminas de calabacín aliñadas, pesto, parmesano y avellanas tostadas)		*	*			*								
Salmorejo Cordobes con tartar de fresones y minimozarella	*	*				*	*							
Ensalada verde con huevo duro, atún en aceite de oliva y hortalizas de temporada							*							
Escalibada al carbón con anchoas del Cantábrico, olivada negra y pan de coca crujiente	*													
Carpaccio de ternera braseado con tosta siciliana y salsa special	*	*	*	*			*						*	
Burrata cremosa al perfume de trufa con ensalada de rucula y cherrys confitados con tostadas bien crujientes	*	*					*							
NUESTRAS PASTAS Y ARROCES...														
Canelones de carne con bechamel de boletus confitados	*	*	*				*		*			*		
Paella Mixta (arroz de marisco y carne) (min. 2 pax.)	*	*	*	*		*			*	*	*	*		
El Negrote (arroz negro de tinta de calamar con alioli) (min. 2 pax.)	*	*	*	*		*	*		*	*	*	*		
Mezzi Rigatoni a la boloñesa con queso provolone y tomillo limon	*	*	*						*					
Fideuá con langostinos , almejas y alioli (min. 2 pax.)	*	*	*	*		*			*	*	*	*		

ALÉRGENOS RESTAURANTE MARKET

	Gluten	Leche	Huevos	Pescado	Cacahuete	Frutos cáscara	Sulfitos	Sésamo	Apio	Crustáceos	Moluscos	Soja	Mostaza	Altramuces
														
Risoto de ceps trufado	*	*												
Linguine con emulsion de yema trufada y lascas de jamon iberico	*	*	*											
LA MAR SALADA...														
Suprema de salmon a la plancha con patatas parisienne y espárragos verdes	*	*	*	*								*		
Bacalao "a la Catalana" con crema de espinacas, pasas, piñones y glaseado con "alloli" de miel		*	*	*		*								
Bacalao crujiente con samfaina clásica, olivas guisadas y cebolla crispie	*			*										
Tataki de atún con aguacate cremoso, ensalada de hinojo fresco y salsa teriyaki	*			*				*				*		
Pulpo confitado al romero con pimentón de la Vera y parmantier suave		*		*							*			
Dados de salmon a la plancha en tempura negra, mahonesa de wasabi y verduras wok	*	*		*				*			*			
Emperador a la plancha con patatas buffet y tomate confitado				*			*							
Calamarcitos de playa con butifarra negra "esparracada" y chips marinas	*			*						*	*			
DE TIERRA Y MONTAÑA...														
Entrecot de ternera madurado 21 dias con fritas y pimientos del padron		*												
Solomillo de cerdo a las cinco pimentas con demiglaze cremosa y patatas fritas	*	*					*					*		
Buey tierno con rúcula, cebolla asada, balsamico y escamas de parmesano		*					*							
Pechuga de pollo a la plancha con hierbas provenzales, aguacate, tomate al balsámico, cebolla							*							
Solomillo ibérico con chutney aromatico de tomate y caramelo de vino tinto		*			*	*	*						*	
Presa de cerdo iberico con guiso de colmenillas y gnochis	*	*	*											
Solomillo de ternera madurada con patatas parisienne y esparragos verdes	*													
Confit de pato con patatas parisienne a la canela		*					*							
LOS POSTRES MAS RICOS														
Brownie con helado de vainilla y nube de nata	*	*	*			*								
Crema Catalana con helado de caramelo y "pets de monja"	*	*	*											
Coulant de avellanas con helado de chocolate amargo y nube de nuez de macadamia		*	*			*								
La Creppe con helado de vainilla, dulce de leche, chocolate caliente, nata recién montada y fresones	*	*	*											
Texturas de chocolate (cremoso de chocolate, trufa, helado, bizcocho y salsa caliente)	*	*	*			*								
Tiramisú con crujientes de café	*	*	*			*								
Copa Hotel Market (crema catalana, helado chocolate amargo, dados de bizcocho de chocolate,	*	*	*			*								
La nata de la Fonda amb maduixots i mil fulls ensucrat	*	*	*											
Mató amb mel de romaní i fruits secs garrapinyats		*				*								
Ensalada de frutas frescas con sorbete de mandarina y crumble de chocolate	*	*	*			*								
Helados y sorbetes de la casa	*	*	*											

ALÉRGENOS RESTAURANTE MARKET

Altramuces	
Mostaza	
Soja	
Moluscos	
Crustáceos	
Apio	
Sésamo	
Sulfuros	
Frutos cáscara	
Cacahuete	
Pescado	
Huevos	
Leche	
Gluten	

Con el fin de informar y proteger a nuestros consumidores, según lo establecido en el Reglamento 1069/2011 de la Comisión Europea, se facilita la información al consumidor sobre alérgenos y sustancias que causan intolerancia alimentaria presentes como ingrediente o parte de este en los platos elaborados y comercializados.

No obstante, en todos los platos elaborados en nuestras cocinas no se puede asegurar la ausencia de ninguna sustancia que cause alergia o intolerancia alimentaria.