



# MARKET

HOTEL & RESTAURANT



@grupoandilana

# MENÚ DE NITS

DISPONIBLE LES NITS DE DIUMENGE A DIJOUS

Afegeix el teu Pica-Pica per 6€

**ALBERGÍNIES**  
cruixents amb  
mel i soja

**PATATES  
BRAVES**  
amb  
sobrassada  
i mel

**MINI CROQUETES**  
de calamarsets  
en la seva tinta  
amb un toc de  
llimona verda

**CALAMARS**  
a l'andalusa  
amb maionesa  
de Raz al  
Hanout

**PA DE  
COCA**  
amb  
tomàquet

**SALMOREJO** amb tàrtar de maduixots i minimozarella

○  
**AMANIDA D'ALBERGÍNIES** a la planxa amb  
romesco de Tarragona

○  
**FUSILLI** amb pesto cremós i tomàquet confitat

---

**LLOM DE BACALLÀ** amb samfaina de tota la vida,  
olives, crispy de ceba i allioli

○  
**PIT DE POLLASTRE** amb herbes provençals, alvocat,  
tomàquet al balsàmic i ceba

○  
**FILET DE PORC** a les cinc pebres amb  
demi-glace cremosa i patates fregides

---

**MACEDÒNIA DE FRUITES DE TEMPORADA**  
amb sorbet de mandarina i crumble de cacau

○  
**CREMA CATALANA** cremada de tota la vida

○  
**TRUFES** amb nata muntada

---

PA I UNA BEGUDA  
(Aigua, refresc o copa de vi)

---

**16,95€**

Preu per persona. IVA inclòs.

# MENÚ DE NOCHES

DISPONIBLE LAS NOCHES DE DOMINGO A JUEVES

Añade tu Pica-Pica por 6€

**BERENJENAS**  
crujientes con  
miel y soja

**PATATAS  
BRAVAS**  
con  
sobrasada  
y miel

**MINI CROQUETAS**  
de chipirones  
en su tinta  
con toque de  
lima

**CALAMARES**  
a la andaluza  
con mayonesa  
de Raz al  
Hanout

**PAN DE  
COCA**  
con  
tomate

**SALMOREJO** con tartar de fresones y minimozarella

**ENSALADA DE BERENJENAS** a la plancha con  
romesco de Tarragonai

**FUSILLI** con pesto cremoso y tomate confitado

**LOMO DE BACALAO** con samfaina clásica,  
olivas guisadas, cebolla crispy y alioli

**PECHUGA DE POLLO** a las finas hierbas con aguacate,  
tomate al balsámico y cebolla

**SOLOMILLO DE CERDO** a las cinco pimientos  
con demi-glacé cremosa y patatas fritas

**MACEDONIA DE FRUTAS FRESCAS** con sorbete  
de mandarina y crumble de cacao

**CREMA CATALANA** quemada de toda la vida

**TRUFAS** con nata montada

PAN Y UNA BEBIDA  
(Agua, refresco o copa de vino)

**16,95€**

Precio por persona. IVA incluido.

# MENÚ MARKET

## PRIMER

A ESCOLLIR

### ESCALIVADA AL CARBÓ

amb anxoves del Cantàbric,  
olivada negra i pa de coca cruixent

### “RAW ZUCCHINI”

(làmines de carbassó amanides,  
pesto, parmesà i avellanes)

### LINGUINE TRUFAT

amb emulsió de rovell d'ou  
i pernil ibèric

## SEGON

A ESCOLLIR

### TATAKI DE TONYINA

amb avocat cremós, amanida de fonoll fresc  
i salsa teriyaki

### FILET DE PORC

a les cinc pebres amb demi-glacé  
cremosa i patates fregides

### PIT DE POLLASTRE

a les fines herbes, avocat,  
tomàquet al balsàmic i ceba

## POSTRES

A ESCOLLIR

### AMANIDA DE FRUITES

amb sorbet de mandarina i cruixent de cacau

### GELATS I SORBETS DE LA CASA

### TEXTURES DE XOCOLATA

(cremós de xocolata, trufa, gelat,  
pa de pessic i salsa calenta)

---

INCLOU PA I UNA BEGUDA  
(aigua, refresc, cervesa o una copa de vi de la casa)

---

**20,95€**

Preu per persona. IVA inclòs.

# MENÚ MARKET

## PRIMERO

A ELEGIR

### ESCALIBADA AL CARBÓN

con anchoas del Cantábrico,  
olivada negra y pan de coca crujiente

### “RAW ZUCCHINI”

(láminas de calabacín aliñadas,  
pesto, parmesano y avellanas)

### LINGUINE TRUFADO

de emulsión de yema de huevo  
y jamón ibérico

## SEGUNDO

A ELEGIR

### TATAKI DE ATÚN

con aguacate cremoso, ensalada de hinojo  
fresco, tomate y salsa teriyaki

### SOLOMILLO DE CERDO

a las cinco pimientas con demi-glace cremosa  
y patatas fritas

### PECHUGA DE POLLO

a las finas hierbas con aguacate, tomate  
al balsámico y cebolla

## POSTRES

A ELEGIR

### ENSALADA DE FRUTAS

con sorbete de mandarina y crujiente de cacao

### SORBETES Y HELADOS DEL DÍA

### TEXTURAS DE CHOCOLATE

(cremoso de chocolate, trufa,  
helado, bizcocho y salsa caliente)

---

INCLUYE PAN Y UNA BEBIDA  
(agua, refresco, cerveza o una copa de vino de la casa)

---

**20,95€**

Precio por persona. IVA incluido.