

THE MARKET MADRID

Para más información consulte:
www.themarketmadrid.com/la-carta

 Sin gluten  | Picante 

PRODUCTO	MEDIA	ENTERA
Tiradito de Salmón, Aguacate, Brotes y Ajo Negro.   <i>Salmon Peruvian Tiradito, Avocado, Black Garlic Mayo and Sprouts.</i>		14€
Salmorejo de Remolacha, Pan de Ajo y Queso de Cabra.  <i>Beets Cold Soup with Toast Garlic Bread and Goat Cheese.</i>	7€	12,5€
Gilda con Boqueron y Anchoa.   <i>"Gilda" Olives with Pickles and Anchovies Skewer.</i>	2€ <u>1 ud.</u>	
Hummus con Crudité de Zanahoria, Sardinias Marinadas y Tostas.  <i>Hummus, Carrot, Marinated Sardines and Toast Bread.</i>		12,5€
Ensaladilla "Rusa" de Tubérculos con Bacalao Ahumado y Piparras.   <i>Root Vegetable Russian Salada Smoked Cod Fish and Pickled Chile.</i>	8€	14,5€
Croquetas de Mejillones Tigre.  <i>Mussels Croquettes.</i>	2,5€ <u>1 ud.</u>	
Tacos de Cochinita Pibil.   <i>"Cochinita Pibil" Tacos.</i>	4€ <u>1 ud.</u>	
Raviolis De Morcilla y Puerro con Salsa de Piquillos. <i>Blood Sausage Ravioli with Piquillo Pepper Sauce.</i>	8€	14,5€
Noodles de Arroz con Verduras, Curry y Leche de Coco.   <i>Noodles, Vegetables, Curry and Coconut Milk.</i>	8€	14,5€
Steak Tartar y Sorbete de Mostaza.  <i>Steak Tartare and Mustard Sorbet.</i>		18,5€
Dorada al Horno con Pico de Gallo y Mayonesa de Jalapeño.   <i>Sea Bream with Ratatouille and Roasted Pepper Mayonnaise.</i>	12€	20€
Lomo Bajo de Vaca ,Patatas Revolconas con Chile Ahumado.   <i>Grilled Cow Entrecote ,Mashed Potatoes with Smoked Chile.</i>		22€
Menú Degustación (Bebidas no incluidas) <i>Tasting Menu (Drinks not Included)</i>		45€

PRODUCTO	PRECIO
Bizcocho de Chocolate al Ron, con Salsa de Mango y Helado de Chocolate y Chile.  <i>Chocolate and Rum Sponge Cake, Mango Sauce and Chocolate and Chile Ice Cream.</i>	6€
Sticky Toffee Pudding con Helado Casero de Plátano. <i>Sticky Toffee Pudding, House Made Banana Ice Cream.</i>	6€
Parfait de Cerezas con Salsa de Frutos Rojos.  <i>Cherries Parfait with Red Berries Sauce.</i>	6€

ESPUMOSOS	COPA	BOTELLA
D.O.Cava. Bebito Brut Nature	4,5€	20€
D.O.Cava. Elyssia Pinot Noir Brut		26€
A.O.C. Champagne. Fleury Blanc de Noirs		55€
BLANCOS	COPA	BOTELLA
D.O.Rueda. Mionos 2018		18€
D.O.Rias Baixas. You & Me 2018	3,5€	18€
D.O.Jumilla. Casa de La Ermita 2019	3,5€	17€
El Terrerazo. Finca Calvestra 2017		30€
Alemania. Rheingau. Georg Breuer. Terra Montosa 2014		50€
TINTOS	COPA	BOTELLA
D.O. Ribeiro. Alter 2018		20€
D.O.Rias Baixas. Attis Pedral 2015		48€
D.O. Ribeira Sacra. Castro Candaz 2017		20€
D.O.Bierzo. Peique Ramón Valle 2017		20€
Vi de La Terra Mallorca. Sotil 2017		39€
Sierra de Francia. Calixto Bolosea 2018		28€
V.T.Tierra de Cádiz. Vara y Pulgar 2015		29€
D.O.Toro. Parlaor 2017	3,5€	18€
D.O.Jumilla. Lunático 2017		22€
Alicante. Gutierrez de la Vega. Viña Ulises 2017		22€
D.O.Ca.Priorat. Mas Doix. Les Crestes 2018		32€
D.O.Ca.Priorat. Pasanau « La Morera de Montsant » 2009		35€
D.O. Ribera del Duero. Zarzuela 2018	3,5€	18€
D.O. Ca. Rioja. Jaldún 2018	3,5€	18€
D.O. Ca. Rioja. Marqués de Tomares 2017		24€
D.O. Ca. Rioja. Ijalba Maturana 2016		32€
V.T. Castilla y León. La mejorada. Las Norias 2014		25€
D.O. Somontano. Sers Singular 2017		20€
D.O. Bizkaiako Takolina. Itsas Mendi Eklipse 2015		35€
D.O. Vinos de Madrid. Agrícola de Cadalso 2017		22€
D.O. Utiel Requena. L´Alegria 2018		24€
A.O.C. Côtes du Rhône. Pierre Dupond.La Renjardière 2017		20€
Argentina. San Rafael. Mendoza. Elsa Bianchi 2018		20€
Argentina.Patagonia. Noemia. A Lisa 2016		35€

*Tenemos a disposición del cliente la carta de alérgenos. Para cualquier consulta, por favor llámenos al **91 805 79 91** o contáctenos por e-mail: **restaurante@themarketmadrid.com**