

The
MARKET


The MARKET



NUESTROS APERITIVOS



COCTEL DE LANGOSTINOS

COP \$86,000

Salsa calipso, aguacate, cilantro, reducción de balsámico, pesto, lechuga y tomate.

Nuestros Ceviches

CORVINA

COP\$ 61,000

Con cebolla roja, cilantro, ají rocotto, leche de tigre y leche de coco.



LANGOSTINOS

COP\$ 74,000

Con leche de tigre, jugo de naranja, cebolla roja, cilantro, chips de plátano.

Nuestros Carpaccios



HONGO PORTOBELLO

COP\$ 57,000

Gratinado con queso suizo, parmesano, aceite de oliva, aceitunas deshidratadas, brotes de albahaca, tomate fresco y esencia de trufa.

LOMO FINO DE RES

COP\$ 65,000

Hongos marinados, pimienta quebrada, rúgula, parmesano y aderezo balsámico.

SALMÓN

COP\$ 65,000

Emulsión de aceite de oliva con limón, tomate escalfado y albahaca.



Local



Vegetariano



Vegano



Libre de Gluten



Picante

NUESTRAS ENSALADAS

CÉSAR

Lechuga romana, crotones de pan brioche, queso parmesano y aderezo de anchoas.

Clásica

COP\$ 46,000

Con pollo rostizado

COP\$ 57,000

Con langostinos

COP\$ 86,000



BRIE

Rúgula, pera, nueces caramelizadas, queso brie frito, vinagreta de arándanos y arándanos frescos.

COP\$ 62,000

CALIFORNIA

Lechuga romana, espinaca, rebanadas de pavo, mango, almendras caramelizadas, chips de remolacha y vinagreta balsámica de mora.

COP\$ 58,000

TOSCANA

Minilechugas, champiñones, queso parmesano y mozzarella, crocante de prosciutto, alcachofa, crutones de focaccia y vinagreta de tomates deshidratados.

COP\$ 58,000



Local



Vegetariano



Vegano



Libre de Gluten



Picante

NUESTROS POKES

ATÚN

COP\$ 69,000

Atún fresco, mango, melón, arroz blanco, vermicelli frito y aderezo thai.

SALMÓN

COP\$ 65,000

Salmón fresco, aguacate, melón, arroz blanco, wan tan frito y aderezo de eneldo.

PULPO

COP\$ 74,000

Pulpo, cebolla morada, melón, tapioca, vermicelli y aderezo de albahaca picante.

NUESTRAS SOPAS



DE TORTILLA

COP\$ 49,000

Sopa de tortilla servida con aguacate, tortilla de maíz, queso fresco y crema de leche.



AJIACO SANTA FERREÑO

COP\$ 57,000

Sopa de pollo, papa criolla, pastusa, sabanera, guascas, mazorca, alcaparras, crema de leche y aguacate.

CAZUELA DE MARISCOS

COP\$ 78,000

Mariscos y pescado en caldo de langosta y leche de coco. Servida con arroz blanco y patacones.



Local



Vegetariano



Vegano



Libre de Gluten



Picante

NUESTROS PLATOS PRINCIPALES

ENTRAÑA DE ANGUS & RISOTTO FUNGHI

COP\$ 168,000

Corte de Angus certificado asado a la parrilla, sobre risotto de hongos, rúgula, parmesano y aceite trufado.

ESCALOPÍN DE POLLO

COP\$ 71,000

Pechuga de pollo apanada y gratinada con mozzarella y parmesano, acompañada de tomates confitados, puré de papa y aceite de albahaca.

PESCA MARKET

COP\$ 118,000

Pescados y mariscos con salsa de mejillones, vegetales y arroz basmati.

CORVINA ROSTIZADA

COP\$ 93,000

Cubierta de pesto, vegetales salteados, salsa de vino blanco y mango.

ADOQUÍN DE SALMÓN

COP\$ 99,000

Sellado a la parrilla, espárragos salteados, quinua crocante, salsa de mantequilla y pimienta rosada.

RIB EYE

COP\$ 191,000

Corte US Choice de 14 oz., ensalada mixta, papas country y tomate rostizado con mantequilla café de París.

STEAK DE ATÚN SELLADO

COP\$ 110,000

Sémola de trigo con espinaca, ensalada de bulbo de hinojo, relish de tomate, pistachos tostados y reducción de balsámico.



SÁNDWICHES & WRAPS GOURMET

¡Ármala a tu gusto!

PANES



Seleccione 1 tipo

- Brioche molde
- Ciabatta
- Baguette
- Tortilla de trigo
- Pan de cereales
- Pan sin gluten

PROTEÍNAS



Seleccione hasta 2 tipos

- Roast beef
- Jamón serrano
- Jamón de cerdo
- Jamón cocido
- Pechuga de pollo
- Pechuga de pavo
- Salmón ahumado
- Tocineta

QUESOS



Seleccione hasta 2 tipos

- Brie
- Suizo
- Cheddar
- Azul
- Mozzarella
- Pepper Jack
- Manchego
- Holandés



SALSAS



Seleccione hasta 2 tipos

- Mayonesa
- Miel mostaza
- Chipotle
- BBQ
- Teriyaki
- Pesto
- Salsa de champiñón



VEGETALES



Seleccione hasta 4 tipos

- Lechuga
- Tomate
- Pepino
- Cebolla
- Cebolla caramelizada
- Aceitunas
- Pimentón
- Jalapeños
- Pepinillo
- Aguacate

Todos nuestros sándwiches y wraps vienen con papas a la francesa, aros de cebolla o ensalada.

SÁNDWICHES \$68,000



Local



Vegetariano



Vegano



Libre de Gluten



Picante

SÁNDWICHES & WRAPS GOURMET

La Selección del Chef

CLUB

COP\$ 78,000

Pechuga de pollo, roast beef, jamón cocido, huevo frito, tocineta, tomate, mayonesa y lechuga, queso gruyere, cheddar y Pepper Jack en pan clásico.

PHILLY

COP\$ 72,000

Lomo fino de res, pimentón, cebolla y champiñones, gratinado con queso Pepper Jack, lechuga, relish de pepinillos en pan baguette.

OPEN SMOKED

COP\$ 78,000

Salmón ahumado, queso crema, guacamole, tomate, limón y aceite de oliva en pan integral.

MARKET CUBANO

COP\$ 78,000

Pierna de cerdo, jamón york, queso cheddar, mozzarella, mayonesa , mostaza, pepinillo servido en pan baguette.

Todos nuestros sándwiches y wraps vienen con papas a la francesa, aros de cebolla o ensalada.



PIZZA GOURMET

¡Ármala a tu gusto!

MASAS



Seleccione 1 tipo

- Delgada

- Gruesa



- Libre de glúten

SALSAS



Seleccione hasta 2 tipos

- Tomate
- Tomate con ajo

- Tomate con hierbas
- Arrabiata

- Bechamel
- Pesto

QUESOS



Seleccione hasta 2 tipos

- Mozzarella
- Provolone
- Parmesano

- Ricotta
- Suizo
- Cabra



- Cheddar
- Pepper Jack
- Búfala

VEGETALES



Seleccione hasta 4 tipos

- Tomate
- Albahaca
- Espárragos
- Espinaca

- Aceitunas
- Pimentón
- Alcachofas
- Hongos

- Rúgula
- Piña
- Cebolla fresca
- Cebolla caramelizada

PROTEÍNAS



Seleccione hasta 2 tipos

- Prosciutto
- Salami
- Pepperoni
- Jamón

- Pollo
- Anchoas
- Atún en agua

- Tocino
- Lomito de res
- Camarones

PIZZA COP\$ 70,000



Local



Vegetariano



Vegano



Libre de Gluten



Picante

PIZZA GOURMET

La Selección del Chef

4 ESTACIONES

COP\$ 62,000

Salsa pomodoro, queso mozzarella de búfala, jamón, champiñones, alcachofas, aceitunas y albahaca.



MEAT LOVER

COP\$ 69,000

Salsa pomodoro, queso mozzarella, salami, pepperoni, carne de res, salchicha italiana, pimentón, peperoncino.

PROSCIUTTO DE PARMA Y FUNGHI

COP\$ 69,000

Salsa pomodoro, queso mozzarella, champiñones, prosciutto, tomate, rúgula, orégano, aceite de oliva.

PIÑA, JAMÓN, COCO

COP\$ 62,000

Salsa pomodoro y queso mozzarella.



Local



Vegetariano



Vegano



Libre de Gluten



Picante

HAMBURGUESAS GOURMET

¡Ármala a tu gusto!

PANES



Seleccione 1 tipo

- Clásico
- Negro
- Bagel
- Con ajonjolí

PROTEÍNAS



Seleccione 1 tipo

- Angus americano
- Pollo apanado
- Salmón
- Pechuga de pollo

QUESOS



Seleccione hasta 2 tipos

- Azul
- Suizo
- Cheddar
- Pepper Jack
- Mozzarella
- Holandés
- De cabra
- Manchego

SALSAS



Seleccione hasta 2 tipos

- BBQ
- Pimienta
- Teriyaki
- Thai
- Búfalo
- Salsa de Champiñón

TOPPINGS



Seleccione hasta 4 tipos

- Tomate
- Lechuga
- Cebolla
- Cebolla caramelizada
- Tocineta
- Pepinillos
- Hongos salteados
- Chile jalapeño
- Aguacate

Todas nuestras hamburguesas vienen acompañadas con papas a la francesa, aros de cebolla o ensalada.

BURGERS COP\$ 78,000



Local



Vegetariano



Vegano



Libre de Gluten



Picante

HAMBURGUESAS GOURMET

La Selección del Chef



HONGO PORTOBELLO

COP\$ 62,000

Relleno de queso de cabra, tomate y ajo, gratinada con queso cheddar y salsa pesto en pan clásico.

ANGUS AMERICANO CERTIFICADO

COP\$ 72,000

Tocino, lechuga y tomate, gratinado con queso suizo en pan clásico.

THE MARKET

COP\$ 72,000

Hamburguesa de Angus certificado, lechuga, cebolla caramelizada, queso manchego, tocino crujiente y reducción de balsámico con mostaza en pan negro.

STEAK DE ATÚN

COP\$ 110,000

Salsa Teriyaki, lechuga, tomate y mayonesa de wasabi en pan de ajonjolí.

Todas nuestras hamburguesas vienen acompañadas con papas a la francesa, aros de cebolla o ensalada.



Local



Vegetariano



Vegano



Libre de Gluten



Picante

PASTA GOURMET

¡Ármala a tu gusto!

PASTAS



Selección 1 tipo

- Spaghetti
- Fettuccine
- Penne Rigate
- Farfalle
- Fusilli
- Rigatoni
- Tagliatelle
- Integral
- Libre de glúten



SALSAS



Selección 1 tipo

- Pomodoro
- Bolognesa
- Arrabiata
- Pesto
- Carbonara
- Al olio

PROTEÍNAS



Selección hasta 2 tipos

- Lomo fino de res
- Jamón cocido
- Tocineta
- Salchicha italiana
- Pollo
- Salmón fresco
- Atún fresco
- Calamar
- Salmón ahumado
- Anchoas
- Camarón
- Mejillones

VEGETALES



Selección hasta 4 tipos



- Pimentón
- Peperoncino
- Cebolla
- Brócoli
- Aceitunas
- Ajo
- Albahaca
- Espinacas
- Portobello
- Alcachofas
- Berenjenas
- Cebollín

QUESOS



Selección hasta 2 tipos

- Parmesano
- Azul
- Mozzarella
- Mozzarella de búfala
- Provolone
- Ricotta
- Suizo
- De cabra
- Cheddar
- Holandés

PASTAS \$74,000



Local



Vegetariano



Vegano



Libre de Gluten



Picante

PASTA GOURMET

La Selección del Chef



CANELONES FLORENTINOS

COP\$ 78,000

Rellenos de espinaca y queso ricotta en salsa pomodoro, gratinados con queso suizo.

FUSILLI

COP\$ 75,000

Lomo fino de res, salvia, hongo shiitake, tomate seco, esencia de trufa y queso parmesano.

FARFALE

COP\$ 74,000

Jamón serrano, portobello, tomate cherry, ajo, bocconcini, espinaca, albahaca y aceite de oliva.

TAGLIATELLE DE MARISCOS

COP\$ 99,000

Langostinos, almejas, calamar, mejillones, vieiras, pulpo, salsa pomodoro, ajo, peperoncino y albahaca.



Local



Vegetariano



Vegano



Libre de Gluten



Picante

POSTRES

Postres hechos en casa

CHEESECAKE

Base de galleta y salsa de frutos rojos.

COP\$ 43,000

BROWNIE DE CHOCOLATE CLÁSICO

Con helado de vainilla.

COP\$ 43,000

TIRAMISÚ

Con crema de mascarpone, bizcocho embebido en espresso y amaretto, con un toque crocante de café.

COP\$ 43,000

PIE DE LIMÓN

Con crema de limón, gel de limón, galleta, merengue de hierbabuena y helado de vainilla.

COP\$ 43,000

CRÈME BRULÉE DE MANDARINA

Con frutos amarillos aromatizados con vainilla y crumble de almendras.

COP\$ 43,000

HELADOS ARTESANALES

Pregunte por nuestra variedad y seleccione hasta 3 sabores.

COP\$ 32,000





ALERGIAS

Si usted tiene alguna inquietud referente a alergias a algún alimento, por favor alerte a su mesero antes de ordenar. Consumir carnes, aves, pescado, mariscos o huevos crudos o poco cocinados, puede incrementar su riesgo de contraer una enfermedad transmitida por alimentos.

PROPINAS

Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea de atención de la Superintendencia de Industria y Comercio, para que radique su queja a los teléfonos: en Bogotá: 5920400 PBX: 5870000 Ext. 1190/1191, para el resto del país, línea gratuita nacional 018000-910165.

Todos nuestros precios incluyen impuestos