

The
MARKET

[illegible]

NUESTROS APERITIVOS

NUESTROS CARPACCIOS

LOMO FINO DE RES / BEEF TENDERLOIN

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

Marinated mushrooms, cracked pepper, arugula, parmesan and balsamic dressing

COP \$44.000

CARPACCIO DE SALMÓN / SALMON CARPACCIO

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

Olive oil emulsion with lemon, poached tomatoes and basil

COP \$46.000

DUO DE CARPACCIOS / CARPACCIO DUO

Salmón, corvina, limón, aceite de oliva, eneldo y alcaparras fritas.

Salmon, sea bass, lemon, olive oil, dill and fried capers

COP \$45.000

CARPACCIO DE ATÚN / TUNA CARPACCIO

Jugo de limón, aceite de ajonjolí, almendras tostadas, alcaparras y cebollín.

Lemon juice, sesame oil, toasted almonds, capers and spring onions

COP \$42.000

MOZZARELLA FLOR DE LECHE

Tomate fresco y deshidratado, albahaca, aceite de oliva y pesto.

Fresh sun-dried tomato, basil, olive oil and pesto

COP \$44.000

HONGO PORTOBELLO GRATINADO PORTOBELLO MUSHROOM GRATIN

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

Gratin with Swiss cheese, parmesan, olive oil, dried olives, basil sprouts, dried tomato and truffle essence.

COP \$45.000

NUESTROS CEVICHES

PESCADO, CAMARÓN, PULPO, CALAMAR FISH, SHRIMP, OCTOPUS AND SQUID

Salsa de tomate, óregano, aceite de oliva con ajo confitado, cebolla, pimentón, cilantro y jalapeño.

Tomato sauce, oregano, olive oil with garlic confit, onion, paprika, cilantro and jalapeño

COP \$44.000

CEVICHE DE PESCADO BLANCO / WHITE FISH CEVICHE

Jugo de limón, jengibre, cebolla, tomate y leche de coco.

Lime juice, ginger, onion, tomato and coconut milk

COP \$49.000

CEVICHE DE CAMARÓN / SHRIMP CEVICHE

Jugo de limón y naranja, cebolla, tomate y cilantro.

Lemon and orange juice, onion, tomato and cilantro

COP \$43.000

NUESTROS CÓCTELES

CÓCTEL DE CAMARONES / SHRIMP COCKTAIL

Salsa calipso y aguacate.
Calypso sauce and avocado

COP \$52.000

COCTEL DE PULPO / OCTOPUS COCKTAIL

Aceite de oliva, cebolla morada, alcaparras, limón y perejil.

Olive oil, red onion, capers, lemon and parsley

COP \$49.000

DEGUSTACIÓN DE CEVICHES AL PISCO SOUR CEVICHE TASTING WITH PISCO SOUR

Ceviche de pulpo, ceviche de pescada y ceviche de camarón.

Octopus ceviche, fish ceviche and prawn ceviche

COP \$50.000



Local



Vegetariano



Vegano



Libre de Glúten



Picante

NUESTRAS ENSALADAS

CESAR CLÁSICA / CLASSIC CESAR

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

Romaine lettuce, brioche croutons, parmesan cheese and anchovy dressing

COP \$35.000

CESAR CON POLLO ROSTIZADO / CESAR WITH ROAST CHICKEN

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

Romaine lettuce, brioche croutons, parmesan cheese, anchovy dressing and rotisserie chicken

COP \$42.000

CESAR CON CAMARONES / CESAR WITH SHRIMPS

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

Romaine lettuce, brioche croutons, Parmesan cheese, anchovy dressing with shrimps

COP \$50.000

PATTAYA:

Fideos de arroz, pollo, cebollín tierno, hongos shitake, pimentón, maní, semilla de marañón, salsa de soya, aceite de sésamo y curry.

Rice noodles, chicken, spring onion, shitake mushrooms, paprika, peanuts, cashew seeds, soy sauce, sesame oil and curry.

COP \$39.000

NUESTRAS SOPAS



SANCOCHO DE POLLO O RES / CHICKEN OR BEEF STEW

Acompañado de arroz blanco y tostadas de plátanos.
Served with white rice and plantain toast.

COP \$42.000



CAZUELA DE MARISCOS / SEAFOOD CASSEROLE

Cazuela tradicional valluna, con base de salsa pomodoro, chontaduro, pesca del día y mariscos.

traditional valluna casserole, with pomodoro sauce, chontaduro, catch of the day and seafood.

COP \$54.000

SOPA DE TORTILLAS / TORTILLA SOUP

Base de tomate, aguacate, tortilla frita, natilla y queso blanco.

Tomato base, avocado, fried tortilla, custard and white cheese

COP \$32.000

CALIFORNIA:

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

Romaine lettuce, spinach, turkey slices, mango, caramelised almonds, beetroot chips, blackberry balsamic vinaigrette

COP \$38.000



BRIE:

Rúgula, pera, nueces caramelizadas, queso de cabra y vinagreta de mora.

Arugula, pear, caramelised walnuts, goat cheese and blackberry vinaigrette

COP \$42.000

ANTALAYA:

Lechugas mixtas, fresas, manzanas, nueces caramelizadas, queso de cabra y vinagreta de mora.

Mixed lettuce, strawberries, apples, caramelised walnuts, goat's cheese and blackberry vinaigrette

COP \$40.000

TOSCANA:

Mini lechugas, champiñones, queso parmesano y mozzarella, crocante de prosciutto, alcachofa, crotones de focaccia y vinagreta de tomates deshidratado.

Mini lettuces, mushrooms, parmesan and mozzarella cheese, crispy prosciutto, artichoke, focaccia croutons and sundried tomato vinaigrette

COP \$35.000

KIOTO:

Salmón marinado, mango, aguacate, cebollín, algas y salsa teriyaki y ajonjolí.

Marinated salmon, mango, avocado, spring onion, seaweed, teriyaki sauce and sesame

COP \$48.000



EMULSIÓN DE VERDURAS FRESCAS / FRESH VEGETABLE EMULSION

Con albahaca y crotones.
With basil and croutons

COP \$26.000



CREMA DE CHONTADURO / CHONTADURO CREAM

Perfumada con aceite de achiote.
Scented with annatto oil

COP \$40.000



Local



Vegetariano



Vegano



Libre de Glúten



Picante

NUESTROS PLATOS PRINCIPALES

CORVINA ROSTIZADA / ROAST SEA BASS

Cubierta de pesto de cilantro con mini vegetales asados.
Cilantro pesto topping with roasted mini vegetables

COP \$65.000

ADOQUÍN DE SALMÓN / SALMON COBBLESTONE

Sellado a la parrilla, espárragos al aceite de oliva, crocante de quinoa en salsa de mantequilla y pimienta rosa.

Grilled seared, asparagus in olive oil, crispy quinoa in butter and pink pepper sauce

COP \$72.000

ENCOCADO DE MARISCOS SEAFOOD ENCOCADO

Camarón, langostino, calamar, pulpo, sofrito del Pacífico, leche de coco, servido con arroz con coco al titoté.

Shrimp, prawns, squid, octopus, Pacific stirfry, coconut milk, served with coconut rice and titoté.

COP \$71.000

BABY BEEF DE RES / BABY BEEF

Filete de res importado en corte tradicional, a la parrilla con mantequilla café de París y papas a la francesa.

Imported beef fillet in traditional cut, grilled with Paris brown butter and french fries

COP \$65.000

BONDIOLA DE CERDO / PORK BONDIOLA

Acompañada de papa bouchon, alioli y salsa honey mustard de naranja.

Served with bouchon potatoes, aioli and honey mustard orange sauce.

COP \$49.000

NEW YORK STEAK

Acompañado con papa rosti, alioli, chimichurri, ajo rostizado y pimienta del piquillo.

Served with rosti potato, aioli, chimichurri, roasted garlic and piquillo peppers

COP \$120.000

PESCA DEL DÍA / CATCH OF THE DAY

Pescados y mariscos con salsa de mejillones, juliana de vegetales y arroz blanco.

Fish and seafood with mussel sauce, vegetable julienne and white rice

COP \$75.000



STEAK DE ATÚN SELLADO / SEARED TUNA STEAK

Sémola de trigo, espinaca, hierbabuena, relish de tomate y pistacho con ensalada de hinojo y pepino.

Wheat semolina, spinach, mint, tomato relish and pistachio with fennel and cucumber salad

COP \$55.000

SOLOMILLO / SIRLOIN STEAK

Acompañado de puré de papa y salsa 4 quesos con champiñones.

Accompanied by mashed potato and 4 cheese sauce with mushrooms.

COP \$69.000

RISOTTO DE HONGOS CON ENTRAÑA / MUSHROOM RISOTTO WITH ENTRAILS

A la parrilla, risotto de hongos mixtos con parmesano y rúcula.

Grilled, mixed mushroom risotto with parmesan and rocket

COP \$80.000



ARROZ ATOLLADO DEL VALLE DEL CAUCA / ATOLLADO RICE FROM VALLE DEL CAUCA

Nuestra versión del tradicional, con pollo, res, chorizo y patacones.

Our version of the traditional, with chicken, beef, chorizo and patacones

COP \$48.000

RIB EYE

Acompañado con papa cajún, mantequilla de París, pimienta del piquillo, ajo rostizado y salsa romescu.

Served with Cajun potato, Paris butter, piquillo peppers, roasted garlic and romescu sauce

COP \$215.000

ESCALOPÍN DE POLLO / CHICKEN ESCALOPE

Con guarnición de pasta y salsa a los 4 quesos.
With pasta garnish and 4-cheese sauce

COP \$55.000

JARRETE DE CORDERO / LAMB SHANK

Acompañado de puré de tocineta, salsa de cerveza negra y romero.

Accompanied by mashed bacon, black beer sauce and rosemary

COP \$75.000



Local



Vegetariano



Vegano



Libre de Glúten



Picante

SANDWICHES Y HAMBURGUESAS

CLUB SÁNDWICH

Pechuga de pollo, roast beef, jamón cocido, huevo frito, tocino, quesos, tomate, mayonesa y lechuga en pan clásico.

Chicken breast, roast beef, cooked ham, fried egg, bacon, cheeses, tomato, mayonnaise and lettuce on classic bread.

COP \$59.000



WRAP

Hummus, lechuga romana, pepino, cebollín, raíz de soya, queso feta, menta, perejil y aceitunas.

Hummus, romaine lettuce, cucumber, spring onion, soy root, feta cheese, mint, parsley and olives

COP \$39.000

PHILLY SÁNDWICH / PHILLY SÁNDWICH

Filete de res, pimiento, lechuga, relish de pepinillo, cebolla y hongos gratinado con queso suizo en pan baguette.

Beef fillet, bell pepper, lettuce, gherkin relish, onion and mushrooms au gratin with Swiss cheese on baguette bread

COP \$59.000

MARKET CUBANO

Cerdo, jamón, queso muenster, mayonesa, mostaza y pepinillo agrio.

Pork, ham, muenster cheese, mayonnaise, mustard and sour pickle

COP \$48.000

HAMBURGUESA DE RES / BEEF BURGUER

Carne de angus, tocino, lechuga y tomate, gratinado con queso suizo en pan clásico.

Angus beef, bacon, lettuce and tomato, au gratin with Swiss cheese on classic bread

COP \$49.000

HAMBURGUESA DE POLLO / CHICKEN BURGUER

Capa de filete gratinado, queso provolone, pimentones asados, cebolla, prosciutto y rúgula con relish de tomate en pan roseta.

Layer of chicken fillet au gratin, provolone cheese, roasted peppers, onion, prosciutto and arugula with tomato relish on rosette bread

COP \$45.000



HAMBURGUESA DE HONGO PORTOBELLO / PORTOBELLO MUSHROOM BURGER

Relleno de queso de cabra, tomate y ajo, gratinada con queso cheedar y salsa pesto en pan integral.

Stuffed with goat cheese, tomato and garlic, au gratin with cheedar cheese and pesto sauce on wholemeal bread

COP \$52.000

HAMBURGUESA DE CORVINA / SEA BASS BURGER

Salsa de alcaparras, papaya, aceitunas, yogurt y hierbas mediterráneas en pan con chile dulce.

Capers, papaya, olives, yoghurt and Mediterranean herbs sauce on sweet chilli bread

COP \$48.000

Para combinar con su hamburguesa (Extra \$4.000)

SALSAS

BBQ
Jack Daniel's
Pimienta
Hongos
Teriyaki
Búfalo
Bearnesa

QUESOS

Azul
Cheddar
Brie
Provolone
Mozzarella
Muenster
Gouda

TOPPINGS

Tomate
Lechuga
Cebolla fresca
Cebolla salteada
Cebolla caramelizada
Tocineta
Pepinillos
Hongos salteados
 Guacamole
Jalapeño
Aguacate

ACOMPAÑAMIENTOS

Aros de cebolla, ensalada, papa frita, puré de papa y vegetales

COP \$6.000



Local



Vegetariano



Vegano



Libre de Glúten



Picante

PASTAS GOURMET



TAGLIATELLE DE MARISCOS / SEAFOOD TAGLIATELLE

Camarones, almejas, calamar, mejillones, vieiras, pulpo, salsa de tomate, ajo, chile picante y albahaca.

Shrimps, clams, squid, mussels, scallops, octopus, tomato sauce, garlic, hot chilli and basil

COP \$61.000

FARFALLE

Aceite extra virgen, prosciutto, hongo portobello, tomate Cherry, ajo, mantequilla, espinaca y albahaca.

Extra virgin olive oil, prosciutto, portobello mushroom, cherry tomato, garlic, butter, spinach and basil

COP \$45.000

ESPAGUETTI / SPAGUETTI

Camarones, almejas, calamar, mejillones, ajo, queso gorgonzola y crema liquida.

Shrimps, clams, squid, mussels, garlic, gorgonzola cheese and liquid cream

COP \$61.000

FUSSILLI / FUSSILI

Lomito de res, hongos shitake, tomate seco y esencia de trufa, lasca de parmesano.

Beef tenderloin, shitake mushrooms, sundried tomato and truffle essence, parmesan slice

COP \$61.000

Build your own!

PASTA

Seleccione un tipo

Espagueti
Fusilli
Penne Rigate
Fusilli sin gluten
Fettuccine
Farfalle
Tagliatelle



SALSAS

Seleccione un tipo

Tomate
Bolognesa
Arrabiata
Pesto
Carbonara
Al olio

CARNES, PESCADO, QUESOS Y MARISCOS MEATS, FISH, CHEESES AND SEAFOOD

Seleccione hasta dos tipos

Lomo de res
Jamón cocido
Tocino
Pollo
Salmón fresco *
Atún fresco
Salmón ahumado **
Calamar *
Camarón
Mejillones
Almejas *
Salchicha italiana
Anchoas **

Seleccione hasta cuatro tipos

Parmesano
Gorgonzola
Pecorino
Mozzarella
Provolone
Gouda
Suizo
Cheddar
Queso de cabra
Mozzarella fresca
Ricotta
Scamorza
Mascarpone

COP \$45.000

VEGETALES

Seleccione hasta cuatro tipos

Pimentón
 Chile picante
Cebolla
Aceitunas
Albahaca
Ajo
Espinacas
Hongos
Alcachofas

PASTAS

COP\$ 39,000 I (*)
+ COP\$ 3,000 (**)

POSTRES

BROWNIE DE CHOCOLATE Y PISTACHOS CHOCOLATE AND PISTACHIO BROWNIE

Con helado de vainilla.
With vanilla ice cream

COP \$23.000

CHEESECAKE

Con salsa de frutos rojos.
With red fruit sauce

COP \$23.000

TIRAMISÚ

Receta original con queso mascarpone, galleta savoiardi y cafe.
Original recipe with mascarpone cheese, savoiardi biscuit and coffee.

COP \$23.000

CRÉME BRÛLÉE

Con frutos del bosque.
With berries

COP \$23.000



Local



Vegetariano



Vegano



Libre de Glúten



Picante



ADVERTENCIA POR ALERGIAS

Si usted padece o posee alguna inquietud referente a alergias 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.

ADVERTENCIA DE PROPINA

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 este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan única y exclusivamente a reconocer el trabajo de las personas que hacen parte de la cadena de servicios.

En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea de atención al ciudadano en la Superintendencia de Industria y Comercio: (601) 592 0400 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional: 018000 910165, para que radique su queja. También puede radicarla a través del correo contactenos@sic.gov.co escribiendo en el asunto o texto del correo - Queja cobro de propina.

[illegible]

RESERVAS: (602) 489 7449 | HOSTESS.CALI@R-HR.COM | AVENIDA 8 NORTE # 10-18

 /TheMarketEnCali    /MarriottCali   @TheMarket_Col