

The
MARKET



 HOME



MARRIOTT
CALI

NUESTROS APERITIVOS

NUESTROS CARPACCIOS

LOMO FINO DE RES

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

COP \$49.000

CARPACCIO DE SALMÓN

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

COP \$52.000

DUO DE CARPACCIOS

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

COP \$45.000

CARPACCIO DE ATÚN

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

COP \$42.000

MOZZARELLA FLOR DE LECHE

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

COP \$45.000

HONGO PORTOBELLO GRATINADO

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

COP \$49.000

NUESTROS APERITIVOS

NUESTROS CEVICHES

CEVICHE DE PESCADO BLANCO

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

COP \$49.000

PESCADO, CAMARÓN, PULPO, CALAMAR

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

COP \$52.000

CEVICHE DE CAMARÓN

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

COP \$50.000

NUESTROS CÓCTELES

CÓCTEL DE CAMARONES

Salsa calipso y aguacate.

COP \$58.000

CÓCTEL DE PULPO

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

COP \$62.000

NUESTROS APERITIVOS

NUESTROS CÓCTELES

DEGUSTACIÓN DE CEVICHES AL PISCO SOUR

Ceviche de pulpo, ceviche de pescada y ceviche de camarón

COP \$58.000

NUESTRAS ENTRADAS CALIENTES

PULPO AL GRILL

Pulpo en cocción lenta, sobre papas nativas confitadas, alioli de olivas Kalamata, chimichurri de la casa y supremas de lima.

COP \$65.000

CHAMPIÑONES A LA MEDITERRÁNEA

Champiñones confitados rellenos, salsa gorgonzola, bacon criski y ciboullette.

COP \$45.000



Local



Vegetariano



Vegano



Libre de Glúten



Picante

Si usted padece o posee alguna inquietud referente a alergias algun 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. "Todos nuestros precios incluyen impuestos"

NUESTRAS ENSALADAS

CESAR CLÁSICA

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

COP \$37.000

CESAR CON POLLO ROSTIZADO

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

COP \$44.000

CESAR CON CAMARONES

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

COP \$52.000

PATTAYA

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

COP \$40.000

CALIFORNIA

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

COP \$41.000



BRIE

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

COP \$45.000

ANTALAYA

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

COP \$42.000

NUESTRAS ENSALADAS

TOSCANA

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

COP \$40.000

KIOTO

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

COP \$56.000

NUESTRAS SOPAS



SANCOCHO DE POLLO O RES

Acompañado de arroz blanco y tostadas de plátanos.

COP \$45.000



CAZUELA DE MARISCOS

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

COP \$65.000

SOPA DE TORTILLAS

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

COP \$32.000



EMULSIÓN DE VERDURAS FRESCAS

Con albahaca y crotones.

COP \$28.000



CREMA DE CHONTADURO

Perfumada con aceite de achiote.

COP \$40.000

NUESTROS PLATOS PRINCIPALES

CORVINA ROSTIZADA

Cubierta de pesto de cilantro con mini vegetales asados.

COP \$72.000

ADOQUÍN DE SALMÓN

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

COP \$76.000



ENCOCADO DE MARISCOS

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

COP \$75.000

BABY BEEF DE RES

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

COP \$72.000

BONDIOLA DE CERDO

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

COP \$53.000

NEW YORK STEAK

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

COP \$145.000

PESCA DEL DÍA

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

COP \$78.000

NUESTROS PLATOS PRINCIPALES

STEAK DE ATÚN SELLADO

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

COP \$59.000

SOLOMILLO

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

COP \$72.000

RISOTTO DE HONGOS CON ENTRAÑA

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

COP \$85.000

ARROZ ATOLLADO DEL VALLE DEL CAUCA

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

COP \$52.000

RIB EYE

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

COP \$240.000

ESCALOPÍN DE POLLO

Con guarnición de pasta y salsa a los 4 quesos.

COP \$58.000

JARRETE DE CORDERO

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

COP \$75.000

SANDWICHES Y HAMBURGUESAS

CLUB SÁNDWICH

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

COP \$63.000



WRAP

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

COP \$39.000

PHILLY SÁNDWICH

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

COP \$61.000

MARKET CUBANO

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

COP \$50.000

HAMBURGUESA DE RES

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

COP \$54.000

HAMBURGUESA DE POLLO

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

COP \$48.000

SANDWICHES Y HAMBURGUESAS



HAMBURGUESA DE HONGO PORTOBELLO

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

COP \$52.000

HAMBURGUESA DE CORVINA

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

COP \$48.000

CREPE DE CHAMPIÑONES, QUESO, PROSCIUTTO Y TOMATE SECO

Crepe al estilo francés relleno de champiñones, queso, prosciutto y tomate seco

COP \$35.000

*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
Aguate

SANDWICHES Y HAMBURGUESAS

ACOMPAÑAMIENTOS

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

COP \$8.000

PASTAS GOURMET, LA SELECCIÓN DEL CHEF

TAGLIATELLE DE MARISCOS

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

COP \$65.000

FARFALLE

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

COP \$47.250

ESPAGUETTI

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

COP \$65.000

FUSSILLI

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

COP \$65.000

PASTAS RELLENAS

RAVIOLIS DE RICOTTA Y ESPINACAS CON SALSA FILETTO POMODORO

Raviolis rellenos de queso ricotta y espinaca
acompañado de salsa filetto di pomodoro.

COP \$45.000

RAVIOLIS DE POLLO AL TELÉFONO

Raviolis rellenos de pollo acompañado de salsa al
teléfono.

COP \$48.000

RAVIOLIS DE QUESO EN SALSA GORGONZOLA

Raviolis rellenos de queso con salsa gorgonzola

COP \$52.000

ÑOQUIS EN PANNE COOK EN SALSA 4 QUESOS

Panne cook relleno de ñoquis en salsa 4 quesos

COP \$52.000

Build your own!

PASTA

Seleccione un tipo

Espagueti

Fusilli

Penne Rigate

 Fusilli sin gluten

Fettuccine

Farfalle

Tagliatelle

PASTA

Seleccione un tipo

Tomate

Bolognesa

Arrabiata

Pesto

Carbonara

Al Olio

CARNES , PESCADO, QUESO Y MARISCOS

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 \$47.500

PASTAS

COP\$ 39.000 I (*)
+ COP\$ 3,000 (**)

VEGETALES: Seleccione hasta cuatro tipos



Pimentón
Chile picante
Cebolla
Aceitunas
Albahaca

Ajo
Espinacas
Hongos
Alcachofas

POSTRES

BROWNIE DE CHOCOLATE Y PISTACHOS

Helado de vainilla

COP \$25.000

CHEESECAKE

Con salsa de frutos rojos.

COP \$25.000

HELADO AL GUSTO

Sabores: coco, chocolate, maracululo, yogurt con frutos rojos, vainilla mexicana, pistacho, stracciatella.

COP \$18.000

TIRAMISU

Receta original con queso mascarpone, galleta savoiardi y café

COP \$25.000

CRÉME BRÛLÉE

Con frutos del bosque.

COP \$25.000

CREPPE DE CHOCOLATE CON FRESA Y BANANO CHOCOLATE

Crepe al estilo francés relleno de salsa de chocolate con fresas y banano.

COP \$18.000
