



### COCKTAILS

Aperol Spritz  
Navarro Correas Extra Brut, Aperol  
Toronja, Bitters de Ruibarbo  
31.000

Watermelon Chill  
Vodka Ketel One, Limón, Sandía  
Limonaria, Albahaca  
28.000

Garden Smash  
Gin Tanqueray, Pepino, Cilantro  
Lima, Chile Rojo  
28.000

Blackberry Cobbler  
Infusión de Manzanilla en Jerez  
Ron Bacardi, Moras, Menta, Limón  
Bitters de Durazno  
26.000

Smoke and Fire  
Mezcal Montelobos,  
Hibiscus Picante, Limón, Naranja  
34.000

Ginger Margarita  
Don Julio Reposado  
Cointreau, Lima, Sal de Jengibre  
29.000

Pecan Smoked Old Fashioned  
Bourbon Bulleit, Bitter de Pecan  
Azúcar, Madera Pecan Ahumada  
33.000

### VINOS POR COPA

#### ESPUMOSO

Extra Brut, Navarro Correas  
21.000

Brut Rosé, Undurruga Royal  
21.000

Prosecco Extra Dry, Malibrán  
23.000

#### BLANCO

Chardonnay, Salentein Art and Wine  
'Killka', Valle de Uco, Argentina  
21.000

Sauvignon Blanc, Portillo  
Valle de Uco, Argentina 23.000

Verdejo, Protos  
Rueda, España 21.000

Albariño, Terra Mundi  
Rias Baixas, España 20.000

#### TINTO

Malbec, Salentein Art and Wine  
'Killka', Valle de Uco, Argentina  
21.000

Cabernet Sauvignon, Séptima  
Mendoza, Argentina 21.000

Pinot Noir, Morandé  
Valle de Casablanca, Chile 21.000

Tempranillo, Hizan Cosecha  
Ribera del Duero, España 24.000

### ENTRADAS

Tartar de Atún  
Aguacate, Rábanos  
Salsa de Jengibre  
26.000

Sashimi Surtido  
Arroz de Sushi Crujiente  
Mayonesa de Chipotle  
22.000

Crispy Calamari  
Salsa de Limón, Romero  
Sal de Albahaca  
18.000

Burrata Fresca  
Tostadas, Pimentones Asados  
21.000

Raviolis de Tres Quesos  
Salsa de Marinara y Albahaca  
22.000

### SOPAS & ENSALADAS

MARKET Ajiaco  
Pollo, Aguacate  
Lima, Buñuelos de Maíz  
16.000

Ensalada Caesar  
Parmesano, Limón, Ají 18.000  
con Pollo Parrillado 22.000

Ensalada de Palmitos  
Tomate, Coco, Orégano 18.000

Ensalada Niçoise  
Atún, Hojas Verdes Mixtas  
Huevo, Aceitunas Negras  
Vinagreta de Tomates Secos  
26.000

### SANDWICHES

B.A.L.T con Pan Multi Cereales  
Ensalada de Mesclun  
18.000

Sandwich de Pollo al Grill  
Jalea de Brevas Especiadas  
Queso de Cabra, Rúgula  
24.000

Sandwich de Lomo de Res  
Mantequilla de Ajo  
Cebollas en Balsámico  
Mostaza Dulce  
24.000

MARKET Burger  
Pepinillos, Anillos de Cebolla  
Queso a Elección  
Papas a la Francesa  
28.000

### PLATOS PRINCIPALES

Salmón Cocido Lentamente  
Puré de Papa, Kale  
Emulsión de Trufa Negra  
35.000

Pollo en Costra de Parmesano  
Alcachofas  
Mantequilla de Albahaca y Limón  
31.000

Pizza Margarita  
Tomate Fresco  
Albahaca, Mozzarella  
23.000

Pizza de Carpaccio de Res  
Champiñón, Crema de Ajo  
Rúgula, Parmesano  
28.000

### SIMPLY COOKED

Merluza 30.000

Atún Maguro 33.000

Salmón Chileno 31.000

Pechuga de Pollo 27.000

Costilla de Cerdo 32.000

Lomo 220 gramos 34.000

Sirloin a la Parrilla 350 gramos 48.000

### SALSAS

Bearnesa

Mermelada de Pimienta Negra

MARKET Steak Sauce

Ají Ahumado Glaseado

Mostaza Soya-Miso

Salsa de Cuatro Chiles Ahumados

### ACOMPAÑAMIENTOS

11.000

Espinacas  
Salteadas o con Crema

Espárragos a la Parrilla  
Aceite de Oliva, Limón

Kale  
Salteado o con Crema

Hongos Mixtos Caramelizados  
Ajonjolí, Lima

Macaroni y Queso Crujiente

Papas a la Francesa

Papas Fritas, Hierbas

Puré de Papa

Arroz Blanco, Almendras

### COCKTAILS SIN ALCOHOL 10.000

Limonada Aromatizada con Tomillo

Soda de Maracuyá y Chile

Ginger Ale Hecho en Casa

Soda de Lychee y Ciruela

Limonada de Lulo y Hierbabuena

### JUGOS NATURALES 8.000

**ESMERALDA** - Apio, Espinaca, Manzana, Naranja, Hierbabuena

**CARNELIAN** - Mandarina, Mango, Banano

**RUBY** - Mora, Fresa, Sandía

**AMBER** - Piña, Jengibre, Naranja

**GARNET** - Remolacha, Rábano, Piña, Mandarina