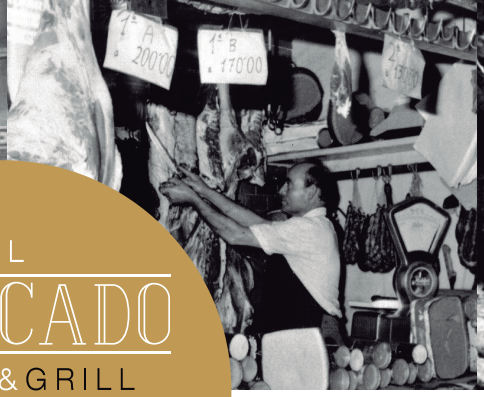

EL MERCADO
NIGHT & GRILL

COMMENÇONS AVEC...

Frais

Totopos (Nachos) et Guacamole	9 €
"Vous choisissez" Salade (avec du boeuf ou avec du poulet ou avec du tofu)	12 €
Tacos de Thon avec sauce tartare	10 €
Tempura de mini légumes	11 €
Moules grillées aux aromates	11 €
Burrata, tomates selectionnées et basilic	10 €

Pains et Beurres Assorties: 3€

FEU ET CHARBON

De la ferme...

Burger de boeuf	14 €
Porc ibérique (coupe du chef)	17 €
Filet de boeuf	21 €
Entrecôte	19 €
T-Bone de Boeuf (2 pax)	38 €
Poulet rôti aux agrumes et aux fines herbes	15 €
Aubergines rôties, quinoa et tomates maison	12 €
Carré d'agneau	21 €
Turbot grillé	21 €
Morue gratinée avec al-i-oli	19 €

All main courses are grilled in a MIBRASA oven with High quality long burning charcoal.

ESSAYEZ VOTRE MATCH PARFAIT

Riz cuit, potiron, Jerez et fromage Manchego	4 €
Frites et épicées	4 €
Épi de maïs	4 €
Rondelles d'oignon	4 €
Grillée de légumes et mini-légumes	4 €
Salade aux feuilles de moutarde et aux graines	4 €

*ET POUR FAIRE DIP

- Sauce tartare
- Sauce tonkatsu
- Pesto végétalien
- Romesco
- Cumberland
- Ketchup aux champignons
- P.X. Poivre noir et poivre de Sechuan
- "Cabrales" (fromage bleu), noix et cidre
- Sauce raita aux bananes

*Nous servons tous les plats principaux avec 1 sauce de votre choix. Vous pouvez laisser notre chef choisir pour vous. Sauce supplémentaire: 2€

vinccihoteles

EL
MERCADO
NIGHT&GRILL

LE DOUX FINAL...

Tiramisu "La Plantación"	7 €
Fruit rôtis, flambés à table	6 €
Prince Alberto mousse et biscuit Prince de Beckelar	5 €
Potiron, yaourt et fruit de la passion	5 €
Chocolats (crémeux, soupe et "crispy")	5 €
Fruits rouges, crème et gingembre	5 €

Plats végétariens

Si vous avez une allergie ou une intolérance alimentaire, parlez-en au personnel du restaurant.

Tous les produits de la pêche de consommation servis crus dans cet établissement sont conformes à la réglementation sur la prévention contre les Anisakis.

Prix IGIC compris, et valables sauf erreur typographique.

vinccihoteles