

# MARKET

## AT EDITION<sup>®</sup>

### PARA EMPEZAR

Bacalao Crujiente	14	Chips de Berenjena Frita	10
Salsa de Pimientos Asados al Carbón y Pimientos del Piquillo Confitados		Queso Feta, Miel de Caña	
Croquetas de Jamón Ibérico	12	Vieira a la Mantequilla de Ajo	9,5
Las Bravas de Market	12	Espuma de Parmesano	
Torreznos de Soria	14	Jamón Ibérico	25
Pimientos de Padrón, Mojo Picón		De Bellota Cortado a Mano	

### ENSALADAS Y VERDURAS

Ensaladilla	15	Ajo Blanco	14
Ikura, Gamba Cristal		Caballa Curada, Uvas	
Cogollos de Tudela a las Brasas	16	Espárragos Blancos de Navarra	22
Anchoa de Santoña, Queso Manchego		Espuma de Idiazábal	
Ensalada de Tomates de Temporada	15		
Cebolla de Figueres, Supremas de Naranja			

### GUARNICIONES

Pimientos del Piquillo Confitados	10	Patatas Fritas	8
Pimientos del Padrón	8	Lechuga Viva	10
Patatas Baby	8	Cebolleta Dulce, Vinagreta de Fórum Chardonay	
Ajo y Mantequilla		Espárragos Trigueros a la Parrilla	10

Conscientes de nuestro compromiso con la sostenibilidad, apoyamos la pesca sostenible y garantizamos que nuestros productos son regionales y de temporada.  
En caso de alergias, necesidades dietéticas especiales o alimentarias, por favor pregunta a nuestro equipo.  
Precios son en € e incluyen IVA.  
Servicio de pan y aceite de oliva a 3.30€ por persona.

### CARNES

Tartar de Vaca Madurada	22	Solomillo a las Brasas, Foie Gras	36
Caviar, Yema Curada		Puré de Apio Nabo, Reducción de Oporto	
Carrilleras de Cerdo	24	Picanha de Wagyu a la Parrilla	65
Parmentier de Patatas, Gastrique de Cereza		300g	
Canelón de Rabo de Toro Gratinado	26	Chuletón de Rubia Gallega a la Parrilla	90
Con Queso Comté		1kg	
Mollejas de Ternera con Gambas	24		
Demi de Res y Eneldo			

### PESCADOS Y MARISCOS

Gamba Roja de Palamós	55	Lomo de Rodaballo	45
Almejas, Ajillo y Guindilla	25	A las Brasas en su Salsa	
Pescado del Día a las Brasas	S/M		
Beurre Blanc, Aceite de Pimentón Ahumado			

### ARROCES MELOSOS

(mínimo 2 pax, precio por persona)

Mariscos	Panceta de Cerdo Ibérico y Setas de Temporada	Verduras de Temporada
26	24	22

### POSTRES

Tarta Vasca de Pistacho	14	Miel y Mató	12
Torrijamisú	12	Pera, Ron, Tierra de Nueces, Salsa de Miel	
Espuma de Mascarpone, Café			

# MARKET

## AT EDITION<sup>®</sup>

### TO START

Crispy Cod	14	Eggplant Chips	10
Charcoal Roasted Bell Peppers Sauce and Confit Piquillo Peppers		Feta Cheese, Sugar Cane Honey	
Iberian Ham Croquettes	12	Garlic Butter-Seared Scallop	9,5
Market Bravas	12	Parmesan Foam	
Pork Cracklings from Soria	14	Hand-Cut Iberian Ham	25
Padrón Peppers, Mojo Picón			

### SALADS & VEGETABLES

Spanish Potato Salad	15	Ajo Blanco	14
Ikura, Glass Shrimp		Cured Mackarel, Grapes	
Grilled Tudela Lettuce Hearts	16	White Asparagus from Navarra	22
Santoña Anchovy, Manchego Cheese		Idiazábal Cream, Iberian Pancetta	
Seasonal Tomato Salad	15		
Figueres Onion, Orange Supremes			

### SIDES

Confit Piquillo Peppers	10	French Fries	8
Padrón Peppers	8	Whole Living Lettuce	10
Baby Potatoes	8	Sweet Spring Onion, Chardonnay Vinaigrette	
Butter, Garlic		Grilled Asparagus	10

Conscious of our commitment to sustainability, we support sustainable fishing and guarantee that our products are regional and seasonal.  
In case of allergies, special dietary or food requirements, please do not hesitate to ask our team.  
Prices in € and include VAT.  
Bread and olive oil service fee at 3.30€ per person.

### MEATS

Dry-Aged Beef Tartar	22	Charcoal-Roasted Tenderloin, Foie Gras	36
Caviar, Cured Egg Yolk		Celeriac Puree, Oporto Sauce	
Pork Cheeks	24	Grilled Wagyu Picanha	65
Potato Parmentier, Cherry Sauce		300g   11oz	
Oxtail Cannelloni	26	Grilled, Dry-Aged Galician Chuletón	90
With Comté Cheese		1kg   35oz	
Veal Sweetbread with Shrimp	24		
Potato Parmentier, Demi-Glace, Fennel			

### FISH & SEAFOOD

Red Prawns from Palamós	55	Grilled Turbot Loin in its Sauce	45
Clams, Garlic and Chili	25		
Grilled Whole Fish of the Day	M/P		
Beurre Blanc, Smoked Paprika Oil			

### RICES

*(minimum 2 pax, price per person)*

Seafood	Iberian Pork Pancetta	Seasonal Vegetables
26	and Seasonal Mushrooms	22
	24	

### DESSERTS

Basque Pistachio Cheesecake	14	Miel y Mató	12
Torrijamisú	12	Fresh Cheese, Pear, Rum, Nuts Crumble,	
Mascarpone Foam, Coffee		Honey Dressing	