

MARKET

AT EDITION[®]

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 Tradicional, Ikura	12	Gazpacho de Cereza	14
Suplemento de atún	20	Hojas de Alcaparra, Chalota	
Cogollos de Tudela a las Brasas	16	Berenjena a las Brasas	15
Anchoa de Santoña, Queso Manchego		Nueces, Salsa Romesco	
Ensalada de Tomates de Temporada	15		
Cebolla de Figueres, Supremas de Naranja			

GUARNICIONES

Pimientos del Piquillo Confitados	10	Patatas Fritas	8
Pimientos de Padrón	8	Lechuga Viva	10
Patatas Baby	8	Cebolleta Dulce, Vinagreta de Fórum Chardonnay	
Ajo, 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
Queso Comté		1kg	
Mollejas de Ternera con Gambas	24		
Parmentier, Demi de Res, Eneldo			

PESCADOS Y MARISCOS

Gamba Roja de Palamós	55	Carpaccio de Gamba Blanca de Huelva	30
Almejas al Ajillo con Guindilla	25	Vinagre de Vino Chardonnay, Aceitunas	
Pescado del Día a las Brasas	S/M	Calamares Rellenos de Morcilla de Burgos	25
Beurre Blanc, Aceite de Pimentón Ahumado		Salsa de su Tinta, Mojo Picón	
Lomo de Rodaballo	45		
A las Brasas en su Salsa			

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[®]

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, Ikura	12	Cherry Gazpacho	14
Add Tuna	20	Caper Leaves, Shallots	
Grilled Tudela Lettuce Hearts	16	Grilled Aubergine	15
Santoña Anchovy, Manchego Cheese		Nuts, Romesco Sauce	
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 Gratin	26	Grilled, Dry-Aged Galician Chuletón	90
Comté Cheese		1kg 35oz	
Veal Sweetbread with Shrimp	24		
Potato Parmentier, Demi-Glace, Fennel			

FISH & SEAFOOD

Red Prawns from Palamós	55	White Huelva Shrimp Carpaccio	30
Garlic and Chili Clams	25	Chardonnay Wine Vinegar, Olives	
Grilled Whole Fish of the Day	M/P	Calamari stuffed with Burgos Blood Sausage	25
Beurre Blanc, Smoked Paprika Oil		Ink Sauce, Mojo Picón	
Grilled Turbot Loin	45		
In its Sauce			

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	