



"Hay un único ingrediente esencial en la cocina:
cuando le ponés el alma, ninguna receta puede fallar"

MENÚ MERCADO OYENARD

Picadas

Croquetitas de jamón crudo.....	Gs. 44.000
Calamaretti fritti al limón para 2 con alioli.....	Gs. 88.000
Mollejas crocantes con chips de mandioca, batata y sweet chilli.....	Gs. 54.000
Empanaditas de pollo al curry con salsa de yogur, ajo y menta, 3 unidades	Gs. 44.000
Ravioles fritos de 4 quesos con salsa arrabiatta.....	Gs. 44.000
Empanaditas de carne, cebolla caramelizada y parmesano, 3 unidades	Gs. 44.000
Polpette frite (albóndigas de papa, espinaca, salchicha y parmesano).....	Gs. 42.000

Ensaladas & Antipastos

🌿 Ensalada tibia de langostinos con sambal de mango (langostinos en oliva, ajo, miel y balsámico, mix verdes, chips de mandioca y salsa fresca de mango y cilantro).....	Gs. 99.000
🌿 Ensalada de jamón crudo tibio al balsámico con peras caramelizadas y queso azul.....	Gs. 90.000
Burratta con tostada de focaccia, piel de limón, tomate asado y albahaca.....	Gs. 95.000
🌿 Carpaccio de salmón y zucchini, berro y escamas de parmesano.....	Gs. 99.000
Caprese de mozzarella fresca novaresi con focaccia, tomates y albahaca.....	Gs. 88.000
Bowl de ensalada completa (mix de verdes, palta, tomate, cebolla colorada, palmito, choclo, huevo y aderezo de oliva y limón).....	Gs. 80.000
Huevos revueltos con panceta, cherry y queso en fetas (acompañado de tostada de pan de campo).....	Gs. 45.000

Pizzas

Margarita (Salsa de tomate, mozzarella y albahaca).....	Gs. 70.000
Jamón crudo y rúcula	Gs. 80.000
4 quesos (In bianco. Sin salsa de tomate).....	Gs. 75.000
Cebolla caramelizada, queso azul y mozzarella	Gs. 75.000
Panceta, cebolla, aceitunas y orégano	Gs. 75.000
Pizza Marinara (Tomate, orégano, ajo, oliva y un toque de fior di latte).....	Gs. 70.000
Pizza Oceánica (Camarones, mejillones, cebolla morada, limón, ajo, perejil y oliva con ají).....	Gs. 105.000
Pizza Diavola Mamma Mía (Salchicha calabresa -nduja-, pepperoncino, fior di latte).....	Gs. 75.000

Pastas Mercado

Ñoquis de calabaza con panna de parmesano y almendras.....	Gs. 70.000
Ñoquis de batata con panna de provola ahumada y jamón crudo.....	Gs. 75.000
Ñoquis de papa, rellenos de 4 quesos con panna de tomates asados y provola ahumada....	Gs. 88.000
Ñoquis de batata rellenos de hongos y mozzarella con panna de queso azul y almendras....	Gs. 88.000
Ñoquis verdes rellenos con salmón ahumado y brie con panna de limón y tomate asado.....	Gs. 88.000
Panzotti de cordero con pomodoro y hongos.....	Gs. 95.000
Panzotti verdes de ricota, parmesano, limón y perejil, confit de tomate y rúcula.....	Gs. 80.000
Sorrentinos de calabaza con panna de parmesano, tomates secos y albahaca.....	Gs. 80.000
Sorrentinos verdes de espinaca, ricota y parmesano con salsa de tomate fresco.....	Gs. 80.000
Raviolones verdes de ricota, mozzarella y parmesano con filetto y pesto.....	Gs. 80.000
🌿 Lasaña veggie (sin masa, con vegetales grillados, mozzarella, parmesano y tomate asado).....	Gs. 75.000
Lasaña de pollo con espinaca, calabaza asada y muzzarella con panna de queso.....	Gs. 80.000

Pastas largas artesanales

Tagliolini caseros aglio & olio (ajo, oliva, ají y perejil).....	Gs. 70.000
Fettucini primavera (tomate fresco, ajo, rúcula, aceitunas y mozzarella fresca).....	Gs. 70.000
Tagliolini con calamaretti in bianco (tallarines caseros, ajo, ají, piel de limón, vermouth seco y perejil).....	Gs. 85.000
Tagliolini (tallarines caseros) frutti di mare (oliva, ajo, ají, piel de limón, tomate fresco, mariscos y perejil).....	Gs. 99.000
Fettucini Neri ai frutti di mare (fettucinis negros a la tinta de calamar con panna de frutos de mar).....	Gs. 99.000
Fettucini con espárragos y jamón crudo (jamón crudo, rúcula y tomates confitados).....	Gs. 70.000
Fettucini con panna de salmón, limón y eneldo.....	Gs. 70.000

Pastas clásicas en fuentes para compartir (2 porciones)

Ñoquis de papa.....	Gs. 95.000 / Porción	Gs. 60.000
Sorrentinos de jamón, mozzarella y parmesano.....	Gs. 108.000 / Porción	Gs. 70.000
Ravioles de carne o pollo.....	Gs. 108.000 / Porción	Gs. 70.000
Spaghetti / Tagliattele.....	Gs. 95.000 / Porción	Gs. 60.000

Salsas: Filetto & Albahaca - Filetto, mozzarella & albahaca - Ragú boloñesa - 4 quesos - Panna Rosa - Panna de pesto - Pesto - Panna al vodka - Boloñesa y peperoncino - Salsa de tomate fresco y albahaca.

Las pastas del Mercado están disponibles en nuestra fábrica de pastas para que las puedan llevar y cocinar en casa.

Consulte por:

- Eventos.
- Chef en casa & celebraciones.
- Despedidas empresariales.
- Hands on en Mercado Cucina.

PEDÍ TU COTIZACIÓN.
(0992) 436 500

Especiales

Milanesa rellena de jamón y queso con fettucini caseros a la panna de hongos y parmesano.....	Gs. 95.000
Milanesa napolitana 4 quesos con papas rústicas.....	Gs. 85.000
🍴 Costillitas tomahawk de cerdo a las hierbas, grilladas, chutney de peras y manzanas, batatas escrachadas y glaseadas.....	Gs. 95.000
Ossobuco braseado con gremolata & ñoquis en su jugo.....	Gs. 95.000
Risotto de mariscos, al limón y vermouth seco.....	Gs. 99.000
Risotto de espárragos, jamón crudo, tomates asados y rúcula.....	Gs. 99.000
🍴 Salmón sellado con té ahumado, reducción de balsámico y tallarines de zucchini, cherry y limón (sin gluten).....	Gs. 99.000

Postres

Flan casero con crema y dulce de leche.....	Gs. 37.000
Copa helada de frutos tropicales, crocantes y salsa de frutos rojos.....	Gs. 45.000
Chococopa helada brownie, ron, dulce de leche, ganache de chocolate.....	Gs. 45.000
Panqueque de dulce de leche con azúcar quemada y helado.....	Gs. 37.000
Antojo de salchichón de chocolate (Alfajor de salchichón de chocolate con dulce leche, helado y ganache de chocolate).....	Gs. 38.000
Cheesecake de chocolate blanco con limones confitados y frutos rojos.....	Gs. 45.000
Copa con helado de crema y ganache de chocolate.....	Gs. 25.000
Degustación de dulces caseros con queso paraguay.....	Gs. 45.000

Cubierto **Gs. 12.000.**

Panes de elaboración propia, untado y una cortesía de agua local.

Refrescos, jugos & Limonadas

Limonada clásica.....	Jarra 1L.: Gs. 30.000 / Individual: Gs. 18.000
Limonada de menta y jengibre.....	Jarra 1L.: Gs. 30.000 / Individual: Gs. 18.000
Limonada Pink.....	Jarra 1L.: Gs. 30.000 / Individual: Gs. 18.000
Pomelada.....	Jarra 1L.: Gs. 30.000 / Individual: Gs. 18.000
Jugo de naranja.....	Jarra 1L.: Gs. 35.000 / Individual: Gs. 20.000
Agua local con y sin gas.....	Gs. 10.000
San Pellegrino 750 mL.....	Gs. 22.000
Acqua Panna 750 mL.....	Gs. 22.000
San Pellegrino (Aranciata / Aranciata Rossa / Limonata / Pompelmo / Agua tónica).....	Gs. 18.000
Coca Cola clásica y Zero 1 Litro vidrio.....	Gs. 25.000

Cervezas

Heineken chopp 350cc.....	Gs. 18.000
66 Brave 330cc.....	Gs. 12.000
Corona 335cc.....	Gs. 15.000
Corona 710cc.....	Gs. 22.000
Stella Artois 660cc.....	Gs. 20.000
Stella Artois Cero Alcohol 330cc.....	Gs. 12.000
Patagonia Amber Lager 730cc.....	Gs. 25.000
Patagonia Weisse.....	Gs. 25.000
Patagonia Bohemian.....	Gs. 25.000

Tragos

Sangria (jarra).....	Gs. 65.000
Clericot (jarra).....	Gs. 65.000
Caipiroshka.....	Gs. 32.000
Caipirinha.....	Gs. 28.000
Margarita.....	Gs. 32.000
Mojito.....	Gs. 38.000
Whisky Sour.....	Gs. 45.000
Cuba Libre.....	Gs. 38.000
Gin Tonic.....	Gs. 35.000
Gin Tonic Premium.....	Gs. 40.000
Gin Tonic, con pepino y romero.....	Gs. 38.000
Gin con pomelo rosado, aperol y tónica.....	Gs. 38.000
Gin Tonic con frutos rojos.....	Gs. 38.000
Gin tonic con cordial de jugo de pomelo.....	Gs. 38.000
Bloody Mary con pepino.....	Gs. 40.000
Piña colada.....	Gs. 45.000
Vermut Rosso o bianco (San Pellegrino Aranciata / Limonata / Pomelata).....	Gs. 38.000
Margarita Frozen.....	Gs. 45.000

Negroni (Vermut Rosso, gin, Campari).....	Gs. 40.000
Fernet con coca.....	Gs. 38.000
Aperol Spritz (Oyenard).....	Gs. 40.000
Campari Tonic.....	Gs. 38.000
Campari orange, jugo de naranja.....	Gs. 38.000

Vinos & Más

Por copa.....	Gs. 40.000
Vino blanco Aldonza Albo 2018.....	Gs. 120.000
Vino tinto Aldonza Clásico 2011.....	Gs. 150.000
Vino Narbona Blend.....	Gs. 120.000
Luigi Bosca Sauvignon blanco.....	Gs. 140.000
La Linda Malbec.....	Gs. 110.000
Luigi Bosca Malbec.....	Gs. 130.000
Ruttini Cabernet Malbec.....	Gs. 160.000
Ruttini Sauvignon Blanc.....	Gs. 160.000
Perro Callejero Malbec.....	Gs. 140.000
Cordero con piel de lobo Malbec.....	Gs. 120.000
Mosquita Muerta Malbec.....	Gs. 310.000
Marques de Casa Concha Cabernet.....	Gs. 250.000
Veuve Clicquot Brut.....	Gs. 750.000
Sparkling Dilema.....	Gs. 100.000
Whisky Chivas 12.....	Gs. 40.000
Whisky Chivas 15.....	Gs. 45.000
Whisky Chivas Extra.....	Gs. 40.000

AGUA

LOCAL

PURA • LÓGICA • SUSTENTABLE

@agualocal.py

El uso de agua local, filtrada en botellas y refrescos de litro en vidrio, son una propuesta elegida por nosotros, evitando costos adicionales y contaminación plástica, elegimos aguas de fruta San Pellegrino en lata y no usamos sorbitos de plásticos.

¡Muchas gracias por colaborar con el Medio Ambiente!



"Hay un único ingrediente esencial en la cocina:
cuando le ponés el alma, ninguna receta puede fallar"

LA CAFETERÍA



Expresso.....	Gs. 12.000
Expresso doble.....	Gs. 20.000
Americano.....	Gs. 18.000
Capuchino.....	Gs. 22.000
Late.....	Gs. 18.000
Té / cocido.....	Gs. 10.000
Submarino.....	Gs. 20.000
Chocolatada.....	Gs. 18.000



WAFFLES

De masa madre, crocantes, livianos, deliciosos.

Waffles con nutella y helado.....	Gs. 38.000
Waffles dulce de leche y helado.....	Gs. 38.000
Waffles rucula, jamón crudo asado y escamas de parmesano.....	Gs. 52.000

DULCES

Croissant calentito.....	Gs. 14.000
Croissant relleno dulce de leche / Nutella.....	Gs. 16.000
Croissant jamón y queso.....	Gs. 18.000
Scon calentito (de yogur con Manteca y miel).....	Gs. 18.000
Maicena de dulce de leche.....	Gs. 12.000
Santafesino.....	Gs. 10.000
Alfajor de salchichón.....	Gs. 18.000
☞ Carlitos (mixto de jamón y queso).....	Gs. 30.000 Gs. 40.000
☞ Chipacitos correntinos.....	Gs. 25.000
☞ Brownie.....	Gs. 22.000 Gs. 30.000
☞ Brownie c/ helado y salsa de chocolate...	Gs. 30.000 Gs. 38.000
☞ Alfajor de batata.....	Gs. 20.000
☞ Trufas de chocolate y dulce de leche (3 unid.).....	Gs. 18.000

☞ Productos libres de gluten.



Horario

Lunes a Domingo de 12:00 a 00:00 hs.

Consultá por nuestros Talleres de Cocina en [**@mercadocucinapy**](https://www.instagram.com/mercadocucinapy)

Contactá al 0992436500



¡Seguinos en Instagram!