

MERCADO OYENARD

Café



Comporta

CAFÉ / TIENDA / BRUNCH

Calientes

ESPRESSO	Gs. 14.000
Café intenso y concentrado de 45ml	
ESPRESSO DOBLE	Gs. 16.000
Café intenso y concentrado de 90ml	
MACCHIATO	Gs. 15.000
Espresso lungo manchado con espuma de leche	
AMERICANO	Gs. 16.000
Doble espresso con 100ml de agua	
LATTE	Gs. 18.000
Base de espresso con leche espumosa	
CAPUCCINO	Gs. 20.000
Base de espresso con leche extra espumosa & un toque de canela	
VAINILLA LATTE	Gs. 24.000
Base de espresso con salsa de vainilla y leche espumosa	
CINNAMON CARAMEL LATTE	Gs. 24.000
Base de espresso salsa de caramelo, canela y leche espumosa	
CARAMEL MACCHIATO	Gs. 24.000
Doble espresso con leche espumosa y salsa de caramelo	
FLAT WHITE	Gs. 18.000
Base de espresso, leche y una ligera capa de espuma	
CAFÉ MOCCA	Gs. 20.000
Base de espresso con chocolatada de la casa & espuma de leche	

Chocolates e infusiones

CHOCOLATADA DE LA CASA	Gs. 20.000
SELECCIÓN DE TÉ A ELECCIÓN	Gs. 10.000
COCIDO QUEMADO (opcional con leche)	Gs. 14.000
SUBMARINO	Gs. 20.000
Leche caliente con doble barra de chocolate caliente para fusionar	

Fríos

AMERICANO	Gs. 18.000
Doble espresso en agua fría	
BLACK AND WHITE	Gs. 20.000
Doble espresso con leche batida fría	
ICE VANILLA LATTE	Gs. 24.000
Doble espresso con salsa de vainilla y leche batida	
ICE CINNAMON LATTE	Gs. 24.000
Doble espresso con salsa de canela, caramelo y leche batida	
ICE MOCCA	Gs. 24.000
Doble espresso con salsa de chocolate y leche batida	
AFFOGATO (OPCIONAL CON RON)	Gs. 24.000
Helado de crema americana, espresso doble & biscoti crocante	
KAFA NARANJA	Gs. 20.000
Zumo de naranja y doble shot de espresso.	
KAFA TONIC	Gs. 20.000
Espresso frío de agua tónica y mucho hielo	

Nuestros Hojaldres

con masa madre, crocantes, livianos...

MEDIALUNA CALENTITA	Gs. 16.000
CROISSANT CALENTITO	Gs. 16.000
(para mojar en tu latte)	
CROISSANT RELLENO	Gs. 18.000
(dulce de leche, pastelera, guayaba, crema de avellanas)	
CROISSANT DE JAMÓN & QUESO	Gs. 20.000
CROISSANT DE SALMÓN CURADO, & MANZANA VERDE	Gs. 35.000
con eneldo y pepino	
CROISSANT DE CRUDO, RÚCULA Y TOMATE ASADO	Gs. 25.000
CROISSANT CON HUEVO REVUELTO, RÚCULA Y PANCETA	Gs. 30.000

Delicias

SCON CALENTITO	Gs. 18.000
de yogur, manteca, miel o mermelada	
☞ NUESTRA CHIPA	Gs. 28.000
calentitas en panera	
PANERA CON UNTABLES	Gs. 25.000
Pan de campo y molde, manteca, mermelada y dulce de leche (también podes pedir tu pan sin gluten)	
ALFAJORES DE MAICENA	Gs. 12.000
de guayaba o dulce de leche	
☞ ALFAJOR DE MANÍ	
dulce de leche y chocolate	
COOKIES CON CHIPS DE CHOCOLATE	Gs. 12.000
WAFFLES DE FRUTOS ROJOS	Gs. 44.000
tibios al balsámico y helado	
WAFFLES DE DULCE DE LECHE CALIENTE	Gs. 44.000
Ganache de chocolate y helado	

Postres y Tortas

CARROT CAKE	Gs. 38.000
Torta de zanahoria con buttercream.	
CHEESECAKE	Gs. 30.000
de chocolate blanco y salsa de arándanos	
CHEESECAKE DE MBURUKUJA	Gs. 30.000
con salsa frutos rojos	
ROGELIO	Gs. 30.000
Rogel de dulce de leche y merengue	
FLAN CON CREMA	Gs. 35.000
y dulce de leche	
BEST BROWNIE IN TOWN	Gs. 34.000
con helado y ganache de chocolate	
COPA HELADA DE BROWNIE, DULCE DE LECHE	Gs. 40.000
salsa de chocolate y helado	
☞ COPA HELADA DE FRUTOS ROJOS	Gs. 38.000
Y almíbar de mburucuyá y helado	
TARTAS DEL DÍA (CONSULTAR OPCIÓN)	Gs. 30.000
COPA HELADA DE AMERICANA	
CON GANACHE DE COCULATE	Gs. 25.000



Productos libres de gluten.

MERCADO OYENARD

Café



Comporta

CAFÉ / TIENDA / BRUNCH

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

Brunch & Lunch

TARTAS RÚSTICAS + ENSALADA..... Gs. 45.000

Siempre frescas y recién horneadas, consulta por los sabores del día.

☞ **TOSTADAS DE PAN DE CAMPO A LA FLORENTINA.....** Gs. 42.000

Espinacas salteadas, huevos poché gratinados con salsa mornay y panceta crocante, reducción de tinto.

*También puedes pedir pan sin gluten.

☞ **TOSTADA DE PAN DE CAMPO CON GUACAMOLE...** Gs. 40.000

Huevos poché y panceta crocante

☞ **TOSTADA DE PAN DE CAMPO CON CREMA DE CALABAZA.....** Gs. 40.000

huevo poché, muzzarella gratinada y cilantro

☞ **MIXTO DE JAMÓN Y QUESO.....** Gs. 32.000

Mixto de pan lactal blanco o integral con jamón y queso.

*También puedes pedir pan sin gluten.

☞ **MBEJU CLÁSICO.....** Gs. 18.000

☞ **MBEJU CAPRESE.....** Gs. 22.000

☞ **HUEVOS REVUELTOS, PANCETA, CHERRY, QUESO EN FETAS.....** Gs. 35.000

Acompañados de tostada de pan de campo.

BOWL DE FRUTAS DE ESTACIÓN..... Gs. 30.000

con yogurt natural y granola de la casa.



Productos libres de gluten.

Panini Comporta

Podes pedirlo también con nuestro pan gluten free



☞ LA PROSCIUTTA	Gs. 45.000
Mozzarella, rúcula, tomates asados y prosciutto.	
☞ LA VEGGIE	Gs. 40.000
Vegetales asados, emulsión de pesto, hummus de berenjena	
☞ PANINI DE LENGUA A LA VINAGRETA	Gs. 45.000
con mayo y mostaza	
☞ PANINI DE PORCHETTA	Gs. 50.000
con rúcula, mostaza y miel	
☞ PANINI DE VITEL TONE	Gs. 45.000
☞ PANINI DE MILANESA DE LOMO	Gs. 50.000
lechuga, tomate, huevo duro y morrones	
☞ LA FABULOSA	Gs. 45.000
mortadela, crema de parmesano , mozzarella y rúcula	

Ensaladas

☞ ENSALADA TIBIA DE POLLO	Gs. 60.000
con chimichurri marroquí de limón, repollo cremoso, papas y cebollas asadas	
☞ ENSALADA TIBIA DE PESCADO CROCANTE	Gs. 65.000
tabouli de quinoa y vegetales, pescado apanado en hojuelas de maíz y su salsa tártara de limon y perejil	
☞ BOWL DE ENSALADA	Gs. 55.000
atún, tomate, cebolla morada, pepino, y aderezo de oliva y Limón	
☞ ENSALADA DE MIX DE VERDES	Gs. 45.000
tomate, cebolla morada, remolacha, huevo duro con aderezo de oliva y Limón	
☞ ENSALADA CAPRESE DE MOZZARELLA FRESCA	Gs. 65.000
con focaccia tomates Cherry, albahaca y pesto	



Productos libres de gluten.

PICADAS

para compartir

TABLA DE TÍPICOS	Gs. 48.000
chipita, mbeju, pajagua y pastel mandi'o	
FINGERS DE POLLO	Gs. 45.000
con dip de aderezo	
CROQUETITAS DE JAMON CRUDO	Gs. 45.000
con dip de aderezo	
CANASTA DE EMPANADITAS FRITAS DE CARNE	Gs. 48.000
(4 unidades)	
CANASTA DE EMPANADITAS DE POLLO FRITAS	Gs. 45.000
(4 unidades)	
🌾 LOMITO MARINADO	Gs. 60.000
con salsa de soja, ajo, hierbas y mostaza antigua, gratinado con muzzarella y base de papas fritas	
🌾 PAPAS FRITAS CON PROVENZAL	Gs. 45.000

Pizza

PIZZA MARINARA CON AJO	Gs. 65.000
Orégano y trozos de mozzarella	
PIZZA MARGARITA	Gs. 65.000
JAMON CRUDO Y RUCULA	Gs. 75.000
PIZZA CON MOZZARELLA	Gs. 75.000
Mortadela y pesto	
PIZZA 4 QUESOS IN BIANCO	Gs. 64.000
DIAVOLA	Gs. 70.000
(Salchicha y ají molido, mozzarella y parmesano)	
CEBOLLA CARAMELIZADA	Gs. 70.000
queso azul y mozzarella	



Productos libres de gluten.

Pizza in Teglia

A la chapa para compartir 50 x 30 hasta dos gustos

PANCETA, ESPINACA Y PARMESANO	Gs. 120.000
CEBOLLA CARAMELIZADA Y QUESO AZUL	Gs. 110.000
4 QUESOS Y HONGOS	Gs. 120.000
MOZZARELLA Y PESTO	Gs. 110.000
MARINARA	Gs. 110.000
(tomate, orégano, ajo, oliva, flor di latte)	
OCEANA	Gs. 130.000
(mariscos a la provenzal)	
JAMÓN Y ACEITUNAS	Gs. 120.000

Pastas

🌱 LASAÑA VEGGIE (gluten free)	Gs. 75.000
LASAÑA DE CARNE CLÁSICA	Gs. 80.000
RAVIOLES DE TERNERA	Gs. 80.000
en panna rosa de tomates asados	
FETUCCINI VERDE PRIMAVERA	Gs.70.000
Ajo, tomate fresco en cubos, aceitunas negras, muzzarella gratinada y rucula	
FUSILLI TRICOLORE	Gs. 65.000
con vegetales asados y queso fresco	
FETUCCINI AL HUEVO CON ESPÁRRAGOS	Gs. 75.000
tomates asados, jamón crudo y rucula	
SPAGHETTI AL HUEVO AGLIO & OLIO	Gs. 65.000
oliva, ajo perejil y ají molido	
FUSILLI AL HUEVO EN PANNA DE HONGOS	Gs. 85.000
FETUCCINI NERI	Gs. 80.000
con panna de salmón, eneldo y Limón	
CAPELETTI DE CALABAZA	Gs. 75.000
con panna de tomates asados y albahaca	
ÑOQUIS VERDES	Gs. 80.000
en salsa 4 quesos y panceta	
ÑOQUIS GRATINADO CON POLLO	Gs. 75.000
y salsa de hongos	
ÑOQUIS DE CALABAZA	
con panna de muzzarella y parmesano	

Platos de cocina



MILANESITAS DE BERENJENA, ZAPALLITO Y CALABAZA (AL HORNO)	Gs. 60.000
con ensalada (apanadas con polenta, avena, hierbas y panko)	
MILANESA APANADA CON AVENA Y COPOS DE MAIZ	Gs. 85.000
de carne/pollo/tilapia con guarnición de ensalada/puré/ arroz quesu	
MILANESA DE LOMO FRITAS	Gs. 85.000
con guarnición puré/ensalada/arroz quesu	
⌘ CHURRASCO DE MUSLO	Gs. 65.000
con guarnición a elección puré/ensalada/arroz quesu	
⌘ CHIVITO AL PLATO	Gs. 75.000
con guarnición a elección puré/ensalada/arroz quesu	
⌘ CHURRASCO DE OJO DE BIFE	Gs. 90.000
con guarnición a elección puré/ensalada/ arroz quesu	
COSTILLA DE CERDO APANADA	Gs. 85.000
con guarnición puré de papa y batata asada y dip de sweet chilli y chips de batata	
OSSOBUCO BRASEADO	Gs. 85.000
con gremolata y ñoquis en su salsa.	

Refrescos, jugos & limonadas

LIMONADA CLÁSICA

JARRA 1L.: GS. 35.000 / INDIVIDUAL: GS. 18.000

LIMONADA MENTA Y JENGIBRE

JARRA 1L.: GS. 35.000 / INDIVIDUAL: GS. 18.000

LIMONADA PINK

JARRA 1L.: GS. 40.000 / INDIVIDUAL: GS. 20.000

JUGO DE NARANJA

JARRA 1L.: GS. 55.000 / INDIVIDUAL: GS. 25.000

JUGO DE DURAZNO

JARRA 1L.: GS. 40.000 / INDIVIDUAL: GS. 20.000

JUGO PIÑA CON MENTA

JARRA 1L.: GS. 45.000 / INDIVIDUAL: GS. 20.000

JUGO VERDE

JARRA 1L.: GS. 50.000 / INDIVIDUAL: GS. 20.000

(Espinaca, Pina & Menta, Jengibre, Lima & Manzana Verde)

AGUA LOCAL CON Y SIN GAS..... Gs. 10.000

SAN PELLEGRINO..... Gs. 20.000

AQUA PANNA..... Gs. 20.000

SAN PELLEGRINO..... Gs. 18.000

(Aranciata / Limonata / Clementina / Agua Tónica)

COCA COLA CLÁSICA Y ZERO..... Gs. 25.000

(BOTELLA DE VIDRIO DE 1L)

Cervezas

CORONA 335CC..... Gs. 15.000

STELLA ARTOIS 330 CERO ALCOHOL..... Gs. 12.000

STELLA ARTOIS 330CC..... Gs. 15.000

STELLA CHOPP..... Gs. 18.000

STELLA ARTOIS 660CC..... Gs. 25.000

Tragos

DE AUTOR

TROPICAL SPRITZ	Gs. 48.000
Aperol, chardonnay, frutas tropicales, cordial de lima, menta y flores	
ANANA TONIC	Gs. 48.000
Gin bombay sapphire, eucalipto, piña al chardonnay, tónica San pellegrino & romero	
CAIPI COMPORTA	Gs. 45.000
Vodka, cubos de lima, mburucuya & frutos rojos	

CLÁSICOS DE BARRIO

APEROL SPRITZ COMPORTA	Gs. 40.000
GIN & TONIC	Gs. 35.000
CAIPIRIÑA / CAIPIROSKA	Gs. 35.000
JACK & COKE	Gs. 38.000
JACK HONEY & LEMONADE	Gs. 38.000
JACK FIRE & GINGER	Gs. 38.000
FERNET COCA COLA	Gs. 35.000
GARIBALDI (CAMPARI & NARANJA)	Gs. 34.000
VERMOUTH CON SODA	Gs. 28.000
PINA COLADA FROZEN	Gs. 48.000
MARGARITA FRUTOS ROJOS FROZEN	Gs. 48.000

JARRAS DE LITRO	Gs. 70.000
------------------------------	------------

SANGRÍA

Vino tinto, vermut Rosso, jugo de naranja & frutas de estación.

CLERICÓ

Vino blanco, vermut blanco, jugo de naranja & frutas de estación.

TINTO DE VERANO

Vino tinto, refresco de limón & rodajas de cítricos.

Vinos

TINTOS

LA LINDA MALBEC.....	Gs. 110.000
LUIGI BOSCA MALBEC.....	Gs. 130.000
LUIGI BOSCA CABERNET SAUVIGNON.....	Gs. 130.000
RUTINI CABERNET MALBEC.....	Gs. 150.000

BLANCOS

LA LINDA TORRONTES.....	Gs. 110.000
LA LINDA CHARDONNAY.....	Gs. 110.000
LA LINDA DULCE VIOGNIER.....	Gs. 110.000
LUIGI BOSCA SAUVIGNON BLANC.....	Gs. 130.000
RUTINI SAUVIGNON BLANC.....	Gs. 150.000

ESPUMANTES

FREIXENET BRUT.....	Gs. 130.000
FREIXENET DEMI SEC.....	Gs. 130.000

WHISKY

JACK DANIEL'S.....	Gs. 40.000
JACK DANIEL'S TENNESSEE HONEY.....	Gs. 40.000
JACK DANIEL'S TENNESSEE FIRE.....	Gs. 40.000
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL.....	Gs. 40.000
JOHNNIE WALKER RED LABEL.....	Gs. 30.000

AGUA

LOCAL

PURA · LÓGICA · SUSTENTABLE

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!

Horarios

Lunes a Domingo de 10:00 a 00:00 hs.

Contactos al 0994980005



¡Seguinos en Instagram!