



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

MENÚ OYENARD DEL SOL

Picadas

Croquetitas de jamón crudo.....	Gs. 44.000
Calamaretti fritti & limón para 2.....	Gs. 88.000
Cubos de lomo apanados en panko, parmesano y hongos.....	Gs. 77.000
Bastones de pizza a la chapa con mozzarella y pesto.....	Gs. 30.000
Tabla de fiambres Quattro Mori Charcutería (jamón crudo, lomito, mortadela, bondiola, salame, sardo y milán con focaccina).....	Gs. 88.000
Miniatura de surubí con tártara de limón.....	Gs. 68.000
Empanaditas de ossobuco, 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 pollo (muslo), mango, miel, soja & balsámico.....	Gs. 77.000
Ensalada de jamón crudo tibio con peras caramelizadas y queso azul.....	Gs. 90.000
Ensalada verde con escamas de parmesano y croutones de focaccia.....	Gs. 60.000
Burrata con tomate asado y pesto de olivas, almendras y piel de limón.....	Gs. 95.000
Bruschettas a la florentina con espinaca saltada con panceta, huevo poche, gratinadas con mornay.....	Gs. 80.000
Carpaccio de salmón y zucchini, berro, rúcula y escamas de parmesano.....	Gs. 99.000
Crostata caprese (crocante de parmesano y tomillo, mozzarella fresca con pesto y tomates frescos).....	Gs. 77.000

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. 80.000
Pizza con rúcula, peras & cebolla caramelizada (rúcula, peras y queso azul).....	Gs. 95.000
Pizza diavola (salchicha calabresa -nduia-, 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 dorados con manteca de limón, hierbas & escamas parmesano.....	Gs. 65.000
Ñoquis de papa, rellenos de 4 quesos con panna de tomates asados y provola ahumada....	Gs. 85.000
Ñoquis de batata rellenos de hongos y mozzarella con panna de queso azul y almendras....	Gs. 85.000
Ñoquis negros rellenos con salmón ahumado, queso & piel de limón, con panna de limón y tomate asado.....	Gs. 95.000
Panzotti de cordero con pomodoro y hongos.....	Gs. 95.000
Panzotti negro de chupin de surubí con aqua pazza (salsa de tomate fresco).....	Gs. 95.000
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
Rotolo (arróllado de pasta) de calabaza asada, espinaca, mozzarella & jamón crudo, gratinado con parmesano y mozzarella.....	Gs. 85.000
Lasaña de pollo, espinacas saltadas y hongos con salsa Alfredo.....	Gs. 75.000
Lasaña veggie (sin masa, con vegetales grillados, mozzarella, parmesano y tomate asado).....	Gs. 75.000

Pastas largas artesanales

Tagliolini caseros aglio & olio con pangratatto (ajo, oliva, ají y perejil con migas saborizadas crocantes).....	Gs. 70.000
Spaghetti con almejas in bianco (ajo, ají, piel de limón, vermouth dry y perejil).....	Gs. 88.000
Fettucini di café (fettucini de café con panna de hongos y provola ahumada).....	Gs. 88.000
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 zucchini, pesto de perejil y almendras tostadas.....	Gs. 70.000
Papardelle con panna de salmón, limón y eneldo.....	Gs. 95.000

Pastas clásicas en fuentes para compartir (2 porciones)

Ñoquis de papa o batata.....	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

Entraña grillada con ajo y laurel, cebollas a la plancha con tinto y queso azul, papas escrachadas y ensaladita.....	Gs. 95.000
Costillas de cerdo con chutney de peras y manzanas, batatas escrachadas y ensaladita.....	Gs. 95.000
Ossobuco braseado con gremolatta y fettucini al malbec en su jugo.....	Gs. 95.000
Salmón sellado con tallarines de zucchini, cherry y limón confitado y balsámico (sin gluten).....	Gs. 99.000
Pollo a la parmesana crocante (milanesa apanada en panko, perejil y parmesana) con fettucini Alfredo con hierbas.....	Gs. 85.000
Milanesa napolitana (4 quesos) con papas españolas.....	Gs. 85.000
Milanesa de lomo con salsa de champiñones y papas fritas a la española.....	Gs. 85.000

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
Antojo de salchichón de chocolate (alfajor de salchichón con ganache, dulce de leche y helado).....	Gs. 38.000
Cheesecake de chocolate blanco con limones confitados.....	Gs. 45.000
Chajá roll (roll de merengue crocante, chantilly, duraznos en almíbar y tropezones de bizcocho, acompañados de dulce de leche).....	Gs. 45.000
Masini (suave postre típico de Uruguay, capas de pionono con crema).....	Gs. 38.000

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. 33.000 / Individual: Gs. 20.000

Frozen de piña, limón, menta.....	Gs. 22.000
Frozen de frutos rojos.....	Gs. 22.000
Frozen de durazno y naranja.....	Gs. 22.000
Jugo verde (apio, pepino, manzana verde y limón).....	Gs. 22.000
Agua local con y sin gas.....	Gs. 10.000
San Pellegrino 750 mL.....	Gs. 22.000
San Pellegrino (Aranciata / Aranciata Rossa / Limonata / Pompelmo / Agua tónica).....	Gs. 15.000
Coca Cola clásica y Zero en lata.....	Gs. 12.000

Cervezas

Cerveza Heineken Chopp 350 mL.....	Gs. 18.000
66 Brave 330cc.....	Gs. 12.000
Corona 335cc.....	Gs. 15.000
Corona 710cc.....	Gs. 22.000
Stella 660cc.....	Gs. 20.000
Miller HL.....	Gs. 15.000
Miller GD.....	Gs. 15.000

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, 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 pomelo.....	Gs. 38.000
Bloody Mary con pepino.....	Gs. 40.000
Piña colada.....	Gs. 45.000
Martini Vermut (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.....	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. 35.000
Whisky Chivas 15.....	Gs. 40.000

Cubierto Gs. 12.000.

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

AGUA

LOCAL

PURA · LÓGICA · SUSTENTABLE

[@agualocal.py](https://www.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!

Horario cafetería:

Lunes a Viernes de 12:30 a 19:00 hs.
Sábados y Domingos de 15:30 a 19:00 hs.

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

Contactá al 0994980005