

MERCADO OYENARD

Café



Comporta

CAFÉ / TIENDA / BRUNCH

Calientes

Espresso	Gs. 14.000
Bebida corta intensa y concentrada de 30ml.	
Espresso doble	Gs. 16.000
Bebida intensa y concentrada de 60ml.	
Macciato	Gs. 15.000
Espresso manchado con espuma de leche.	
Americano	Gs. 16.000
Doble espresso con 130ml de agua.	
Latte	Gs. 18.000
Bebida suave a base de espresso.	
Capuccino	Gs. 20.000
Bebida con leche balanceada a base de espresso.	
Flat White	Gs. 18.000
Bebida con leche intensa a base de espresso.	
Mocca	Gs. 20.000
Chocolate con espresso y leche.	
Submarino	Gs. 20.000
Leche caliente con una barra de chocolate para fusionar.	
Té (consultar sabores).....	Gs. 10.000
Té negro con leche	Gs. 12.000

Fríos

Iced Coffee	Gs. 17.000
Espresso frío.	
Cold Brew	Gs. 22.000
Infusión de café a baja temperatura.	
Black & White	Gs. 20.000
Iced coffee con leche a elección.	

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.	
Affogato Kau	Gs. 22.000
Helado de crema y espresso, ron y biscotti crocante.	

Nuestros Hojaldres

con masa madre, crocantes, livianos...

Medialuna calentita	Gs. 14.000
Croissant calentito (para mojar en tu latte).....	Gs. 14.000
Croissant relleno	Gs. 16.000
(dulce de leche, pastelera, guayaba, nutella)	
Croissant de jamón & queso	Gs. 18.000
Croissant de salmón curado & cream cheese	
con eneldo y pepino.....	Gs. 28.000
Roll de canela	Gs. 20.000
Danesas	Gs. 20.000

Delicias

Scon calentito de yogur con cream cheese, manteca, miel o mermelada.....	Gs. 18.000
☞ Nuestro Chipá calentitos en panera.....	Gs. 25.000
☞ Panera con untables	Gs. 25.000
Pan de campo o molde, con manteca, cream cheese, mermelada casera, miel y dulce de leche.	
*También podés pedir pan sin gluten.	
☞ Tostada francesa con canela & miel	Gs. 30.000
Alfajor salchichón de chocolate	Gs. 18.000
☞ Alfajor de batata , de dulce de batata y mantequilla de maní, relleno de dulce de leche y cubierto de chocolate.....	Gs. 15.000
Alfajores de maicena , de guayaba o dulce de leche.....	Gs. 12.000
Alfajores santafesinos	Gs. 12.000
Alfajor de maní, dulce de leche y chocolate	Gs. 12.000
☞ Brownie *Podés pedir también sin gluten.....	Gs. 22.000
Cookies con chips de chocolate y nutella.....	Gs. 12.000
☞ Trufas de chocolate sin TAC	Gs. 18.000
Con o sin coco rayado, 3 unidades.	



Productos libres de gluten.



Waffles dulces

de masa madre, livianos, crocantes y deliciosos

Waffles de nutella , banana y helado.....	Gs. 40.000
Waffles de frutos rojos tibios al balsámico y helado.....	Gs. 40.000
Waffles de dulce de leche caliente, ganache de chocolate y helado.....	Gs. 40.000

Copas Heladas

Copa helada de frutos rojos , merengue crocante, helado y vainillas.....	Gs. 35.000
Copa helada de brownie , dulce de leche, salsa de chocolate y helado.....	Gs. 38.000
Copa helada de frutos tropicales y almíbar de mburucuyá y helado.....	Gs. 35.000
Copa alfajor de salchichón , dulce de leche, salsa de chocolate y helado.....	Gs. 38.000
Copa Marroc , helado de americana con salsa de caramelo y pedazos de bombón Marroc.....	Gs. 38.000

Tortas & Tartas

Carrot Cake	Gs. 27.000
Torta de zanahoria con su glaseado.	
Cheesecake de chocolate blanco y frutos rojos.....	Gs. 27.000
Rogelio	Gs. 27.000
Rogel de dulce de leche y merengue.	
Torta tres chocolates , café y nueces.....	Gs. 27.000
Torta Marcela , intensa de chocolate.....	Gs. 30.000
Torta Balcarce , gluten free.....	Gs. 27.000
Merengue duro, dulce de leche, crema y almendras.	
Merengona de frutas y crema batida perfumada.....	Gs. 27.000
Torta bombón helada	Gs. 30.000
Brownie, dulce de leche, merengue crocante, mousse y baño de chocolate.	
Torta Marroc	Gs. 32.000
Base crocante de chocolate, cremoso de chocolate y maní.	
Tarta de limón con merengue.....	Gs. 27.000
Pastiera Napolitana , tarta de ricota.....	Gs. 32.000



MERCADO OYENARD

Café



Comporta

CAFÉ / TIENDA / BRUNCH

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

Brunch & Lunch

- Tartas rústicas + ensalada**..... Gs. 38.000
Siempre frescas y recién horneadas, consultá por los sabores del día.
- ☞ **Tostadas de pan de campo a la florentina**..... Gs. 38.000
Espinacas salteadas, huevos poché gratinados con salsa mornay y panceta crocante, reducción de tinto.
*También podés pedir pan sin gluten.
- Milanesa en dos panes**..... Gs. 75.000
Pan brioche, lechuga, tomate, milanesa de lomo, huevo y morrones encurtidos.
- ☞ **Carlito**..... Gs. 30.000
Mixto de pan lactal blanco con jamón y queso.
*También podés pedir pan sin gluten.
- ☞ **Mbejú clásico**..... Gs. 15.000
- ☞ **Mbejú caprese**..... Gs. 20.000
- ☞ **Huevos revueltos, panceta, cherry, queso en fetas**..... Gs. 30.000
Acompañados de tostada de pan de campo.

Waffles Salados

Livianos de masa madre

- Waffles con jamón crudo, verdes, escamas de parmesano, tomates asados y aderezo de oliva y balsámico..... Gs. 52.000
- Waffles de salmón curado, manzana verde, verdes, aderezo de yogur, limón y verdeo..... Gs. 57.000
- Waffle con huevo revuelto, rúcula y panceta crocante aderezo de oliva y limón..... Gs. 47.000



Productos libres de gluten.



Empanadas de Lola

Masa casera, jugosas y súper sabrosas

Cebolla morada, tomate, ajo, pimentón dulce, oliva, perejil y limón, al estilo gallego donde todo se cuece marinado dentro de la empanada, mega deli, jugosas y sabrosas de **Pescado / Pollo / Carne a cuchillo**..... Gs. 18.000

Panini Comporta

Podés pedirlos también con nuestro pan gluten free

La Fabulosa	Gs. 40.000
Mortadela, crema de parmesano, mozzarella y rúcula.	
La Prosciutta	Gs. 40.000
Mozzarella, rúcula, tomates asados y prosciutta.	
La Veggies	Gs. 37.000
Vegetales asados, crema de pesto, crema de berenjenas y pimientos.	
La Cosa Nostra	Gs. 47.000
Salame, mortadela, crema de parmesano y crema de hongos.	
La Veraniega	Gs. 47.000
Jamón crudo, mozzarella, tomate y crema de pesto.	
La del Jefe	Gs. 47.000
Lomito, salame, mortadela, pimientos y crema de berenjenas.	
La Deliciosa	Gs. 40.000
Bondiola, crema de parmesano, peras, rúcula y queso azul.	

Frescos & Livianos

Tabla fresh & light

🌱 Frutas de estación y vegetales en bastones; quesos; crackers; tostadas de focaccia, hummus, cremoso de olivas, piel de limón y hierbas; rolls de omelette y un touch de fiambres.....	Gs. 75.000
Bowl de frutas de estación.....	Gs. 25.000





Rolls & Wraps

Súper livianos y frescos

- 🌾 Rolls de papel de arroz con lechuga, verdeo, tallarines de arroz, zanahoria, cilantro, menta, pollo, brotes y naranja salsas de sweet chill & soja y lima.
Con tofu / con camarones..... Gs. 40.000

Ensaladas y Bowls

- 🌾 **Ensalada tibia de pollo** con chimichurri marroquí de limón, repollo cremoso y papas y cebollas asadas..... Gs. 55.000
- 🌾 **Ensalada tibia de pescado crocante** tabouli de quinoa y vegetales, pescado apanado en hojuelas de maíz y su salsa cremosa de leche de tigre..... Gs. 60.000
- 🌾 **Bowl de ensalada** rúcula, verdes, palta, tomate, cebolla colorada, palmito, choclo, huevo y aderezo cremoso de oliva y limón..... Gs. 52.000
- 🌾 **Ensalada con cintas de omelette y tofu**..... Gs. 52.000
con un colchón de rúcula, cherrys y aderezo de oliva, limón, soja y sésamo.

Pastas

- Tagliolini aglio, olio e peperoncino**..... Gs. 64.000
(tallarines caseros con oliva, ajo, perejil y ajf molido)
- Tagliolini pomodoro, hongo y pesto**..... Gs. 64.000
- Tagliolini de mar**..... Gs. 90.000
(tallarines caseros con salsa de tomate fresco, mariscos y piel de limón)
- Fettucini con crema de brócoli y panceta**..... Gs. 70.000
- Fettucini Alfredo con calabaza asada y albahaca**..... Gs. 70.000
- Fettucini con panna de hongos y parmesano**..... Gs. 70.000
- Fettucini con manteca y parmesano**..... Gs. 50.000
- Ñoquis de calabaza con panna Alfredo de mozzarella y parmesano**..... Gs. 70.000
- Ñoquis negros rellenos de salmón con panna de tomates asados**..... Gs. 80.000



Productos libres de gluten.

Ñoquis verdes, 4 quesos & panceta crocante.....	Gs. 70.000
Ñoquis gratinados con panna de pollo, mozzarella, jamón, champi y parmesano.....	Gs. 75.000
Ñoquis con pomodoro y hongos.....	Gs. 70.000
Sorrentinos de jamón, mozzarella y parmesano con filetto y pesto.....	Gs. 80.000
Sorrentinos de calabaza, nueces, cebolla caramelizada y parmesano con panna de parmesano y albahaca con tomates confitados.....	Gs. 80.000
Ravioles verdes de mozzarella, ricota y parmesano con filetto y pesto.....	Gs. 80.000
Ravioles de ternera gratinados con panna rossa, jamón, mozzarella y parmesano.....	Gs. 80.000
Ravioles de chupin de surubi con aqua pazza de tomate...	Gs. 80.000
Lasaña de pollo, espinaca y calabaza asada con Alfredo y pesto.....	Gs. 80.000

Pizza

Pizza marinara con ajo, orégano y trozos de mozzarella.....	Gs. 65.000
Pizza margarita.....	Gs. 65.000
Jamón crudo y rúcula.....	Gs. 75.000
Pizza con mozzarella, mortadela y pesto.....	Gs. 75.000
Pizza 4 quesos in bianco.....	Gs. 64.000
Diavola (salchicha y ají molido, mozzarella y parmesano).....	Gs. 70.000
Cebolla caramelizada, queso azul y mozzarella.....	Gs. 70.000

Pizza in teglia

A la chapa para compartir 50x30 hasta dos gustos

Panceta, espinaca y parmesano.....	Gs. 110.000
Cebolla caramelizada y queso azul.....	Gs. 100.000
4 quesos y hongos.....	Gs. 110.000
Mozzarella y pesto.....	Gs. 90.000
Marinara (tomate, orégano, ajo, oliva, flor di latte).....	Gs. 100.000
Océana (mariscos a la provenzal).....	Gs. 120.000
Jamón y aceitunas con parmesano y mozzarella.....	Gs. 110.000

Platos de cocina

Milanesitas de berenjena, zapallito y calabaza con ensalada (apanadas con polenta, avena, hierbas y panko).....	Gs. 50.000
Milanesa de Carne / Pollo con salsa de champiñones con guarnición a elección: ensalada/puré/papas fritas.....	Gs. 85.000
☞ Costillas de cerdo a las hierbas con puré de peras, manzana & tomillo.....	Gs. 90.000
☞ Churrasco de muslo al oreganato con guarnición a elección -puré/ensalada-(muslito de pollo marinado con oliva, ajo, orégano fresco y limón).....	Gs. 65.000
☞ Bife de chorizo con puré de papas o ensalada.....	Gs. 90.000
Chicken pot pie (cazuela de pollo y vegetales al curry con tapa de hojaldre crocante).....	Gs. 72.000
☞ Pastel de carne con puré de papas y batatas asadas (nido de puré & braseado de novillo al tinto con hierbas gratinado con queso).....	Gs. 88.000

Okaua Chika

Picadas para compartir

Cuadraditos de pizza; ravioles fritos; croquetitas de papas, salchicha y espinaca; empanaditas de carne.....	Gs. 80.000
☞ Revuelto gramajo (papas, huevos rotos, jamón, verdeo y perejil).....	Gs. 48.000
☞ Papas con salsa de champiñones	Gs. 60.000
Milanesitas de lomo picadas con chips y huevos rotos.....	Gs. 62.000
Croquetitas & albondigas fritas de jamón crudo y albóndigas fritas de papa, salchicha y parmesano con alioli y salsa picante.....	Gs. 62.000
Papas fritas con provenzal	Gs. 45.000

Postres

Degustación de postres para compartir	Gs. 50.000
El postre de La Tinda (delicia de origen familiar, galletas y merengues molidos, crema batida, leche condensada con cacao y frutas en almíbar -durazno, piña-).....	Gs. 30.000
☞ Best brownie in town con helado y salsa de chocolate.....	Gs. 30.000

*Podés pedir también sin gluten.

Refrescos, Jugos y Limonadas

Limonada clásica.....	Jarra 1L.: Gs. 25.000 / Individual: Gs. 15.000
Limonada menta y jengibre.....	Jarra 1L.: Gs. 25.000 / Individual: Gs. 15.000
Limonada Pink.....	Jarra 1L.: Gs. 25.000 / Individual: Gs. 15.000
Pomelada.....	Jarra 1L.: Gs. 25.000 / Individual: Gs. 15.000
Jugo de Naranja.....	Jarra 1L.: Gs. 35.000 / Individual: Gs. 18.000
Jugo de Durazno.....	Jarra 1L.: Gs. 30.000 / Individual: Gs. 18.000
Jugo Piña con menta.....	Jarra 1L.: Gs. 30.000 / Individual: Gs. 18.000
Jugo Verde.....	Jarra 1L.: Gs. 45.000 / Individual: Gs. 20.000 (Espinaca, piña & menta, jengibre, lima & manzana verde)
Agua Local con y sin gas.....	Gs. 10.000
San Pellegrino.....	Gs. 20.000
Acqua Panna.....	Gs. 20.000
San Pellegrino (Aranciata / Limonata / Clementina / Agua Tónica).....	Gs. 18.000
Coca Cola clásica y zero (botella de vidrio de 1L).....	Gs. 25.000

Cervezas

Heineken Chopp.....	Gs. 18.000
Heineken 650.....	Gs. 28.000
Corona 335.....	Gs. 15.000
Stella Artois 330.....	Gs. 15.000
Stella Artois 330 Cero Alcohol.....	Gs. 12.000
Sajonia Naranjito.....	Gs. 30.000
Sajonia Lager.....	Gs. 30.000

Tragos

Selección de tónicos & Spritz..... Gs. 44.000

Spritz de estación

Aperol, Torrontés, maracuyá, cordial de lima & menta.

Ananá Spritz

Aperol, jalea de piña al Chardonnay, espumante & flores.

Gin del Bosque

Gordon's London Dry Gin, frutos del bosque, tónica & romero.

Pasión Primavera

Gordon's London Dry Gin, fruta de la pasión, tónica, romero & flores.



Clásicos del Barrio

Aperol Spritz Comporta.....	Gs. 38.000
Gin & Tonic.....	Gs. 34.000
Gin Pomelo con Aperol.....	Gs. 35.000
Caipiriña / Caipiroska.....	Gs. 34.000
Jack & Coke.....	Gs. 38.000
Jack Honey & Lemonade.....	Gs. 38.000
Jack Fire & Ginger.....	Gs. 38.000
Fernet Coca.....	Gs. 34.000
Garibaldi (Campari & Naranja).....	Gs. 34.000
Vermouth con soda.....	Gs. 24.000
Piña colada Frozen.....	Gs. 44.000
Margarita Frutos Rojos Frozen.....	Gs. 44.000

Jarras de Litro..... Gs. 64.000

Sangría

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

Clericó

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

Tinto de Verano

Vino tinto, refresco de lima & 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
Santa Julia Alambrado Malbec.....	Gs. 140.000
Santa Julia Tintillo.....	Gs. 110.000
Anubis Malbec.....	Gs. 110.000
Casillero del Diablo Malbec.....	Gs. 125.000

Blancos

La Linda Chardonnay.....	Gs. 110.000
La Linda Dulce Vignier.....	Gs. 110.000
Luigi Bosca Sauvignon Blanc.....	Gs. 130.000
Rutini Sauvignon Blanc.....	Gs. 150.000
Santa Julia La Oveja Torrontés.....	Gs. 150.000



Espumantes

Dilema Espumante Blanco.....	Gs. 110.000
Dilema Espumante Rosado.....	Gs. 110.000

Champagne

Veuve Clicquot Brut.....	Gs. 750.000
Veuve Clicquot Rosé.....	Gs. 850.000

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



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!