

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 puedes 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'ó | |
| 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 CARMELIZADA | 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 | Gs. 75.000 |
| 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 pankó) | |
| 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!