



**MERCATO
LA CAOBA**

MENÚ

Cucina Mediterranea

PANIFICIO da CHAVAL

15.000 Gs.

**Panes artesanales de leudado natural
hechos diariamente en nuestro horno**

***Pedilas acompañadas de oliva y aceto**

De campo

Ciabatta

Brioche

MOZZARELLA BAR

Tutto fatto sul Mercato!

ASSORTITO DI MOZZARELLA

65.000 Gs.

Fior di latte, mozzarella buffalo mix, nodini con
aceite de oliva.

BURRATA CAPRESE

60.000 Gs.

Queso fresco cremoso en su interior, tomates cherry
frescos, verdes, albahaca, aceite de oliva
infusionado con albahaca borges y pimienta negra.

MOZZARELLA DI BUFFALO MIX E PROSCIUTO BERETTA 24 MESES ESTACIONADO

75.000 Gs.

FOCCACIA CON RUCULA E BURRATA

65.000 Gs.

MOZZARELLA NUGGETS

55.000 Gs.

Nostra mozzarella apanadas con panko y exquisita
salsa pesto rojo.

I NOSTRI PANINI

Maridaje recomendado

Cerveza Estrella Galicia, Cecchi Morelino di Scansano o Cecchi Sangiovese IGT.

SALAME Y CACIOCAVALLO

48.000 Gs.

Sandwich de pan ciabatta rellena de salami, caciocavallo, tomates, oliva y aceto.

FOCACCIA MORTADELLA

45.000 Gs.

Da Quattro Mori

Sandwich de focaccia rellena de mortadella y pistacchio, lechuga y tomates, oliva y pimienta.

ENTRADAS (ANTIPASTI)

TABLA QUATTRO MORI

70.000 Gs.

Selección especial de salumeria y quesos acompañada de pan focaccia.

Maridaje recomendado **I Muri Primitivo**

PARMIGIANA DI MELANZANE

42.000 Gs.

Láminas de berenjenas, parmesano, mozzarella y tomate gratinadas al jospers.

Maridaje recomendado **Bollini Pinot Grigio Rose**

LANGOSTINOS PIL PIL

65.000 Gs.

Langostinos hechos con oliva, ajo, vino blanco, hechos al fuego y terminados con perejil.

Maridaje recomendado **Indomita Duette Chardonnay**

CALAMARI FRITI

55.000 Gs.

Anillas de calamar apanadas y fritas servidas con pesto de tomates ahumados al jospers.

Maridaje recomendado **Henkell Blanc de Blancs o Estrella Galicia Lager**

ENSALADAS

Hechas con aceite de oliva Borges

Maridaje recomendado

Indomita Duette Chardonnay, Indomita Gran Reserva Sauvignon Blanc o Bollini Pinot Grigio Rose

MELA VERDE, PARMIGIANO Y RÚCULA

55.000 Gs.

Ensalada de manzanas verdes frescas, rúcula, almendras tostadas, oliva, pimienta y parmesano en lascas acompañados de aceto balsamico y oliva infusionado con limón.

MOZZARELLA, POMODORI E IL BASILICO

55.000 Gs.

Tradicional caprese, con mozzarella fresca, tomates cherry, albahaca. pimienta y oliva.

VERDES

Mix de lechugas, rúcula, berro y albahaca.

35.000 Gs.

PESCE (Pescados)

SALMON E FUNGHI

84.000 Gs.

Salmón fresco, sal marina y ralladura de limón siciliano cocido al horno cubierto de una salsa de hongos frescos, puerro salteados y vino blanco.

Maridaje recomendado **Indomita Duette Chardonnay**

CARNES

Maridaje recomendado **Estrella Galicia Lager**

Todas nuestras carnes son seleccionadas y asadas al jospier.

BISTECCA ALLA FIORENTINA 95.000 Gs.

Da Signore Parrilla

Corte porterhouse asado en su punto.

Maridaje recomendado **Cecchi Chianti Classico DOCG**

BANDERITA DE TERNERA 85.000 Gs.

Da Signore Parrilla

Costillita de ternera joven.

Maridaje recomendado **Abrasado Malbec Malbec**

PORCHETTA 74.000 Gs.

Da Porkus

Corte de lechón sin hueso, marinada al estilo italiano, horneado y servido en su propia reducción.

Maridaje recomendado **Indomita Duette Cabernet o Indomita Gran Reserva Carmenere**

RACK DE CORDERO 88.000 Gs.

Da Misiones Gua con Arroz azafranado

Del sur del país, este corte central de las costillas que va cocido al jospier sazonado con sal y pimienta negra.

Maridaje recomendado **Cecchi Brunello Di Montalcino**

MILANESA DE LOMITO 55.000 Gs.

Maridaje recomendado **Indomita Gran Reserva Sauvignon Blanc**

HAMBURGUESA 40.000 Gs.

Da Bodoque Montoya

Pan Brioche, hamburguesa 100% vacuna de Bodoque Montoya, queso caciocavallo, panceta, lechuga, tomate, cebolla salteada, mayonesas Especiales.

Maridaje recomendado **Estrella Galicia Lager**

CONTORNI (Guarniciones)

18.000 Gs.

Arroz blanco con jengibre

Vegetales asados

Ensalada de verdes

Papas asadas rústicas

Tomate, aceite de oliva extra virgen y albahaca freca

PASTAS e RISO

CACIO E PEPE

75.000 Gs.

Spaghetti cocinado en horma de grana padano, vodka, manteca, pimienta negra y oliva.

Maridaje recomendado **Cecchi Sangiovese IGT o Estrella Galicia Lager**

LINGUINI ALL MODO DELLA COSTIERA AMALFITANA

75.000 Gs.

Pasta seca Antonio Amato con tomate, ajo, camarones, mejillones, calamares, olivas negras y albahaca fresca.

Maridaje recomendado **Estrella Galicia Lager o Indomita Duette Chardonnay**

LASAGNA BORGO PANIGALE da Casa DUCATI

65.000 Gs.

Bolitas de Ragu de carne cerdo, pollo, bechamel, queso mozzarella, salsa de tomate, parmesano gratinado al jospier.

Maridaje recomendado **Zolla Primitivo di Manduria**

RISOTTO LIMÓNE E GAMBERI

65.000 Gs.

Arroz italiano hecho con langostinos, apio, puerros, ajos asados y limón siciliano. Se termina con aji seco y oliva infusionado con cítricos.

Maridaje recomendado **Indomita Gran Reserva Sauvignon Blanc**

RISOTTO BIANCO Come si Fa a PARMA

55.000 Gs.

Arroz italiano hecho con vegetales, manteca, parmiggiano, albahaca y terminado con un toque de oliva.

Maridaje recomendado **Cecchi Morelino di Scansano**

LA FOCACCERIA DEL POPOLO

**Recomendado con Estrella Galicia Lager,
Bollini Pinot Grigio Rose, Indomita Duette
Pinot Noir, Cecchi Chianti DOCG.**

MARGHERITA 55.000 Gs.

Tradicional con salsa de tomate, albahaca, parmiggiano y fior di latte.

DIAVEL 75.000 Gs.

Da Ducati

Salsa de tomate, fior di latte, salame colorado, aceite de oliva infusionado con ají.

RÚCULA 75.000 Gs.

Salsa de tomate, fior di latte, rucula, cherry y prosciutto.

QUATTRO FORMAGGI 68.000 Gs.

(Podes pedirla sin salsa de tomates)
Salsa de tomate, albahaca, fior di latte, parmeggiano, gorgonzola, ricotta fresca.

ITALIANA 78.000 Gs.

Salsa de tomate, cherry, pesto genovese y burrata.

MORTAZZA 85.000 Gs.

Pizza blanca, con base de fior di latte, albahaca, pimienta negra molida, mortadela y pistachos, crema de ricotta fresca, ralladura de limón siciliano.

FOCACCIA

CIPOLLE 40.000 Gs.

Cebolla morada y aceitunas

BORGHESE 55.000 Gs.

Cherry, rucula, prosciutto y parmeggiano

TOSCANA 40.000 Gs.

Aceitunas negras y romero

GENOVESE 55.000 Gs.

Al pesto y a eleccion (prociutto, cherry o burrata)

LA DOLCE VITA

Da Ivonne Huber

Maridaje recomendado

Mionetto Dolce o Indomita Late Harvest

ROCHER SCURO

40.000 Gs.

(sin gluten, sin lactosa)

Mousse de chocolate 70% sin lactosa, corazón de crema de avellanas, una capa crocante de chocolate con pedacitos de avellanas por fuera y bizcochuelo de cacao sin gluten.

TIRAMISÚ

35.000 Gs.

Una sedosa mousse de queso mascarpone, bizcochuelo embebido en cafe y crocante de cacao.

TARTA ULTRA LIMONE

45.000 Gs.

Fina y crocante masa sablee, crema de almendras con ralladura del citrico, mermelada casera de limones, crema de coco y mini lemons.

MELA CROCCANTE

35.000 Gs.

Una deliciosa crema de vainilla, manzanas asadas con especias y un crocante crumble.

PRALINE SPEZIATO

35.000 Gs.

Mousse de chocolate con leche, cremoso de caramelo, caramel liquido con especias, crocante de cacao, praline de almendras y sablee de cacao.

VOLCNOCCIOLA

40.000 Gs.

Deliciosa e intensa masa de chocolate rellena de una crema de avellanas y crocante de frutos secos.

DIGESTIVI

Per una ottima digestione e ricominciare

Caffo Grappa Italiana

30.000 Gs.

Vecchio Amaro del Capo

30.000 Gs.

Limoncino

30.000 Gs.

Amaretto

30.000 Gs.

20%
de ahorro

Pagando con tus tarjetas
Amex Platinum y Visa Infinite.

Todos los días de la semana.



CAFFÈ

Da Lavazza

BEBIDAS CALIENTES

Ristretto	10.000 Gs.	Latte	18.000 Gs.
Espresso	10.000 Gs.	Capuccino	18.000 Gs.
Espresso doble	15.000 Gs.	Mocaccino	18.000 Gs.
Americano	16.000 Gs.	Macchiato	17.000 Gs.
Cortadito	12.000 Gs.	Adicion de Borsci S. Marzano	5.000 Gs.
Cortado doble	17.000 Gs.		

COLAZIONE (Desayunos y Meriendas)

PALMEROTA 15.000 Gs.
Da Chaval

CROISSANT DOLCE 22.000 Gs.
Da Chaval
Incluye mermelada St. Dalfour

CROISSANT SALATO 30.000 Gs.
Relleno con salami y caciocavallo

MACEDONIA DI FRUTTA 20.000 Gs.

UOVA COSI COSI 20.000 Gs.
Huevos revueltos, con tomate cherry, un toque de pimienta, aceite de oliva, acompañados con pan de campo.

PALMERA 15.000 Gs.

PA PAN'AMERICANO 25.000 Gs.
Panino de pan lactal, relleno de huevo, panceta y queso cheddar.

IL BELLO GIGI 30.000 Gs.
Sandwich de pan lactal, relleno de jamon crudo, mozzarella, parmesano y bechamel

CAMPANIA TOAST 15.000 Gs.
Tostada de pan de campo, aguacate, salame, caciocavallo, pimienta negra, aceite de oliva y huevo.

BEVANDE

NON-ALCOLISTI

Coca-Cola

AGUA MINERAL SIN GAS
10.000 Gs.

AGUA MINERAL CON GAS
10.000 Gs.

GASEOSAS
(Productos Coca Cola)
10.000 Gs.

SODA ITALIANA
17.000 Gs.

JUGOS
(Love Lemon)
15.000 Gs.

SPRITZS

APEROL SPRITZ
Aperol , Mionetto Prosecco, soda, naranja
40.000 Gs.

LIMONCELLO SPRITZ
Limoncello, Mionetto Prosecco, soda,
naranja
40.000 Gs.

IL BARTENDER RACOMANDA

RON FASHIONED
Ron Dictador 12 años, Angostura, Azúcar
40.000 Gs.

NEGRONI
Gin Puerto de Indias Classic, La Madre Red,
Campari
40.000 Gs.

NEGRONI SBAGLIATO
Vermouth La Madre, Campari y Mionetto
Prosecco
40.000 Gs.

GRAPPA SOUR
Grappa Caffo Vecchia, limón, Syrup
40.000 Gs.

CAMPARI TONIC
40.000 Gs.

MOSCOW MULE
40.000 Gs.

GIN & TONICS

CLASSICO

Puerto de Indias Classic, Fever Tree Indian,
Limón

40.000 Gs.

FRAGOLA TONIC

Puerto de Indias Strawberry, Fever Tree
Aromatic, frutilla/albahaca

45.000 Gs.

DOLCE TONIC

Puerto de indias BlackBerry, Sprite, Frutos
Rojos

40.000 Gs.

ARANCIA TONIC

Fifty Pounds, Fever Tree Aromático,
Naranja/Romero

50.000 Gs.

SOR TONIC

Gin Sorgin, Fever Tree Indian, Albahaca

50.000 Gs.

VERMÚCITOS

LA MADRE TONIC

Vermouth La Madre Red, Rose o Bianco,
con Fever Tree Indian Tonic.

35.000 Gs.

POMELADA

Vermouth La Madre Red, jugo de pomelo

35.000 Gs.

VERMÚ DE LA CASA

La madre Red, soda, naranja

35.000 Gs.

SPINA

ESTRELLA GALICIA

ESTRELLA GALICIA 0,0

Canita

13.000 Gs.

Cadiz

16.000 Gs.

Manija

20.000 Gs.

ESTRELLA GALICIA BOTELLA 355 ML

(sin gluten)

20.000 Gs.

VINI

Espumantes

HENKELL BLANC DE BLANCS

Botella 80.000 Gs.

Copa 30.000 Gs.

MIONETTO VIVO DOLCE

Botella 75.000 Gs.

MIONETTO PROSECCO

Botella 108.000 Gs.

Copa 35.000 Gs.

VEUVE CLICQUOT BRUT

Botella 900.000 Gs.

Copa 150.000 Gs.

Blanco

INDOMITA GRAN RESERVA SAUVIGNON BLANC

Botella 63.000 Gs.

Copa 25.000 Gs.

INDOMITA RESERVA CHARDONNAY

Botella 35.000 Gs.

Copa 20.000 Gs.

Rosado

BOLLINI PINOT GRIGIO ROSE

Botella 95.000 Gs.

Copa 30.000 Gs.

Tinto

INDOMITA GRAN RESERVA CARIGNAN

73.000 Gs.

CECCHI SANGIOVESE

Copa 20.000 Gs.

INDOMITA GRAN RESERVA MALBEC

Botella 73.000 Gs.

Copa 25.000 Gs.

**INDOMITA GRAN RESERVA CAB.
SAUVIGNON**

73.000 Gs.

INDOMITA RESERVA PINOT NOIR

Botella 40.000 Gs.

Copa 15.000 Gs.

**INDOMITA ZARDOZ CABRENET
SAUVIGNON**

170.000 Gs.

ABRASADO MALBEC MALBEC

Botella 103.000 Gs.

Copa 25.000 Gs.

ABRASADO MALBEC TERROIR SELECT

76.000 Gs.

DON GONZALO MAXIMO MALBEC

98.000 Gs.

**CECCHI LA MORA - MORELINO DI
SCANSANO**

99.000 Gs.

CECCHI CHIANTI DOCG

Botella 76.000 Gs.

Copa 30.000 Gs.

CECCHI CHIANTI CLASSICO

123.000 Gs.

CECCHI BRUNELLO DI MONTALCINO

Botella 480.000 Gs.

Copa 95.000 Gs.

CECCHI MAREMMA TOSCANA

87.000 Gs.

I MURI PRIMITIVO

73.000 Gs.

ZOLLA PRIMITIVO DI MANDURIA

122.000 Gs.