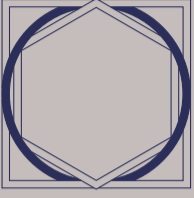


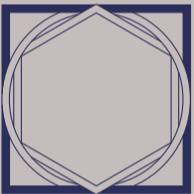
EL MERCADER DE L'EIXAMPLE



PICOTEO DE LA BARRA DEL MERCADER

HORARIO:
Servicio ininterrumpido todos
los días de la semana.
De 12h a 24h

<input type="radio"/>	Chips de patatas de Meia	2.50	Km0	ECO
<input type="radio"/>	Aceitunas Oleum Flumen de "les Garrigues"	3.50	Km0	ECO
<input type="radio"/>	Mejillones con salsa de vermut del Mercader	4.60		
<input type="radio"/>	Ostra del mediterráneo (unidad)	3.20	Km0	
<input type="radio"/>	Anchoas de la Escala "Callol y Serrats" hechas en nuestra cocina, con pan de cristal con o sin tomate (4 unidades)	6.60		
<input type="radio"/>	Secallona "Cal Tomàs" con pan con tomate	8.20	Km0	ECO
<input type="radio"/>	Surtido de 4 quesos de pastor Catalanes de leche cruda	8.90	Km0	
<input type="radio"/>	Jamón ibérico de Bellota "País de Quercus" (50gr / 100gr)	12.0 / 21.0		
<input type="radio"/>	Pan de payés (Untado con tomates de colgar o sin)	1.90 / 2.30	Km0	
<input type="radio"/>	Pan de cristal (Untado con tomates de colgar o sin)	2.70 / 2.90		
<input type="radio"/>	Buñuelos dulces del Ampurdán	4.30	Km0	
<input type="radio"/>	Chucho de Girona con chocolate caliente	6.50		



LOS CLÁSICOS DEL MERCADER

HORARIO:
Domingo a Miércoles:
13h a 16h // 20h a 23h
Jueves a Sábado:
13h a 16h // 20h a 23:30h

Esta carta de platillos, está pensada para disfrutar y compartir sin dogmas de primeros o segundos platos. La base de nuestra cocina son productos ecológicos y de proximidad.



BARRA

CLÁSICOS

SUGERENCIAS

Consulta nuestra
carta de Temporada!

<input type="checkbox"/>	Croquetas de pollo asado (Unidad) Pollo de la Torre de "l'Erbull" de Tremp	2.10	Km0	ECO
<input type="checkbox"/>	Ensalada de Bonito escabechado El Escabeche es una salsa clásica Catalana fechada en el libro del Coc en 1490	6.90	Km0	
<input type="checkbox"/>	Coca de verduras con pollo escabechado (TAMBIÉN EN OPCIÓN VEGANA) Coca tradicional hecha con harinas de espelta y kamut	7.90	Km0	ECO
<input type="checkbox"/>	Parrillada de verduras con Salvitxada Verduras de l'Hortec. La Salvitxada es una salsa catalana para acompañar a los calçots	6.80	Km0	ECO
<input type="checkbox"/>	Mejillones de roca a la marinera La marinera es una salsa clásica de la cocina catalana	4.80	Km0	
<input type="checkbox"/>	Calamar de potera con ajo y perejil Calamar del mediterráneo, pescados de forma sostenible	8.60	Km0	
<input type="checkbox"/>	Canelon la Barcelonesa Receta del siglo XVIII hechos con carnes ecológicas y pasta fresca	8.30	Km0	ECO
<input type="checkbox"/>	Dados de entrecot "150 grs" con sal de Vilanova Ternera del Salt del Colom de L'Espunyola	10.20	Km0	ECO
<input type="checkbox"/>	Fricandó de ternera con senderuelas Ternera del Salt del Colom de L'Espunyola con picada Catalana	9.60	Km0	ECO
<input type="checkbox"/>	Mortero de salses: All i oli, Mayonesa o Romesco	1.90	Km0	

POSTRES:

<input type="checkbox"/>	Surtido de Quesos de Pastor con membrillo y nueces	9.20	Km0	ECO
<input type="checkbox"/>	Catania de Vilafranca	4.30		
<input type="checkbox"/>	Emulsión de Crema catalana con carquiñolis	4.50	Km0	
<input type="checkbox"/>	Buñuelos del Ampurdan	4.30	Km0	
<input type="checkbox"/>	Chucho de Gerona con chocolate caliente	6.50		
<input type="checkbox"/>	Sorbete de Limón	4.20		ECO
<input type="checkbox"/>	Helado de Chocolate	4.20		ECO

Platos de Proximidad

Platos Ecológicos

Productos protegidos por Slow Food

ACABAS DE LLEGAR A UN RESTAURANTE KM0 DE SLOW FOOD ... SABES QUÉ SIGNIFICA?

Pues que en nuestro restaurante se cocinan platos de Km0 en los que priorizamos la agricultura cercana y ecológica, utilizamos alimentos de temporada, evitamos el uso de transgénicos, recuperamos productos del Arca del Gusto y los Baluartes de Slow Food, y cocinamos pescado capturado de forma sostenible. Cocinamos desde el corazón y trabajamos con alimentos de máxima calidad compartiendo nuestro conocimiento con otros restaurantes Km0 para mejorar el vínculo entre la tierra y la gastronomía local. Nos gusta cocinar, y nos gusta que nuestros clientes reciban en la mesa lo que nosotros queremos en la cocina.