

The
MARKET

EL SABOR DE LOS MERCADOS DEL MUNDO

MENÚ

The Market es el lugar indicado para degustar platillos hechos a su manera.

Combinamos lo mejor de las capitales más exóticas y cosmopolitas para transportarlo a una experiencia gastronómica con mucha imaginación y buen gusto. Preocupados por su salud, nuestros platillos están preparados con ingredientes frescos, con niveles reducidos de sal, azúcar y grasas saturadas.

Para requerimientos dietéticos especiales con gusto trataremos de complacerle.

En el desarrollo de nuestros menús ponemos énfasis en el respeto al medio ambiente y las recomendaciones de la ley de conservación de la vida silvestre.

Nuestra cocina no ofrece especies en peligro de extinción, especies que se encuentren en períodos de veda, que sean vulnerables, amenazadas o que no cumplan con los tamaños recomendados.



Local



Vegetariano



Vegano



Libre de gluten



Picante

DESAYUNOS ————— BREAKFAST

Desayuno Continental / Continental Breakfast **us\$12.50**

Jugo de naranja, zanahoria, papaya o sandía, selección de panes dulces y salados servidos con mantequilla, miel o mermelada, café.

Orange, carrot, papaya or watermelon juice, assorted pastries and breads served with butter, honey or marmalade and freshly brewed coffee.

Desayuno Saludable / Healthy Breakfast **us\$15.00**

Jugo de naranja, zanahoria, papaya o sandía, ensalada de frutas frescas, yogurt natural, omelet de claras de huevo, granola, pan integral, mermelada, café, café descafeinado o té.

Orange, carrot, papaya or watermelon juice, fresh fruit platter, natural yogurt, egg white omelet, granola, whole grain bread, jam, regular or decaffeinated coffee, or tea.

El Americano / American style Breakfast **us\$16.00**

Jugo de naranja, zanahoria, papaya o sandía, huevos revueltos, fritos o pochados, acompañados con su selección de: tocino, salchichas o jamón y papas hash brown, dos piezas de panes, café, café descafeinado, té o chocolate caliente.

Orange, carrot, papaya or watermelon juice, scrambled, fried or poached eggs, accompanied with your choice of bacon, sausage or ham, hash browns, two pieces of bread, regular or decaffeinated coffee, tea or hot.



Típico Nicaragüense / Typical Nicaraguan Breakfast **us\$16.00**

Jugo de naranja, papaya o sandía, huevos revueltos o fritos, acompañados con “gallo pinto”, queso fresco y plátano maduro frito café, café descafeinado, té o chocolate caliente.

Orange, papaya or watermelon juice, scrambled or fried eggs, gallo pinto*, fresh cheese, fried plantain slices, regular or decaffeinated coffee, tea or hot chocolate.

*A typical dish of rice and beans served side by side.

Precios no incluyen 15% de impuesto, sujetos a propina voluntaria.
15% Sales tax not included, subject to voluntary tip.

DESAYUNO A LA CARTA

À LA CARTE

Jugos frescos de fruta o verduras / Fresh fruit or Vegetable Juiceus\$3.50
(Naranja, sandía, papaya, piña, zanahoria o combinado).
(Orange, watermelon, papaya, pineapple, carrot, or combined).

Plato de Frutas de Temporada / Seasonal fruit platterus\$6.00

Yogurtus\$4.00
Natural o de frutas Natural
or fruit yogurt

Cerealus\$4.00
Corn flakes, Choco Zucaritas, granola o muesli.
Corn flakes, Choco Zucaritas, granola or muesli.

Avena / Oatmealus\$4.00
Con canela y miel.
With cinnamon and honey.

Waffles o pancakesus\$4.00
Servidos con miel de abeja o miel de maple.
With honey or maple syrup.

Canasta de panes variados / Basket of assorted Breadsus\$4.00
(Cuatro unidades. Four units)

Tostadas a la francesa / French toastus\$3.50
Servidas con miel de abeja o miel de maple.
With honey or maple syrup.



Precios no incluyen 15% de impuesto, sujetos a propina voluntaria.
15% Sales tax not included, subject to voluntary tip.

DESAYUNO A LA CARTA ————— À LA CARTE

Dos Huevos al gusto /Two eggs of your Choice

us\$7.00

Fritos, revueltos o pochados, servidos con: jamón, tocino o salchicha, dos piezas de pan y papas hash brown.

Fried, scrambled or poached, served with your choice of ham, bacon or sausage, two pieces of bread and hash browns.



Gallo pinto

us\$7.00

Con huevos revueltos y plátano maduro frito.

With scrambled eggs and fried ripe plantain.



Omelet al gusto / Omelet

us\$7.50

(Tres huevos o cuatro claras) con espárragos, jamón, queso, champiñones, tomates, cebolla o chile dulce, servido con papa hash brown y dos piezas de panes.

(Three eggs or four egg whites) filled with asparagus, ham, cheese, mushrooms, tomatoes, onions or bell pepper and served with hash browns and two slices of bread.

Huevos Benedict / Eggs Benedict

us\$8.00

Huevos pochados sobre un muffin inglés con jamón ahumado y salsa Holandesa con papas hash brown.

Slices of home roasted ham, 2 freshly poached eggs, warm Hollandaise sauce served on a toasted muffin with hash browns.

Precios no incluyen 15% de impuesto, sujetos a propina voluntaria.
15% Sales tax not included, subject to voluntary tip.

APERITIVOS

APPETIZERS

NUESTROS CÓCTELES

- Camarones:** Salsa Calipso, aguacate y cilantro.
- us\$11.50
- Pulpo:** Aceite de oliva, cebolla morada, alcaparras, limón y perejil.
- us\$9.50

NUESTROS CEVICHE

- Corvina:** Jugo de limón, jengibre, cebolla, tomate y leche de coco.
- us\$9.50
-  **Pescado, camarón, pulpo, calamar:** Salsa de tomate, orégano, aceite de oliva y jalapeño.
- us\$11.00

NUESTROS CARPACIOS

- Salmón:** Jugo de limón, aceite de oliva, tomates y albahaca.
- us\$10.50
- Salmón, corvina, atún y pulpo:** Citroneta de mostaza Dijón y pimientarosa.
- us\$10.50
- Lomo fino de res:** Hongos marinados, arúgula y parmesano.
- us\$11.50

NUESTRAS SOPAS

OUR SOUPS



-  **De tortilla**
- A base de tomate, aguacate, tortillafrita, crema agria, queso fresco y chicharrón.
- us\$6.50
-  **Sopa de resnicaragüense**
- Res, vegetales y arroz blanco.
- us\$6.50
-  **Vuelve a la Vida Bluefields**
- La pesca del día con verduras y crema.
- us\$9.00

Precios no incluyen 15% de impuesto, sujetos a propina voluntaria.
15% Sales tax not included, subject to voluntary tip.

NUESTRAS ENSALADAS

OUR SALADS

	Antalya Lechugas variadas, fresas, manzanas, nueces caramelizadas, queso de cabra y vinagreta de mora.	us\$7.00
	Brie Arúgula, pera, nueces caramelizadas, queso Brie y vinagreta de arándanos.	us\$7.50
	Pattaya Fideo de arroz, pollo, cebollín tierno, hongo shiitake, pimienta dulce, maní, semilla de marañón, salsa soya, aceite de sésamo y curry.	us\$7.50
	César Lechuga romana, crotones de pan brioche, queso parmesano y aderezo de anchoas.	
	Clásica	us\$7.00
	Con pollo rostizado	us\$8.00
	Con camarones	us\$9.00



PLATOS PRINCIPALES

MAIN DISHES

	Paillard de filete de res Ensalada de arúgula con champiñones, mantequilla café de Paris y papas country.	us\$13.50
	Pechuga de pollo Hongo Portobello, tomate, ymozzarella rostizado, salsa deoporto.	us\$11.00
	Demora más de 20 minutos	
	Steak de salmón Sellado a la parrilla, Carpaccio de zucchini y salsa de mantequilla y pimienta rosada.	us\$16.00
	Lomo de corvina Envuelto en prosciutto, mantequilla de tomate al estragón, ensalada de hierbas y lechugas variadas.	us\$12.00

Precios no incluyen 15% de impuesto, sujetos a propina voluntaria.
15% Sales tax not included, subject to voluntary tip.

HAMBURGESAS GOURMET

BURGER GOURMET

DISÉÑELA USTED MISMO

PANES

Seleccione un tipo

- Clásico
- Integral
- Ajonjolí
- Libre de gluten



CARNES Y PESCADO

Seleccione un tipo

- Tradicional
- Entraña Angus
- *Cordero
- Pollo

QUESOS

Seleccione hasta dos tipos en presentación gratinada o carne rellena de queso

- Azul
- Suizo
- Cheddar
- Brie
- Americano
- Jack

SALSAS

Seleccione hasta dos tipos

- BBQ
- Jack
- Daniels
- Pimienta
- Hongos
- Teriyaki
- Chili
- Búfalo
- Mayonesa de wasabi



TOPPINGS

Seleccione hasta tres tipos

- Tomate
- Lechuga
- Cebolla salteada
- Tocino
- Pepinillos
- Hongos salteados
- Guacamole
- Relish de pepino
- Chile jalapeño
- Cebolla caramelizada



Todas nuestras hamburguesas vienen acompañadas con papas a la francesa o aros de cebolla.

- | | |
|--------------|-----------|
| Hamburguesas | us\$12.50 |
| *Mas | us\$1.50 |

LA SELECCIÓN DEL CHEF

Carne de res

Tocino, lechuga y tomate, gratinado con queso suizo en pan clásico.

Carne de cordero

Relleno con queso azul, gratinado con queso suizo, hongos y cebollas fritas en pan con aceitunas.



Hongos Portobello

Tomates, ajo, salsa pesto, queso de cabra, gratinado con queso cheddar en pan integral.



Precios no incluyen 15% de impuesto, sujetos a propina voluntaria.
15% Sales tax not included, subject to voluntary tip.

SÁNDWICHES Y WRAPS — SANDWICHES & WRAPS

GOURMETGOURMET

DISÉÑELA USTED MISMO

PANES

Seleccione un tipo

Clásico
Clásico Integral
Baguette
Ciabatta
Panini

WRAPS

(Envuelto) Tortilla
blanca

CARNES Y PESCADO

Seleccione un tipo

Tocino
Roast beef
Prosciutto
Jamón cocido
Pechuga de pollo
Pechuga de
pavo
Atún

QUESOS

Seleccione hasta dos tipos

Suizo
Gouda
Brie
Cheddar
Azul
Provolone
Mozzarella
Jack
Manchego

SALSAS

Seleccione hasta dos tipos

 Mostaza y miel
 Mayonesa con chipotle
BBQ
 Rábano picante
 Chili
Relish de pepino
Teriyaki
Pesto
Salsa verde

TOPPINGS

Seleccione hasta tres tipos

Lechuga
Tomate
Pepino
Cebolla
Cebolla Salteada
Aceitunas
Pimiento
Chile Jalapeño
Pepinillos
Aguacate (en temporada)
Vegetales asados

Todos nuestros sándwiches
vienen acompañados con papas
a la francesa o aros de cebolla.

Sándwiches	us\$11.50
*Mas	us\$1.50
**Mas	us\$3.00

LA SELECCIÓN DEL CHEF

Club

Pechuga de pollo, roast beef, jamón cocido,
huevo frito, tocino, quesos, tomate y lechuga
en pan clásico.

Philly

Lomo de res, pimentón, lechuga, pepinillos,
cebolla y hongos, gratinado con queso Jack en
pan baguette.

Prosciutto

Tomate, salsa pesto y queso manchego en pan
Ciabatta.



Precios no incluyen 15% de impuesto, sujetos a propina voluntaria.
15% Sales tax not included, subject to voluntary tip.

DISÉÑELA USTED MISMO

MASA

- Fina
- Gruesa
- Integral
-  Libre de gluten

VEGETALES

Seleccione hasta dos tipos

- Tomate
- Albahaca
- Espárrago
- Espinaca
- Aceituna
- Pimiento
- Alcachofa
- Hongos
- Arúgula
-  Chile picante
- Piña
- Tomate deshidratado
- Cebolla caramelizada

SALSAS

Seleccione un tipo

- Tomate
- Tomate con ajo
- Tomate con hierbas
-  Arrabiata
- Blanca
- Pesto
- Salsa B.B.Q

TOPPINGS

Seleccione hasta cuatro tipos

- Prosciutto
- Salami
- Pepperoni
- Jamón
- Pollo
- Chorizo
- Chorizo picante
- Anchoas
- Atún
- Tocino
- Salchicha
- *Filete de res
- Molida de res
- *Camarones

QUESOS

Seleccione hasta cuatro tipos

- Mozzarella
- Jack
- Manchego
- Cabra
- Cheddar
- Gouda
- Suizo
- Parmesano

Pizza	us\$12.50
*Mas	ust\$1.50
**Mas	us\$3.00

LA SELECCIÓN DEL CHEF

-  Tomate y albahaca
Salsa de tomate, queso mozzarella.

Piña, jamón y coco
Salsa de tomate, queso mozzarella.

Prosciutto de Parmayfunghi
Salsade tomate, orégano, mozzarella,
champiñones, tomate, arúgula y aceite extra
virgen.

-  Meat Lover
Jamón, salami, pepperoni, carne de res, salchicha
italiana, salsa de tomate, pimientos,
chile picante, y queso mozzarella.



Precios no incluyen 15% de impuesto, sujetos a propina voluntaria.
15% Sales tax not included, subject to voluntary tip.

DISÉÑELA USTED MISMO

PASTAS

Espagueti
Fettuccine
Penne Rigate
Fusilli
Gluten Free

SALSAS

Seleccione un tipo

Tomate
Boloñesa
Blanca
Arrabiata
Pesto
Carbonara
Olio

CARNES Y PESCADOS

Seleccione hasta dos tipos

* Filete de res
Jamón cocido
Tocino
Pollo
Salchicha
* Salmón fresco
Calamar
* Salmón ahumado
* Camarones
Anchoas
Atún
Mejillones

VEGETALES

Seleccione hasta cuatro tipos

Tomate
Pimiento
Chile picante
Cebolla
Zanahoria
Brócoli
Cebollín
Aceitunas
Ajo
Albahaca
Portobello

TOPPINGS

Seleccione hasta cuatro

Parmesano
Gorgonzola
Pecorino
Mozzarella
Provolone
Suizo
Gouda
Cabra
Cheddar

Pastas	us\$11.00
* Mas	us\$1.50
** Mas	us\$3.00

LA SELECCIÓN DEL CHEF

Espagueti

Salsa de carne de res molida y tomates.

Tagliatelle de mariscos

Camarones, almejas, calamar, pulpo, salsa de tomate, ajo, chile picante y albahaca.

Espagueti Carbonara

Tocino, cebolla, huevo, crema dulce, queso parmesano.

Canelones Florentinos

Rellenos de espinaca y queso ricotta en salsa marinara.



Tenemos a su disposición una amplia variedad de postres artesanales en nuestra vitrina.
Por favor pregunte a su mesero.

Cheese cake

Salsa de mora silvestre.

Creme brûlée

Frutas del bosque.

Brownie de chocolate

Helado de vainilla.

Ópera de chocolate

Salsa de café y pistachos caramelizados.

**HELADOS ARTESANALES****Sabores**

Seleccione hasta tres sabores

Vainilla, chocolate, dulce de leche, fresa, limón, especial de fruta de temporada.

Toppings

Seleccione hasta tres opciones

Toppings: salsa de chocolate, salsa de fresa, M&M, chispas de chocolate, coco rallado, arándanos, fresas, moras, banano, mango, melocotón, piña.

Precios no incluyen 15% de impuesto, sujetos a propina voluntaria.
15% Sales tax not included, subject to voluntary tip.



The Market Guatemala • The MarketTegucigalpa • The Market Costa Rica
The Market Santo Domingo • The Market Bogotá • The Market Cali
The Market Medellín • The Market Managua