

The
MARKET

A decorative flourish consisting of a horizontal line with two large, symmetrical loops that curve upwards and then downwards, resembling a stylized ribbon or scroll.



PIZZA
BURRITO
CREPE
GOURMET
HAMBURGER
PASTA
CAKES
ICE CREAM
BREAD
DRINKS
DESSERTS
APPETIZERS
ENTREES
SALES
MARKETING
STRATEGIES
CONCEPTS
IDEAS
TRENDS
INSPIRATION
CREATIVITY
INNOVATION
EXPERIMENTATION
RISK-TAKING
ADAPTABILITY
RESILIENCE
PERSEVERANCE
DEDICATION
PASSION
ENTREPRENEURSHIP
LEADERSHIP
TEAMWORK
COMMUNICATION
PROBLEM-SOLVING
CRITICAL THINKING
DECISION-MAKING
ORGANIZATION
MANAGEMENT
FINANCIAL ACUMEN
MARKET RESEARCH
COMPETITIVE ANALYSIS
CUSTOMER SERVICE
BRAND BUILDING
REPUTATION MANAGEMENT
REVENUE GROWTH
PROFITABILITY
SUSTAINABILITY
ETHICAL BUSINESS
SOCIAL RESPONSIBILITY
ENVIRONMENTAL CONSCIOUSNESS
COMMUNITY ENGAGEMENT
EMPLOYEE WELL-BEING
WORK-LIFE BALANCE
MENTAL HEALTH
PHYSICAL HEALTH
NUTRITION
EXERCISE
SLEEP
STRESS MANAGEMENT
EMOTIONAL RESILIENCE
POSITIVE MINDSET
GROWTH MINDSET
LEARNING
ADAPTABILITY
PERSEVERANCE
RESILIENCE
PROFITABILITY
SUSTAINABILITY
ETHICAL BUSINESS
SOCIAL RESPONSIBILITY
ENVIRONMENTAL CONSCIOUSNESS
COMMUNITY ENGAGEMENT
EMPLOYEE WELL-BEING
WORK-LIFE BALANCE
MENTAL HEALTH
PHYSICAL HEALTH
NUTRITION
EXERCISE
SLEEP
STRESS MANAGEMENT
EMOTIONAL RESILIENCE
POSITIVE MINDSET
GROWTH MINDSET



NUESTROS DESAYUNOS GOURMET

HUEVOS POCHADOS: huevos cocidos a temperatura baja, aguacate, chismol, salsa de chipotle ahumado, queso fresco en tostada de pan campesino. L349

CROQUE PARIS: jamón cocido, queso gruyere, espárragos, huevos pochados, arúgula y tostada de croissant. L379

BURRATA MAÑANERA: queso mozzarella cremoso, tomates orgánicos, aceituna marinada, pesto de albahaca con almendras, aceite de oliva y focaccia casera. L379

BURRITO MAÑANERO: tiras de carne de res marinada con especias de mocha, huevos revueltos con cilantro y queso cheddar, salsa BBQ de chocolate y chile estilo mole. L499

EL MONSTRUO DE LOS PANQUEQUES: pancakes, fresas marshmellow, nutella, banano, chantilly y leche condensada. L299

SUPER BOWLS – AÇAÍ SAMBA: açaí, frutos rojos, yogurt griego, banano, fresa, granola y miel. L339

SUPER BOWLS – DESPERTANDO BAJO EL SOL: avena, fresa, mango, yogurt, quinoa, miel y leche de almendra. L339

SUPER BOWLS – LEVANTA ZOMBIES: avena, yogurt griego, banano, manzana, dátiles, avellana, pistachos, semillas de linaza y miel. L339

SUPER BOWLS – KIDS BOWLS: nutella, mantequilla de maní, banana, brownie, fresa, marshmellow, helado de vainilla y M&Ms. L339



SMOOTHIES

UNA PAPAYA AL DÍA, PARA LA BUENA VIBRA: papaya, leche de almendra, jarabe de agave, linaza, jengibre, canela y mantequilla de maní. L149

CURA TODO: piña, manzana verde, espinaca, apio, leche de almendra y linaza. L149

PIÑA PARA LA NIÑA: mango, piña, banana, crema de coco, miel y leche de almendra. L149

BERRY DELICIOSO: açaí, arándano, banano, leche de almendra, yogurt griego, mantequilla de almendra y miel de maple. L149

PASIÓN MELOCOTÓN: maracuyá, fresa, melocotón, naranja y albahaca. L149


NUESTROS DESAYUNOS TRADICIONALES

 DESAYUNO HONDUREÑO: plato de frutas frescas, jugo de naranja, piña o sandía, huevos revueltos o fritos, acompañados de frijoles fritos, aguacate, queso fresco, chorizo, platano frito, mantequilla crema y tortilla de maiz, café, té o chocolate caliente.	L405	HUEVOS AL GUSTO: pregunte a su mesero las opciones a elegir + papas hash brown + 1 proteína + 2 piezas de panes.	L182
DESAYUNO BAJO EN CALORÍAS: plato de frutas frescas, jugo de naranja, piña o sandía, yogurt natural con granola, omelet de claras, pan integral, mermeladas naturales, café, té o chocolate caliente.	L405	TOSTADAS FRANCESAS: con miel de abeja o jarabe de maple.	L182
DESAYUNO CONTINENTAL: plato de frutas frescas, jugo de naranja, piña o sandía, selección de panes dulces y salados servidos con mantequilla, miel o mermelada, café, té o chocolate caliente.	L320	JUGO FRESCO DE FRUTA: naranja, sandía, piña, papaya, zanahoria o combinadas.	L80
DESAYUNO AMERICANO: plato de frutas frescas, jugo de naranja, piña o sandía, huevos revueltos o fritos acompañados de tocino o jamón, papas hashbrown, dos piezas selección de panes dulces y salados servidos con mantequilla, miel o mermelada, café, té o chocolate caliente.	L405		
 PLATO DE FRUTAS DE LA TEMPORADA: frutas frescas de temporada.	L160		
YOGURT: pregunte a sus mesero por las opciones a elegir.	L66		
CEREALES: pregunte a sus mesero por las opciones a elegir + porción de leche.	L87		
HOT CAKE: 3 unidades de panqueques.	L131		

NUESTROS APERITIVOS

NUESTROS CÓCTELES


CÓCTEL DE CAMARÓN: salsa calipso, lechuga, tomate, pesto, cebolla roja y aguacate. L359

 **CÓCTEL DE PALMITO CON AGUACATE:** palmito asado, aguacate, cebolla morada, reducción balsámica y salsa coctelera. L249

NUESTROS CEVICHE

CEVICHE DE PULPO: jugo de limón, aceite de oliva, alcaparras, cebolla morada y cilantro. L329

CEVICHE DE CORVINA: jugo de limón, jengibre, cebolla, tomate y leche de coco. L319

 **CEVICHE MIXTO (PESCADO, CAMARÓN, PULPO Y CALAMAR):** salsa de tomate, orégano, aceite de oliva con ajo confitado, cebolla, chile dulce, cilantro y jalapeño. L329

CEVICHE DE CAMARÓN: jugo de limón y naranja, cebolla, tomate y cilantro. L329

NUESTROS CARPACCIOS


CARPACCIO DE ATÚN: semillas de ajonjolí, alcaparras, cebollín, aceite de sesamo, cebolla morada acompañada de pan lavash. L389


CARPACCIO DE SALMÓN: emulsión de aceite de oliva con limón, tomate escalfado y albahaca. L389


CARPACCIO DE LOMO FINO DE RES: hongos marinados, pimienta quebrada, arúgula, parmesano y aderezo balsámico. L369

CARPACCIO DE MOZZARELLA: mozzarella fresca finamente laminada, mix de tomate, pesto y prosciutto crocante. L330

NUESTRAS ENSALADAS


 **ENSALADA ANTALYA:** lechugas mixtas, fresas, manzanas, nueces caramelizadas, queso de cabra y vinagreta de mora. L349

 **ENSALADA BRIE:** lechuga, arúgula, manzana verde, nueces caramelizadas, queso brie y vinagreta de arándanos. L339

 **ENSALADA CÉSAR :** lechuga romana, crutones de pan brioche, queso parmesano y aderezo César. L299

Con pollo rostizado L329

Con camarones L379


 **ENSALADA PATTAYA:** fideos de arroz, pollo, cebollín tierno, hongo shiitake, pimiento dulce, maní y semilla de marañón. L339


ENSALADA CALIFORNIA: lechuga romana, rebanadas de pavo, papaya, almendra caramelizada, remolacha y vinagreta balsámica de mora. L319




NUESTRAS SOPAS







 **EMULSIÓN DE VERDURAS FRESCAS:** con albahaca y crutones. L239

 **SOPA DE POLLO:** caldo tradicional de pollo con vegetales, acompañado de arroz blanco, aguacate, queso fresco y cebolla. L219

 **SOPA DE TORTILLA:** a base de tomate, tortilla frita, queso fresco, aguacate y mantequilla. L269

 **SOPA DE RES:** tradicional caldo de costilla de res con vegetales y arroz blanco a cocción lenta. L339

NUESTROS PLATOS PRINCIPALES

- | | | | |
|--|--------|---|--------|
|  RIB EYE 16 OZ: corte US choice con tomate asado y papas sazonada. | L1,079 | PAILLARD DE LOMO DE RES: paillard de res, acompañado de bastones de yuca frita, cuajada asada y frijoles refritos. | L579 |
|  COSTILLA DE CERDO: servidas con salsa barbacoa acompañada de papas fritas y ensalada de repollo. | L769 |  PLATO TÍPICO CATRACHO: pechuga de pollo, filete de res, chorizo, plátano, frijoles refritos, aguacate, chismol, queso fresco, tortilla de maíz y mantequilla. | L589 |
|  PESCA DEL DIA: salmón a la plancha, corvina al ajillo, camarones y calamares salteados sobre una cama de vegetales con salsa blanca, acompañados de arroz blanco. | L539 | RISOTTO DE HONGOS CON SALMÓN: 6 oz de salmón a la parrilla, risotto de hongos mixtos con parmesano y arúgula. | L579 |
|  ADOQUÍN DE SALMÓN: sellado a la parrilla, espárragos al olivo y crocante de quinoa, salsa de mantequilla. | L559 |  PARRILLADA FAMILIAR: filete de res, pechuga de pollo, chorizo, arroz blanco, frijoles fritos, platano asado, queso fresco, tortillas de maíz, chismol y chimichurri. | L1,819 |
| CORVINA ROSTIZADA: cubierta de pesto de cilantro, patate, salsa de vino blanco y mango. | L419 | | |
| ESCALOPÍN DE POLLO: acompañado de tomates asados, mozzarella fresca, parmesano, puré de papas con albahaca y aceite de oliva. | L379 | | |

HAMBURGUESAS

GOURMET

Build your own!

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

PANES

Seleccione un tipo

Clásico
Integral
Ajonjolí
Brioche
The Market
Libre de gluten*



CARNES

Seleccione un tipo

Tradicional
Entraña angus*
Rib eye*
Cordero
Puyazo angus*
Pollo

QUESOS

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

Azul
Suizo
Cheddar
Brie*
Provolone
Americano
Mozzarella fresca
Muenster
Gouda

SALSAS

Seleccione hasta cuatro tipos

BBQ
Jack Daniel's
Thai
Búfalo
Honey mustard
Chipotle



TOPPINGS

Seleccione hasta cuatro tipos


Tomate
Lechuga
Cebolla fresca
Cebolla salteada
Cebolla caramelizada
Tocino
Pepinillos
Hongos salteados
Guacamole
Relish de pepinillo
Chile jalapeño



LA SELECCIÓN DEL CHEF

 **HAMBURGUESA MAR & TIERRA:** carne de res gratinada con queso suizo, lechuga, tomate, pepinillo, camarones empanizados, en pan negro y salsa chipotle. L395

HAMBURGUESA THE MARKET: torta de corte de res 10 oz, lechuga, cebolla caramelizada, queso suizo, tocino crujiente y tomate. L359

 **HAMBURGUESA TRADICIONAL DE RES:** torta angus 10 oz, tocino, lechuga y tomate, gratinado con queso suizo en pan clásico. L359

HAMBURGUESA: diseñela usted mismo. L359 (*) + L 100

ISV incluido



Demora más de 20 minutos



Local



Saludable



Cocina mundial



Vegetariano



Vegano





Libre de gluten




Picante

LA SELECCIÓN DEL CHEF

-  **HAMBURGUESA PULLED PORK:** cerdo desmechado con gratín de queso muenster y jalapeño, salsa Jack Daniels y BBQ con ensalada de repollo mixto con mayonesa. L359
- HAMBURGUESA DE CORDERO :** torta de cordero, lechuga, tomate, queso suizo, salsa honey mustard, hongos salteados y cebolla caramelizada en pan clásico. L369
-  **HAMBURGUESA VEGGIE:** torta de garbanzo, remolacha, aguacate y cajún, salsa de yogurt y comino en pan clásico. L359



ISV incluido

 Demora más de 20 minutos

 Local


 Saludable

 Cocina mundial

 Vegetariano

 Vegano

 Libre de gluten

 Picante

SÁNDWICHES GOURMET

Build your own!

Todos nuestros sandwiches vienen acompañados con papas a la francesa, aros de cebolla o ensalada verde.

PANES

Seleccione un tipo

Clásico
Clásico integral
Baguette
Pan pita
Libre de gluten*



CARNES Y PESCADOS

Seleccione un tipo

Brisket
Tocino
Roast beef
Prosciutto
Jamón de pavo
Jamón de cerdo
Pechuga de pollo
Camarones*
Salmón ahumado*
Atún en agua

QUESOS

Seleccione hasta dos tipos de queso

Azul
Suizo
Cheddar
Brie*
Provolone
Americano
Mozzarella fresca
Muenster
Gouda


SALSAS

Seleccione hasta dos tipos



Mostaza miel
 Mayonesa con chipotle
BBQ
Thai
Relish de pepinillo
Teriyaki
Pesto

TOPPINGS

Seleccione hasta cuatro tipos

Tomate
Lechuga
Cebolla fresca
Cebolla salteada
Cebolla caramelizada
Tocino
Pepinillo
Hongos salteados
Guacamole
 Chile jalapeño

LA SELECCIÓN DEL CHEF

-  **CLUB SÁNDWICH:** pechuga de pollo, roast beef, jamón cocido, huevo frito, tocino, quesos, tomate y lechuga en pan clásico. L359
-  **PHILLY STEAK SÁNDWICH:** filete de res, pimienta dulce, lechuga, relish de pepinillo, cebolla y hongos, gratinado con queso suizo en pan baguette. L359
- TUNA MELT:** atún, tomate, cebolla, apio, mayonesa, gratinado con queso suizo en pan clásico. L359
- ITALIANO:** pechuga de pollo empanizada, gratinada con queso mozzarella y parmesano, salsa pomodoro y pesto, en pan brioche. L359

SÁNDWICH: diseñelo usted mismo. L359 (*) + L 100

ISV incluido



PIZZAS GOURMET

Build your own!

MASAS

Seleccione un tipo

Delgada
Gruesa
Libre de gluten*



SALSAS

Seleccione hasta dos tipos

Tomate
Tomate con ajo
Tomate con hierbas
Arrabiata
Bechamel
Pesto
BBQ



QUESOS

Seleccione hasta dos tipos

Mozzarella
Provolone
Parmesano
Gouda
Suizo
Cabra
Cheddar
Muenster
Mozzarella fresca

VEGETALES

Seleccione hasta cuatro tipos

Tomate
Albahaca
Espinaca
Berenjena
Aceitunas
Chile dulce
Hongos
Arúgula
Chile jalapeño
Piña
Tomate deshidratado
Cebolla fresca
Cebolla caramelizada
Maíz



TOPPINGS

Seleccione hasta dos tipos

Prosciutto
Salami
Pepperoni
Jamón
Pollo
Chorizo
Chorizo picante
Anchoas
Tocino
Lomito de res
Carne molida
Camarones*



LA SELECCIÓN DEL CHEF

SUPREMA ESTILO MARKET: salsa pomodoro, queso mozzarella, maíz, chile dulce, cebolla, aceitunas, salami y jamón. L379

MARGARITA: salsa pomodoro, queso mozzarella, tomate fresco y albahaca. L359

HAWAIANA: salsa pomodoro, queso mozzarella, jamón y piña. L359

MEAT LOVER: salsa pomodoro, queso mozzarella, jamón, salami, pepperoni, carne de res molida, salchicha italiana, chile dulce y chile jalapeño. L359

CANADIENSE: salsa pomodoro, queso mozzarella, jamón, salchicha italiana y pepperoni. L359

PIZZA: diseñela usted mismo. L359 (*) + L 100

ISV incluido



Demora más de 20 minutos



Local



Saludable



Cocina mundial



Vegetariano



Vegano



Libre de gluten



Picante

LA SELECCIÓN DEL CHEF

PROSCIUTTO DE PARMA Y FUNGHI: salsa pomodoro, prosciutto, orégano, mozzarella, champiñones, tomate, arúgula y aceite extra virgen.

L359

PIZZA DE CAMARONES: salsa pomodoro, queso mozzarella, cebolla caramelizada, tomate deshidratado, albahaca y camarones.

L409

🕒 **PIZZA OCTAVA MARAVILLA:** salsa pomodoro, queso mozzarella, hongos frescos, chile morrón, cebolla blanca, salami y salchicha italiana con orilla de cuajada.

L379



ISV incluido



Demora más de 20 minutos



Local



Saludable



Cocina mundial



Vegetariano



Vegano



Libre de gluten



Picante

PASTAS GOURMET

Build your own!

PASTAS

Seleccione un tipo

Espagueti
Fetuccini
Penne rigate
Farfalle
Fusilli
Tagliatelle
Integral
Libre de gluten*



SALSAS

Seleccione un tipo

Pomodoro
Boloñesa
Bechamel
Arrabiata
Pesto
Carbonara
Al olio

CARNES, PESCADOS Y MARISCOS

Seleccione hasta dos tipos

Lomito de res
Jamón cocido
Tocino
Salchicha italiana
Pollo
Salmón fresco
Calamar*
Anchoas
Camarón*
Mejillones*

VEGETALES

Seleccione hasta cuatro tipos

Chile dulce
Chile jalapeño
Cebolla
Zanahoria
Brócoli
Cebollín
Aceitunas
Ajo
Albahaca
Espinacas
Champiñones
Zucchini
Maíz
Tomate

QUESOS

Seleccione hasta dos tipos

Parmesano
Mozzarella
Provolone
Ricotta
Gouda
Suizo
De cabra
Cheddar

LA SELECCIÓN DEL CHEF

PAN CON AJO: orden de 6 piezas, gratinados con queso mozzarella. L129

CANELONES RELLENOS: rellenos de cangrejo con papa, cebollina y pimientos. L369

CANELONES FLORENTINOS: rellenos de espinacas y queso ricotta en salsa marinara gratinados con queso suizo. L369

ESPAGUETI: con salsa boloñesa tradicional. L349

ESPAGUETI CON ALBÓNDIGAS: con salsa pomodoro. L349

LASAÑA DE POLLO: pollo, hongos y espinacas, en salsas pomodoro y bechamel, queso mozzarella y parmesano. L359

TAGLIATELLE DE MARISCOS: camarones, almejas, calamar, mejillones, salsa arrabiata, ajo y albahaca. L369

PASTA: diseñela usted mismo. L369 (*) + L 100

ISV incluido



Demora más de 20 minutos



Local



Saludable



Cocina mundial



Vegetariano



Vegano



Libre de gluten

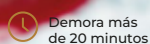


Picante

POSTRES

CHEESECAKE con salsa de frutos rojos.	L169
BROWNIE DE CHOCOLATE Y NUECES	L169
OPERA DE CHOCOLATE	L169
FLAN DE CAMELO: estilo The Market.	L169
TARTA DE MANZANA	L169
HELADOS ARTESANALES Pregunte por nuestra variedad y seleccione hasta tres sabores.	L169

Por favor informe a su mesero si usted tiene alergias alimentarias, notifíquelo previo a su orden.



Demora más de 20 minutos



Local



Saludable



Cocina mundial



Vegetariano



Vegano



Libre de gluten



Picante





