

MDL



Un 19 de enero de 1872 se instala un pequeño apeadero con el nombre de Liniers en las vías del viejo Ferrocarril del Oeste. Doce años más tarde, en 1884, como consecuencia de los constantes desbordes del Riachuelo se decidió la mudanza de los viejos mercados de vacas de Buenos Aires a unos solares cercanos a dicho apeadero. Allí nació el Mercado de Liniers.

Como homenaje al Mercado, a sus trabajadores y a toda la cultura del campo y de la carne, Dante Liporace abrió Mercado de Liniers Restaurant en marzo del 2020, con el afán de ocupar un lugar central en la escena gastronómica de la ciudad y del país.

Nos representan la carne, el inmigrante y su comida, el duro trabajo del campo y de la hacienda. Y son estas emociones las que el chef utiliza en el proceso creativo de su menú. Todo está presente en el plato.



PICOTEO

ANCHOAS CON SALSA TALEGGIO Y OLIVA 	\$12.000
TARTAR CLÁSICO (*)	\$12.000
ENSALADA DE HUEVO CON OLIVAS MARINADAS (**) 	\$12.000
PATÉ CON MANZANA Y VINO 	\$12.000
ALBÓNDIGAS ARRABBIATA 	\$12.000
HUEVOS FRITOS EN EL PURGATORIO (**) 	\$9.000
LANGOSTINOS CON CURRY Y NDUJA 	\$12.000

(todo sale con su focaccia)

ENTRADAS

LANGOSTINOS, MOLLEJA Y LECHUGA CON CREMA ÁCIDA, PALTA 	\$19.800
CHIPIRONES Y POLLO FRITO	\$21.000
LENGUA A LA BEARNESA NEGRA, CON WALDORF 	\$18.000
CINCO TIPOS DE HONGOS CON VERDURAS Y HELADO DE HONGOS (**) 	\$19.000
PIZZA DE PROVOLONE (**) 	\$14.000
OSTRAS MIGNONETTE (TRES UNIDADES) 	\$14.000

10% de descuento por pago en efectivo



NO TACC

** Vegetariano

* Adaptable a NO TACC

*** Adaptable a vegetariano.

El restaurante no está preparado para ofrecer una alternativa vegetariana o vegana o para modificar los platos excepto en casos de alergias u otros motivos de salud.
Carnes rojas se servirán a punto o jugosas, de ninguna otra forma.



PLATOS

PESCA CON ALIGOT DE GOUDA AHUMADO Y KALE CON AJO BLANCO 	\$27.000
CARRILLERA CON PUERRO Y PEPINO 	\$33.000
MILANESA, RÚCULA, PEREJIL, KATSUOBUSHI, ECHALOTE Y PALTA, CON CARBONARA DE KIMCHI (para compartir)	\$50.000
RISOTTO DE CALABAZA, RAGÚ DE PATO, NARANJA 	\$33.000
RAMEN PUCHERO	\$40.000
LOMO DE CERDO CON MAYONESA HOISIN, PAPAS FRITAS, SALSA DE QUESO Y MERMELADA PICANTE, PRETZEL (*)	\$33.000

POSTRES

FLAN CON REDUCCIÓN DE LIMÓN (**) 	\$12.000
CREPES SUZETTE RELLENO DE PASTELERA (**) 	\$14.000
SOUFFLE DE CHOCOLATE BLANCO (**) 	\$14.000
MANZANAS EN TEXTURAS (**) 	\$15.000
BAHÍA BLANCA (**) 	\$15.000
REPOSICIÓN DE PAN	\$6.000

10% de descuento por pago en efectivo



NO TACC

** Vegetariano

* Adaptable a NO TACC

*** Adaptable a vegetariano.

El restaurante no está preparado para ofrecer una alternativa vegetariana o vegana o para modificar los platos excepto en casos de alergias u otros motivos de salud.
Carnes rojas se servirán a punto o jugosas, de ninguna otra forma.



ALL IN

PICOTEO

LANGOSTINOS, CHIPIRONES, PIZZA

LENGUA, HONGOS Y PESCA

RISOTTO, RAMEN, LOMO DE CERDO

CARRILLERA Y MILANESA

POSTRES

\$250.000

(Incluye Maridaje de vinos / Aguas / Café / Té / Petit four)

Petit fours: Semifreddo de maní

10% de descuento por pago en efectivo



NO TACC

** Vegetariano

* Adaptable a NO TACC

*** Adaptable a vegetariano.

El restaurante no está preparado para ofrecer una alternativa vegetariana o vegana o para modificar los platos excepto en casos de alergias u otros motivos de salud.
Carnes rojas se servirán a punto o jugosas, de ninguna otra forma.