

MDL



50
BEST *Discovery*








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

PATÉ CON MANZANA Y VINO 	\$12.000
TARTAR CON UVAS Y PECORINO 	\$14.000
KALE CON ANCHOAS Y BOQUERONES (***) 	\$14.000
ARROZ CACIO E PEPE CON MANTECA DE ATÚN 	\$12.000
TARTAR DE LANGOSTINOS CON LECHUGA 	\$14.000
ENCURTIDOS CON RICOTA (**) 	\$12.000
CHIPIRONES CON PAPA Y PIMENTÓN 	\$12.000

(todo sale con su focaccia)

ENTRADAS

PESCA CURADA CON PALTA Y CHAUCHAS 	\$20.000
MOLLEJAS CON CEBOLLA, CORNALITOS, TÁRTARA (*)	\$23.000
MORCILLA, PAKCHOI, HUEVO, ENSALADA THAI 	\$19.000
PIZZA DE PROVOLONE (*)(**)	\$19.000
VICHYSOISE FRÍA CON PANCETA Y YEMA (***) 	\$23.000
SANDWICH DE RABO, KÉTCUP DE JENGIBRE, COLESLAW	\$23.000

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

MAGRET, PAPA Y REPOLLO, SALSA MAE SOT 	\$33.000
RIGATONI UMI (***)	\$35.000
COCHINILLO HOISIN, GNOCCHI A LA PARISIENNE	\$40.000
PAPPADELLE PIOIJING CON BOLOGNESA DE CARRILLERA (***)	\$33.000
PESCA CON ARROZ EN DOS CALDOS, GUANCIALE 	\$35.000
COTOLETTA ALLÁ MILANESE CON ENSALADA DE RÚCULA, PARMESANO, HINOJO Y TRUFA	\$40.000

POSTRES

FLAN CON REDUCCIÓN DE LIMÓN (**) 	\$14.000
DURAZNO (*)(**)	\$15.000
PANNA COTTA DE COPOS DE MAÍZ, BANANA GRANIZADA (**) 	\$15.000
MANÍ CON CHOCOLATE (**)	\$19.000
MANZANAS EN TEXTURAS (**) 	\$14.000
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.



DEGUSTACIÓN 6 AÑOS DESPUÉS

CRUDOS

TARTAR DE LANGOSTINOS CON LECHUGA

TARTAR CON UVAS Y PECORINO

PESCA CURADA CON PALTA Y CHAUCHAS

ENTRADAS

PIZZA DE PROVOLONE

SANDWICH DE RABO, KÉTCHUP DE JENGIBRE, COLESLAW

MOLLEJAS CON CEBOLLA, CORNALITOS, TÁRTARA

PRINCIPALES

PESCA CON ARROZ EN DOS CALDOS, GUANCIALE

MAGRET, PAPA Y REPOLLO, SALSA MAE SOT

POSTRES

DURAZNO

MANÍ CON CHOCOLATE

\$250.000

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

Petit fours: Bombón de romero

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.