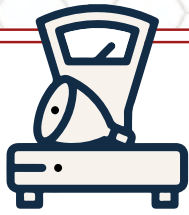




# NUESTRA CARTA

**5% Suplemento por servicio en terraza**  
IVA incluido en todos los precios de esta carta



ULTRAMARINOS



- 3,60

HOGAZA DE PAN artesano de masa madre.  
Por favor, avísenos si no lo desea (1)\*
- 3,90

ALLIOLI ARTESANO y TOMATE NATURAL  
con aceite de oliva virgen extra  
y orégano, flor de sal (5)\*
- 13,30

MEJILLONES en conserva (3.13)\*
- 12,70

SARDINILLAS ENTOMATADAS en conserva (4.13)\*
- 4,70

TOSTA de MATRIMONIO. Anchoa y  
boquerón sobre tomate natural(1.4.5.13.14)\*
- 3,80

La GILDA con ATÚN ROJO, anchoa, piparra,  
aceituna y queso de cabra al romero(4.13.14)\*
- 9,40

BOQUERONES en VINAGRE con pimientos  
del piquillo y papas Duso® (4.13)\*
- 4,60

ANCHOA OO con mantequilla francesa  
sobre tosta de pan brioche (1.4.5.14)\*
- 15,10

ENSALADA VALENCIANA con tomate en  
conserva, bonito del Norte, cebolla  
tierna, piparra dulce y mezclum (4.13)\*
- 14,90

ENSALADA de TOMATE de TEMPORADA  
Tomate fresco aliñado y tronco de  
bonito del Norte (4.13)\*
- 14,90

CECINA de WAGYU con almendras fritas (9)\*
- 21,70

JAMÓN IBÉRICO *al corte* (1)\*
- 16,90

SELECCIÓN DE QUESOS (9.14)\*
- 15,80

TABLA de EMBUTIDOS IBÉRICOS  
y sobrasada de bellota



|                                                                                  |                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>BUNYOL de l’ALBUFERA</b><br><b>MEJOR TAPA DE LA COMUNITAT VALENCIANA 2025</b> |                                                                                                                  |
| 5,10                                                                             | Buñuelo de allipebre ahumado, anguila sopleteada, crema de ajo asado, almendra laminada y su suquet (1.2.3.4.9)* |
| 3,50                                                                             | <b>BUÑUELO CREMOSO</b> de bacalao (ud.) (1.4.5)*                                                                 |
| 3,50                                                                             | <b>CROQUETÓN</b> de CECINA (unidad) (1.5.14)*                                                                    |
| <b>Las BRAVAS del TRINQUET</b><br><b>GANADORAS DEL BRAVAS FEST 2024 VALÈNCIA</b> |                                                                                                                  |
| 8,00                                                                             | con salsa brava casera, allioli y aceite de pimentón de la Vera picante (3.4.5.10.13)*                           |
| 9,80                                                                             | <b>TITAINA MARINERA</b> con huevo frito (4.5.13)*                                                                |
| 10,70                                                                            | <b>ENSALADILLA</b> de ahumados y salazones con patata asada (1.4.5.10.13)*                                       |
| 13,20                                                                            | <b>SEPIA de CALLO</b> con mahonesa, emulsión de perejil y lima rallada (3.5.10.13)*                              |

|       |                                                                                                                                             |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5,20  | <b>FLOR de ALCACHOFA</b> , romesco y parmesano (1.9.10.13.14)*                                                                              |
| 12,20 | <b>ALCACHOFAS CRUJIENTES</b> con velouté de jamón ibérico, huevo a baja temperatura y lascas de jamón ibérico (1.5.14)* [SOLO EN TEMPORADA] |
| 4,40  | <b>OSTRA GILLARDEAU N.2</b> al natural (3)*                                                                                                 |
| 3,80  | <b>ZAMBURIÑA a la PLANCHA</b> con salsa mery (3)*                                                                                           |
| 19,50 | <b>GAMBA ROJA al AJILLO</b> con sobrasada de porc negre (4 uds.) (2)*                                                                       |
| 12,90 | <b>FIGATELLS de SEPIA</b> con pimientos de Padrón y picada de cacahuete, ñora y miel (3 uds.) (1.3.8)*                                      |
| 14,20 | <b>SEPIA a la PLANCHA</b> (3)*                                                                                                              |
| 17,90 | <b>CALAMAR de PLAYA a la ANDALUZA</b> con mahonesa de ajo tostado (3.5)*                                                                    |
| 19,20 | <b>PULPO</b> con patata revolcona (3)*                                                                                                      |
| 10,50 | <b>COCA d’OLI de SOBRASADA y BURRATA</b> con panceta ibérica adobada (1.14)*                                                                |
| 10,20 | <b>PEPITO de SOLOMILLO de VACA MADURADA</b> , cebolla confitada y foie fresco a la plancha (1.14)*                                          |
| 15,70 | <b>HUEVOS ROTOS</b> a nuestra manera, con jamón ibérico (5)*                                                                                |
| 13,70 | <b>TORREZNO 100% IBÉRICO</b> (5.13)*                                                                                                        |
| 12,20 | <b>BOMBA de WAGYU</b> y yema curada (4.5.7.10.13)*                                                                                          |
| 10,60 | <b>CANELÓN de POLLO CAMPERO TRUFADO</b> con jugo de pollo a l’ast (1.5.14)*                                                                 |
| 16,30 | <b>STEAK TARTAR de VACA NACIONAL</b> con patatitas a la yema (1.4.5.7.10.13)*                                                               |



## ARROCES



Elige entre arroz seco\* (estilo paella), arroz meloso\*\* o fideuà\*\*\*.  
Solo un tipo de arroz por mesa. Mínimo para dos personas.  
Los precios indicados son por ración.

- 18,10

PAELLA VALENCIANA (13)\* [SOLO CON ARROZ, NO FIDEUÀ]
- 19,70

ARROZ del SENYORET con gamba roja, cigalitas y pescado fresco del día (1.2.3.4.13)\*
- 19,30

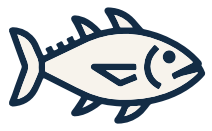
ARROZ de CALAMAR FRESCO de PLAYA con dos alliolis (1.2.3.4.5.13)\*
- 19,30

ARROZ de TATAKI de PICAÑA MADURADA, boletus y pimientos del piquillo confitados (1.13)\*
- 19,30

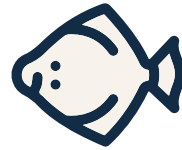
ARROZ de PATO, BOLETUS y FOIE con su magret ahumado (1.13)\*
- 22,90

ARROZ de BOGAVANTE (1.2.3.4.13)\*

Todos los arroces y fideuas se preparan al momento.  
El tiempo mínimo de preparación es de 25 minutos.  
El **arroz seco\*** (estilo paella) se presenta en una paella y no lleva caldo.  
El **arroz meloso\*\*** se cocina en un olla y lleva un caldo espeso, trabado.  
La **fideuà\*\*\*** se presenta como el arroz seco, pero está hecha con fideos en vez de arroz, por lo que contiene gluten.



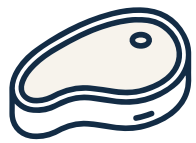
## PESCADOS



- 18,30

LUBINA con guiso vegetal (4.10.12)\*
- 18,60

RAPE FRESCO con allipebre ibérico (2.4.9)\*



## CARNES



- 16,50

ABANICO de cerdo ibérico Joselito®, salsa de Stilton y patatas confitadas al romero (14)\*
- 19,20

CHULETAS de CORDERO al ajillo con patatas revolconas (5)\*
- 21,80

POLLO COQUELET asado con mantequilla de hierbas ahumada y patatitas confitadas / Tiempo de preparación: 20 minutos, aproximadamente (10.13.14)\*
- 23,70

LOMO de VACA MADURADO con pimientos del piquillo caramelizados y patatas fritas caseras (13)\*



POSTRES



7,20 TARTA CREMOSA de QUESO de CABRA (1. 5. 14)\*

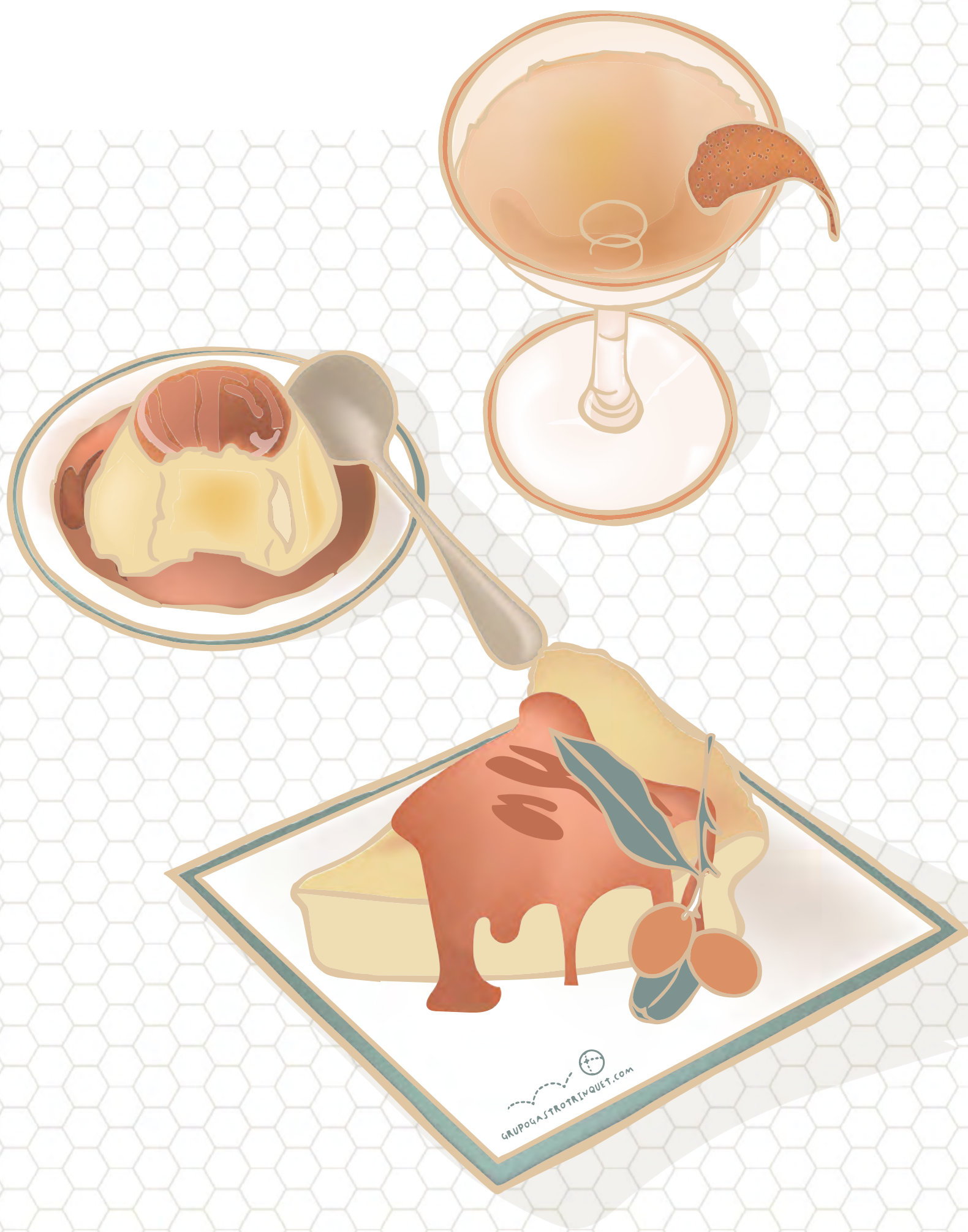
5,90 SORBETE de AGUA de VALÈNCIA

6,90 El clásico CORTE de HELADO de TURRÓN  
(1. 5. 9. 14)\*

7,20 TARTA CREMOSA de CHOCOLATE y GALLETA  
(1. 5. 9. 14)\*

6,80 Nuestro FLAN CREMOSO de VAINILLA,  
nata montada y almendra tostada (5.9.14)\*

6,70 MILHOJAS de CREMA PASTELERA  
avainillada y chocolate con avellanas  
(1. 5. 9. 14)\*



TODO EL PESCADO CRUDO SERVIDO EN ESTE ESTABLECIMIENTO HA  
SIDO PREVIAMENTE CONGELADO, TAL Y COMO ORDENA LA  
NORMATIVA DE PREVENCIÓN DE LA PARASITOSIS POR ANISAKIS.  
Real Decreto 1420/2006, de 1 de diciembre

5% SUPLEMENTO EN TERRAZA.

PRECIOS EN EUROS. IVA INCLUIDO.  
© GRUPO GASTRO TRINQUET  
ILUSTRACIONES DE VIR PALMERA

