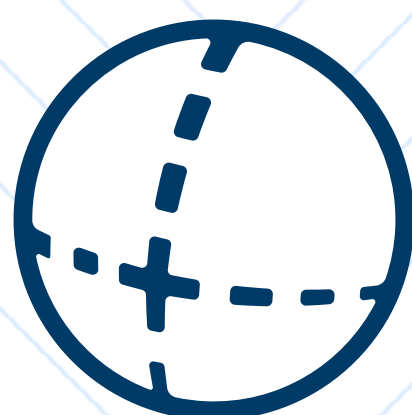


*guía  
repsol*

2026

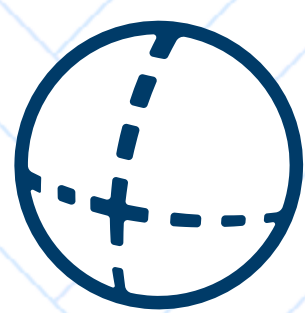


**Benviguts al  
TRINQUET**



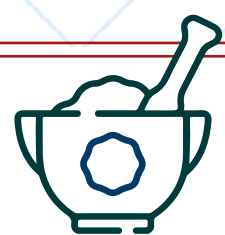
**PELAYO**  
GASTRO TRINQUET





**PELAYO**  
GASTRO TRINQUET

3,70 **SERVICIO de PAN y ACEITE.**  
Hogaza artesanal de masa madre con aceite de  
oliva virgen extra Lágrima. Por favor, avísenos  
si no lo desea. (1)\*



**La PICAETA del MERCAT CENTRAL**



3,90 **ALLIOLI ARTESANO**  
**y TOMATE NATURAL** con aceite de  
oliva virgen extra y orégano, y flor de sal (5)\*

21,70 **JAMÓN IBÉRICO** servido con  
tomate valenciano y pan tostado (1)\*

16,90 **TABLA de QUESOS VALENCIANOS**  
servidos con membrillo y nueces (9 . 14)\*

9,50 **HUMMUS de GARBANZOS**  
con verduras en tempura y chile dulce  
(1 . 4 . 10 . 11 . 13)\*

10,70 **ENSALADILLA**  
de ahumados y salazones  
con patata asada y papadum (1 . 4 . 5 . 7 . 13 . 14)\*

13,20 **SEPIA de CALLO** con mahonesa,  
emulsión de perejil y ralladura de lima  
(3 . 5 . 13 . 14)\*

14,80 **ENSALADA de TOMATES**  
con ventresca de atún (4 . 13)\*

**Las BRAVAS del TRINQUET**  
8,00 **GANADORAS DEL BRAVAS FEST 2024 VLC** Nuestras famosas  
patatas con salsa brava casera, allioli y aceite  
de pimentón de la Vera picante (1 . 4 . 5 . 10 . 13)\*

12,20 **ALCACHOFAS CRUJIENTES**  
con romesco y tierra de aceituna negra  
(1 . 8 . 9 . 13)\* [DISPONIBLE EN TEMPORADA]

13,70 **TORREZNO de SORIA**  
con pico de gallo y aliño gallego (1 . 10)\*

9,80 **TITAINA MARINERA**  
con huevo frito de dos yemas (4 . 5)\*

13,20 **TELLINAS** con emulsión de salsa mery  
y aliño gallego (1 . 3 . 10)\* [DISPONIBLE SEGÚN MERCADO]

17,90 **CALAMAR a la ANDALUZA**  
con allioli de lima y perejil,  
y salsa de su tinta (1 . 3 . 5)\*



- 19,00

**PULPO**  
con emulsión de boniato ahumado, tierra de aceitunas negras y chips de patata (3)\*
- 12,50

**VIEIRA del PACÍFICO** con emulsión de lima, cayena y puerro rizado (3 . 4 . 13)\* (3 uds.)
- 14,90

**LLETEROLA de CORDERO**  
con sepia, ajos tiernos y salsa mery (3 . 13)\*
- 12,20

**REVUELTO de HABITAS BABY “La Catedral”** con cecina de wagyu y Stilton (5 . 13 . 14)\*
- 16,30

**STEAK TARTAR** de vaca madurada y patatitas con tuétano (1 . 4 . 5 . 7 . 10 . 13)\*



BOCADOS



- 3,80

**La GILDA con ATÚN ROJO,**  
anchoa, piparra, aceituna y queso manchego (4 . 13 . 14)\*
- 4,60

**ANCHOA** sobre pan de hojaldre y mantequilla fresca (*ud.*) (1 . 4 . 5 . 13 . 14)\*
- 7,90

**MONTADITO de STEAK TARTAR**  
de solomillo de vaca nacional sobre pan brioche y patatitas a la yema (*unidad*) (1.4.5.7.10.13.14)\*
- 3,50

**CROQUETA de JAMÓN**  
y velo de panceta de bellota (*ud.*) (1 . 5 . 12 . 14)\*
- 3,50

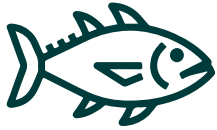
**BUÑUELO CREMOSO de BACALAO**  
con pimiento del piquillo caramelizado y piñones (1 . 4 . 13)\*
- 5,10

**BUNYOL de l’ALBUFERA**  
**MEJOR TAPA DE LA COMUNITAT VALENCIANA 2025**  
Buñuelo de allipebre ahumado, anguila sopleteada, crema de ajo asado, almendra laminada y su suquet (*unidad*) (1 . 2 . 3 . 4 . 5 . 9 . 12)\*
- 7,90

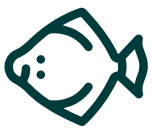
**COCA de DACSA** con titaina y anchoa del Cantábrico (*unidad*) (1 . 4 . 5)\*
- 8,20

**COCA D’OLI Pont Sec** con carpaccio de lomo ibérico a la sal, pesto y mahonesa de kikos y parmesano (*unidad*) (1 . 5 . 7 . 14)\*
- 6,70

**MINIBURGER de FIGATELL** de Rosa Lloris con repollo especiado y salsa de queso manchego (*unidad*) (1 . 5 . 13 . 14)\*



PESCADOS

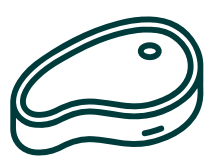


- 18,60

**CORVINA** con gamba roja y su suquet (2 . 3 . 4 . 13)\*
- 18,80

**RODABALLO**  
con verduritas a la bilbaina (2 . 3 . 4 . 13)\*





CARNES



17,50

**PRESA IBÉRICA Joselito®** a baja temperatura con salsa a la pimienta verde y patatas Ratte (12. 13 . 14)\*

19,30

**CHULETAS de CORDERO** manchego nacional servidas con ajos tiernos, patata nueva y dos huevos fritos (1. 5)\*

23,70

**LOMO de VACA NACIONAL** madurado 36 días, con guarnición de pimientos del piquillo confitados y patatas fritas caseras (1 . 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** (1 . 13)\*

19,30

**ARROZ de PATO, BOLETUS y FOIE** (1 . 13)\*

19,30

**ARROZ de TATAKI de PICAÑA** madurada con espárragos verdes y seta de cardo (1 . 13)\*

19,30

**ARROZ de SEPIETA de PLAYA** con rape y alcachofas (1. 2 . 3 . 4 . 13)\*

19,70

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

19,30

**ARROZ de RODABALLO y PULPO** con emulsión de piquillos (1 . 2 . 3 . 4 . 13)\*

22,90

**ARROZ de BOGAVANTE** (1 . 2 . 3 . 4 . 13)\*

29,50

**ARROZ de CARABINERO** y magret de pato con cecina de wagyu y setas de temporada (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.





POSTRES



- 7,20

TARTA de QUESO (1 . 5 . 14)\*
- 6,50

PANNA COTTA de HORCHATA  
con tierra de fartó caramelizado (1 . 14)\*
- 6,50

COCA de LLANDA de NARANJA  
con cremoso de chocolate 70% (1 . 5 . 9 . 14)\*
- 6,80

FLAN CREMOSO de HUEVO  
con leche de cabra, caramelo, galleta de  
mantequilla y almendra laminada (1 . 5 . 9 . 14)\*
- 7,00

TIRAMISÚ de magdalena valenciana  
con toffee de miso (1 . 5 . 10 . 13 . 14)\*
- 7,20

TARTA de CHOCOLATE y BAILEYS  
con salsa de chocolate (1 . 5 . 13 . 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

PRECIOS EN EUROS. IVA INCLUIDO.  
© GRUPO GASTRO TRINQUET  
ILUSTRACIONES DE TITO MERELLO

