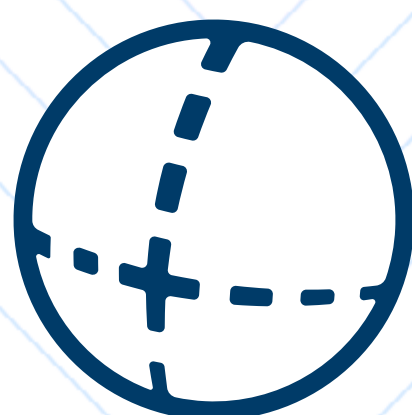


*guía
repsol*

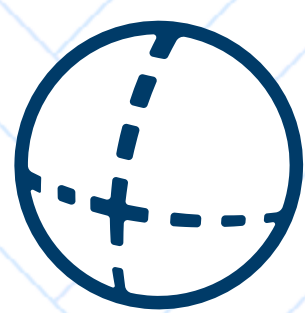
2026



**Benviguts al
TRINQUET**



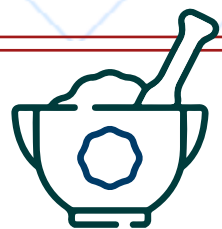
PELAYO
GASTRO TRINQUET



PELAYO
GASTRO TRINQUET

3,60

PA ARTESÀ DE MASA MARE
Avisa'ns si no ho desitges (1)*



La PICAETA del MERCAT CENTRAL



3,90

ALLIOLI ARTESÀ
amb TOMACA NATURAL amb oli
d'oliva verge extra i orenga, i flor de sal (5)*

21,70

PERNIL IBÈRIC
amb tomaca valenciana i pa torrat (1)*

16,90

POST de FORMATGES
VALENCIANS, codonyat i anous (9 . 14)*

9,50

HUMMUS de CIGRONS
amb verdures en tempura i xile dolç
(1 . 4 . 10 . 11 . 13)*

10,70

ENSALADILLA
de fumats i salaons amb creïlla rostida
i papadum (1 . 4 . 5 . 7 . 13 . 14)*

13,20

SÉPIA de CALLO amb maionesa,
emulsió de julivert i ratlladura de llima
(3 . 5 . 13 . 14)*

14,80

ENSALADA de TOMAQUES
amb ventresca de tonyina (4 . 13)*

Les BRAVES del TRINQUET
GUANYADORES DEL BRAVAS FEST 2024 VALÈNCIA

8,00

Les nostres famoses creïlles amb salsa brava
casolana, allioli i oli de pebre roig de la Vera
picant (1 . 4 . 5 . 10 . 13)*

12,20

CARXOFES CRUIXENTS
amb salsa romesco i terra d'olives negres
(1 . 8 . 9 . 13)* [SOLS EN TEMPORADA]

13,70

TORREZNO de SÒRIA
amb pico de gallo i amaniment gallec (1 . 10)*

9,80

TITAINA MARINERA
amb ou caigut de dos rovells(4 . 5)*

13,20

TELLINES amb emulsió de salsa mery
i amaniment gallec (1 . 3 . 10)*
[DISPONIBILITAT SEGONS MERCAT]

17,90

CALAMAR a l'ANDALUSA
amb allioli de llima i julivert,
i salsa de la seua tinta (1 . 3 . 5)*

- 19,00

POLP

amb emulsió de moniato fumat, terra d'olives negres i xips de creïlla (3)*
- 12,50

VIEIRA del PACÍFIC

amb emulsió de llima, caiena i porro arrissat (3 . 4 . 13)* (3 unitats)
- 14,90

LLETEROLA de CORDER

amb sèpia, alls tendres i salsa mery (3 . 13)*
- 12,20

REMENAT de FAVETES BABY “La Ca-tedral”

amb cecina de wagyu i Stilton (5 . 13 . 14)*
- 16,30

STEAK TARTAR

de vaca madurada amb creïlles i medul·la (1 . 4 . 5 . 7 . 10 . 13)*



MOSSETS



- 3,80

La GILDA amb TONYINA ROTJA

Anchova, vitet, oliva i formatge manxec (unitat) (4 . 13 . 14)*
- 4,60

ANXOVA

sobre pa de pasta fullada i mantega fresca (unitat) (1 . 4 . 5 . 13 . 14)*
- 7,90

MONTADET d’STEAK TARTAR

amb rel·lom de vaca nacional sobre pa brioix i creïlletes al rovell d’ou (unitat) (1.4.5.7.10.13.14)*
- 3,50

CROQUETA de PERNIL

i vel de cansalada de bellota (unitat) (1 . 5 . 12 . 14)*
- 3,50

BUNYOL CREMÓS d’ABADEJO

amb pimentó del piquillo caramel·litzat i pinyons (unitat) (1 . 4 . 13)*
- 5,10

BUNYOL de l’ALBUFERA

MILLOR TAPA DE LA COMUNITAT VALENCIANA 2025

Bunyol d’allipebre fumat, anguila a la flama, crema d’all rostit, ametla laminada i el seu suquet (unitat) (1 . 2 . 3 . 4 . 5 . 9 . 12)*
- 7,90

COCA de DACSA

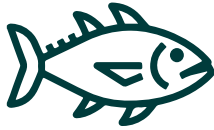
amb titaina i anxova del Cantàbric (unitat) (1 . 4 . 5)*
- 8,20

COCA D’OLI Pont Sec

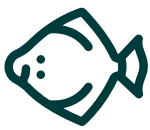
amb carpaccio de llomello ibèric a la sal, pesto i maionesa de kikos i parmesà (unitat) (1 . 5 . 7 . 14)*
- 6,70

MINIBURGER de FIGATELL

de Rosa Lloris amb col especiada i salsa de formatge manxec (unitat) (1 . 5 . 13 . 14)*



PEIX



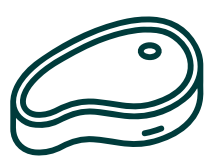
- 18,60

CORBINA

amb gamba roja i el seu suquet (2 . 3 . 4 . 13)*
- 18,80

RÈMOL

amb verduretes a la bilbaina (2 . 3 . 4 . 13)*



CARNES



16,50

ABANICO Joselito® a baixa temperatura
amb salsa al pebre verd i creïlles Ratte
(12. 13 . 14)*

19,30

XULLES de CORDER MANXEC
servides amb alls tendres, creïlla nova
i dos ous caiguts (1. 5)*

23,70

LLOM de VACA NACIONAL
madurat 36 dies, amb pimentons del piquillo
confitats creïlles fregides casolanes
(1. 10 . 13)*



ARROCES



Tria entre arròs sec* (estil paella), arròs melós** o fideuà***.
Només un tipus d'arròs per taula. Mínim per a dues persones.
Els preus indicats són per ració.

18,10

PAELLA VALENCIANA (1. 13)*

19,30

ARRÒS d'ÀNEC, BOLETUS i FOIE (1. 13)*

19,30

ARRÒS de TATAKI de PICANYA
madurada amb amb espàrrecs verds
i bolets de card (1. 13)*

19,30

ARRÓS de SEPIETA de PLATJA
amb rap i carxofes (1. 2 . 3 . 4 . 13)*

19,70

ARRÓS del SENYORET amb gamba
roja, cigaletes i peix fresc del dia (1. 2 . 3 . 4 . 13)*

19,30

ARRÒS de RÈMOL i POLP
amb emulsió de piquillos (1. 2 . 3 . 4 . 13)*

22,90

ARRÒS de LLAMÀNTOL (1. 2 . 3 . 4 . 13)*

29,50

ARRÒS de ROJOS
i magret d'ànec amb cecina de wagyu
i bolets de temporada (1. 2 . 3 . 4 . 13)*

Tots els arrossos i fideuàs es preparen al moment.
El temps mínim de preparació és de 25 minuts.

L'arròs sec* (estil paella) es presenta en una paella i no porta caldo.

L'arròs melós** es cuina en un olla i porta un caldo espès, travat.

La fideuà*** es presenta com l'arròs sec,
però està feta amb fideus en comptes d'arròs, per la qual cosa conté gluten.



POSTRES



7,20 TARTA de FORMATGE (1. 5. 14)*

6,50 PANNA COTTA d'ORXATA
amb terra de fartó caramel·litzat (1. 14)*

6,50 COCA de LLANDA de TARONJA
amb cremós de xocolate 70% (1. 5. 9. 14)*

6,80 FLAM CREMÓS d'OU amb llet de
cabra, caramel, galeta de mantega i ametla
laminada (1. 5. 9. 14)*

7,00 TIRAMISÚ de magdalena valenciana
amb toffee de miso (1. 5. 10. 13. 14)*

7,20 TARTA de XOCOLATE i BAILEYS
amb salsa de xocolate (1. 5. 13. 14)*

TOT EL PEIX CRU SERVIT EN AQUEST ESTABLIMENT HA SIGUT
PRÈVIAMENT CONGELAT, TAL COM ORDENA LA NORMATIVA DE
PREVENCIÓ DE LA PARASITOSI PER ANISAKIS.
Reial decret 1420/2006, d'1 de desembre

PREUS EN EUROS. IVA INCLÒS.
© GRUP GASTRO TRINQUET
IL·LUSTRACIONS DE TITO MERELLO



GRUP GASTRO TRINQUET