



VAQUETA
GASTRO MERCAT

MENÚS *para grupos*



33€

MENÚ MERCAT

Pan, cafe e IVA
incluidos

ENTRANTES

HOGAZA de MASA MADRE, ALLIOLI ARTESANO y tomate natural con aceite de oliva virgen extra y orégano, y flor de sal (1 cada 4 personas) (1.5)*

BUÑUELO CREMOSO de BACALAO
con allioli de ajo negro (individual) (1.4.5)*

ENSALADILLA de AHUMADOS y SALAZONES
con patata asada y papadum (1 cada 4 personas) (1.2.3.4.5.10.11.13)*

LAS BRAVAS DEL TRINQUET con salsa brava casera, allioli y aceite de pimentón de La Vera picante (1 cada 4 personas) (1.5.13)*

RABAS de SEPIA
con salsa tártara y ralladura de limón (1 cada 4) (1.3.5.7)*

PRINCIPAL A ELEGIR

(*) Elige entre arroz seco, arroz meloso o fideuà. Solo un tipo de arroz por mesa. Arroces mínimo 2 personas)

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

ARROZ* de PATO, BOLETUS y FOIE a la SAL (1.13)*

CORVINA a la BRASA
con crema de ajo asado y espárragos braseados (2.3.4)*

Nuestro POLLO a l'ast. Pollo campero marinado y asado a la brasa con guarnición de patatas asadas (10.14)*

LOMO ALTO MADURADO de VACA NACIONAL
con piquillos caramelizados y patatas fritas caseras (13)*
SUPLEMENTO +8,00€

POSTRES

Ambos a compartir, un postre cada dos personas

TARTA FONDANT de QUESO (1.5.14)*

TORRIJA de FARTÓ con helado de horchata (1.5.14)*

BARRA LIBRE* Opcional. No incluida en el precio del menú

9€/PAX Cerveza, refrescos y agua

15€/PAX Vino, cerveza, refrescos y agua

7€/COPA Ron Barceló, Tanqueray
o Johnnie Walker Red Label

*ALÉRGENOS

1. Gluten 2. Crustáceos 3. Moluscos 4. Pescado 5. Huevo 6. Altramuces 7. Mostaza
8. Cacahuete 9. Frutos de cáscara 10. Soja 11. Sésamo 12. Apio 13. Sulfitos 14. Lácteos

37€

MENÚ HORTA

Pan, café e IVA
incluidos

ENTRANTES

HOGAZA de MASA MADRE, ALLIOLI ARTESANO y tomate natural con aceite de oliva virgen extra y orégano, y flor de sal (1 cada 4 personas) (1.5)*

CROQUETÓN de JAMÓN IBÉRICO (individual) (1.5.14)*

BURRATA, calabacín marinado, tomate asado y pistachos
(1 cada 4 personas) (7.9.14)*

BONIATO a la brasa
con Stilton, panceta ibérica y nueces garrafiñadas (1 cada 4 personas) (9.14)*

CANELÓN de TERNERA
con queso ahumado y bechamel trufada (1 cada 2) (1.5.14)*

PRINCIPAL A ELEGIR

(*) Elige entre arroz seco, arroz meloso o fideuà. Solo un tipo de arroz por mesa. Arroces mínimo 2 personas)

ARROZ* al HORNO en paella (1.5.13)*

ARROZ* de GAMBA ROJA
con boletus y zamburiñas (1.2.3.4.13)*

RODABALLO
con escalivada a la brasa y aliño gallego (4.10)*

ABANICO de CERDO IBÉRICO Joselito® a la brasa
con crema de foie y maíz, mini mazorcas y choclo braseado (14)*

LOMO ALTO MADURADO de VACA NACIONAL
con piquillos caramelizados y patatas fritas caseras (13)*
SUPLEMENTO +8,00€

POSTRES

Ambos a compartir, un postre cada dos personas

TARTA FONDANT de QUESO (1.5.14)*

TORRIJA de FARTÓ con helado de horchata (1.5.14)*

BARRA LIBRE* Opcional. No incluida en el precio del menú

9€/PAX Cerveza, refrescos y agua

15€/PAX Vino, cerveza, refrescos y agua

7€/COPA Ron Barceló, Tanqueray
o Johnnie Walker Red Label

*ALÉRGENOS

1. Gluten	2. Crustáceos	3. Moluscos	4. Pescado	5. Huevo	6. Altramuces	7. Mostaza
8. Cacahuete	9. Frutos de cáscara	10. Soja	11. Sésamo	12. Apio	13. Sulfitos	14. Lácteos