



**PELAYO**  
GASTRO TRINQUET

**COMPARTIR  
CELEBRAR  
DISFRUTAR  
ESTIMAR  
...ÉS NADAL**

   
GRUPOGASTROTRINQUET.COM



**PELAYO**  
GASTRO TRINQUET

C/ Pelayo, 6  
46007 Valencia

963514156  
grupogastrotrinquet.com

## Lunes 25 diciembre COMIDA DE NAVIDAD

### APERITIVO

- Vaso de caldo de cocido, yema encurtida y tierra de jamón (individual) 12

### ENTRANTES

- Steak tartar sobre brioche tostado, patatitas a la yema y mantequilla fresca (individual) 1-2-5-7-14
- Croqueta de gamba con tartar de camarón rojo y mahonesa del jugo de sus cabezas (individual) 1-2-4-5-14
- Kokotxas de bacalao a la andaluza, su pilpil, alcachofas y salsa verde (1 cada 2 personas) 1-2-3-4
- Canelón trufado de guiso de carrillera de buey, velouté de puerro asado y polvo de su ceniza (1 cada 2 personas) 1-10-13-14

### PRINCIPAL A ELEGIR

- Arroz seco de pulpo y boletus, con alioli de pimentón de la Vera y cebollino 2-3-4-5
- Arroz meloso de puchero valenciano con su pelota casera, blanquet y verduras 12

### POSTRE

- Manzana asada sobre hojaldre caramelizado, tierra de turrón y almendra 1-9-14

**47,00 €**

Servicio de pan e IVA incluidos. Bebidas y café aparte. Los arroces se sirven a mesa completa, solo un tipo de arroz por mesa.



## MENÚ INFANTIL Hasta 12 años.

Solo 25/12, 01/01 y 06/01 en horario de comida.

### ENTRANTES

- Croquetón de jamón ibérico 1-5-14
- Bravas del Trinquet 1-5

### PRINCIPAL A ELEGIR

- Paella valenciana 12
- Longaniza con huevo frito y patatas 1-5

### POSTRE

- Helado 1-5-14

**25,00 €**

IVA incluido. Bebida aparte.

## Domingo 31 diciembre NOCHEVEJA

### APERITIVO

- Bombón de foie y polvo de pistacho (individual) 9

### ENTRANTES

- Tabla de quesos (trufado, ahumado, al romero) con nueces y membrillo (1 cada 2 personas) 1-9
- Ostra Gillardeau sobre cremoso de guisante, jugo ahumado de ostras y salicornia (individual) 2-3-4-14
- Carpaccio de gamba, crema suave de cebolla tostada, aceite de jengibre y galanga, y láminas de almendra tostada (1 cada 2 personas) 2-9
- Setas de temporada, yema curada, trufa negra, parmentier al romero y foie (1 cada 2 personas) 5-12-14
- Pimiento del piquillo relleno de gamba roja y su suquet con polvo de sus cabezas (individual) 1-2-4-14
- Tuétano a la brasa, cecina, panceta crujiente y mahonesa de dashi (1 cada 2 personas) 2-3-4-5-10-13

### PRINCIPAL A ELEGIR

- Jarrete de cordero glaseado, parmentier de patata, verduras y su jugo tostado (individual) 12-13-14
- Lomo de bacalao, beurre blanc verde y pak choi braseada (individual) 2-3-4-7-13-14

### POSTRE

- Sorbete de mango y hierbabuena 13
- Gel de apio, cremoso de limón, merengue seco y galleta crujiente 1-5-11-12
- Uvas de la suerte

### BODEGA

- Blanc de Trilogía D.O. VALÈNCIA
- Les Alcusses D.O. VALÈNCIA
- Agustí Torrelló Mata D.O. CAVA
- Cerveza, refrescos, agua
- Cafés e infusiones

**84,00 €**

Todo incluido

## Lunes 1 enero COMIDA DE AÑO NUEVO

### ENTRANTES

- Timbal de sepia con alioli y emulsión de salsa mery y lima (1 cada 2 personas) 3-5
- Buñuelo cremoso de brandada de merluza, pimiento del piquillo caramelizado y piñones (individual) 1-4-9
- Sepia bruta a la brasa, allipebre de curry rojo y leche de coco, con cacahuetes a la miel (1 cada 2 personas) 2-3-4-9-13
- Ravioli crujiente de ropa vieja, jugo de puchero y garbanzos (individual) 1-12

### PRINCIPAL A ELEGIR

- Arroz seco de sepiola encebollada y sobrasada ibérica 2-3-4-12-13
- Arroz meloso de pato, setas y foie, con su magret ahumado 12-13

### POSTRE

- Torrija caramelizada con cremoso de dulce de leche y helado de vainilla 1-5-14

**45,00 €**

Servicio de pan e IVA incluidos. Bebidas y café aparte. Los arroces se sirven a mesa completa, solo un tipo de arroz por mesa.

## Sábado 6 enero COMIDA DE REYES

### ENTRANTES

- Matrimonio de anchoa y boquerón sobre pan de hojaldre y mantequilla fresca (individual) 1-4-14
- Jamón ibérico, pan de cristal y tomate natural con pebrella (1 cada 4 personas) 1
- Rape a la andaluza en salsa verde y edamames salteados con kimchi (1 cada 2 personas) 1-2-3-4
- Costilla carnosa a baja temperatura, jugo de carne, patatas baby y katsuobushi (individual) 1-10-13

### PRINCIPAL A ELEGIR

- Arroz seco de figatell encebollado y tirabeques, con alioli de ajo asado 5-12
- Arroz meloso del senyoret con láminas de pulpo a la brasa y emulsión de salsa mery 2-3-4

### POSTRE

- Roscón de Reyes de Dulces Martí, sobre crema inglesa y chocolate 1-5-14

**42,00 €**

Servicio de pan e IVA incluidos. Bebidas y café aparte. Los arroces se sirven a mesa completa, solo un tipo de arroz por mesa.



**PELAYO**  
GASTRO TRINQUET

Algunos platos de estos menús pueden variar en función de la temporalidad y disponibilidad de alguno de sus ingredientes. Si se diera el caso, se sustituirían por platos de similar calidad.

Los días en los que se sirvan estos menús no dispondremos de servicio a la carta.

### ALÉRGICOS

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