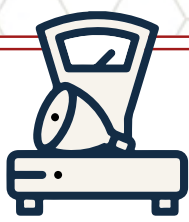




NUESTRA CARTA

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



ULTRAMARINOS



- 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)*
- 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 ANGUS con almendras fritas (9)*
- 21,70

JAMÓN IBÉRICO *al corte* (1)*
- 16,90

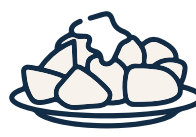
SELECCIÓN DE QUESOS (9.14)*
- 15,80

TABLA de EMBUTIDOS IBÉRICOS y sobrasada de bellota





Los CLÁSICOS del TRINQUET



BUNYOL de l’ALBUFERA

MEJOR TAPA DE LA COMUNITAT VALENCIANA 2025

5,10 Buñuelo de allipebre ahumado, anguila sopleteada, crema de ajo asado, almendra laminada y su suquet (1.2.3.4.9)*

3,50 BUÑUELO CREMOSO de bacalao (ud.) (1.4.5)*

3,50 CROQUETÓN de CECINA (unidad) (1.5.14)*

Las BRAVAS del TRINQUET

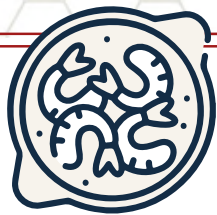
GANADORAS DEL BRAVAS FEST 2024 VALÈNCIA

8,00 con salsa brava casera, allioli y aceite de pimentón de la Vera picante (3.4.5.10.13)*

9,80 TITAINA MARINERA con huevo frito (4.5.13)*

10,70 ENSALADILLA de ahumados y salazones con patata asada (1.4.5.10.13)*

13,20 SEPIA de CALLO con mahonesa, emulsión de perejil y lima rallada (3.5.10.13)*



La PICAETA



5,20 FLOR de ALCACHOFA, romesco y parmesano (1.9.10.13.14)*

12,20 ALCACHOFAS CRUJIENTES con velouté de jamón ibérico, huevo a baja temperatura y lascas de jamón ibérico (1.5.14)* [SOLO EN TEMPORADA]

4,40 OSTRA GILLARDEAU N.2 al natural (3)*

3,80 ZAMBURIÑA a la PLANCHA con salsa mery (3)*

19,50 GAMBA ROJA al AJILLO con sobrasada de porc negre (4 uds.) (2)*

12,90 FIGATELLS de SEPIA con pimientos de Padrón y picada de cacahuete, ñora y miel (3 uds.) (1.3.8)*

14,20 SEPIA a la PLANCHA (3)*

17,90 CALAMAR de PLAYA a la ANDALUZA con mahonesa de ajo tostado (3.5)*

19,20 PULPO con patata revolcona(3)*

10,50 COCA d’OLI de SOBRASADA y BURRATA con panceta ibérica adobada (1.14)*

10,20 PEPITO de SOLOMILLO de VACA MADURADA, cebolla confitada y foie fresco a la plancha (1.14)*

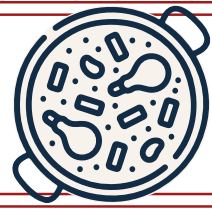
15,70 HUEVOS ROTOS a nuestra manera, con jamón ibérico (5)*

13,70 TORREZNO 100% IBÉRICO (5.13)*

12,20 BOMBA de WAGYU y yema curada (4.5.7.10.13)*

10,60 CANELÓN de POLLO CAMPERO TRUFADO con jugo de pollo a l’ast (1.5.14)*

16,30 STEAK TARTAR de VACA NACIONAL 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

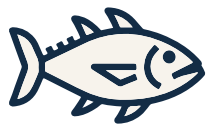
ARROZ de CALAMAR FRESCO de PLAYA con dos alliols (1.2.3.4.5.13)*
- 19,30

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

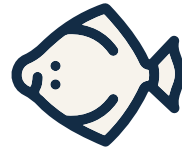
ARROZ de PATO, BOLETUS y FOIE con su magret ahumado (1.13)*
- 22,90

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.



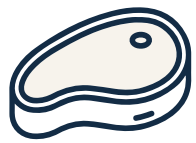
PESCADOS



- 18,30

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

RAPE FRESCO con allipebre ibérico (2.4.9)*



CARNES



- 17,50

PRESA IBÉRICA 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)*

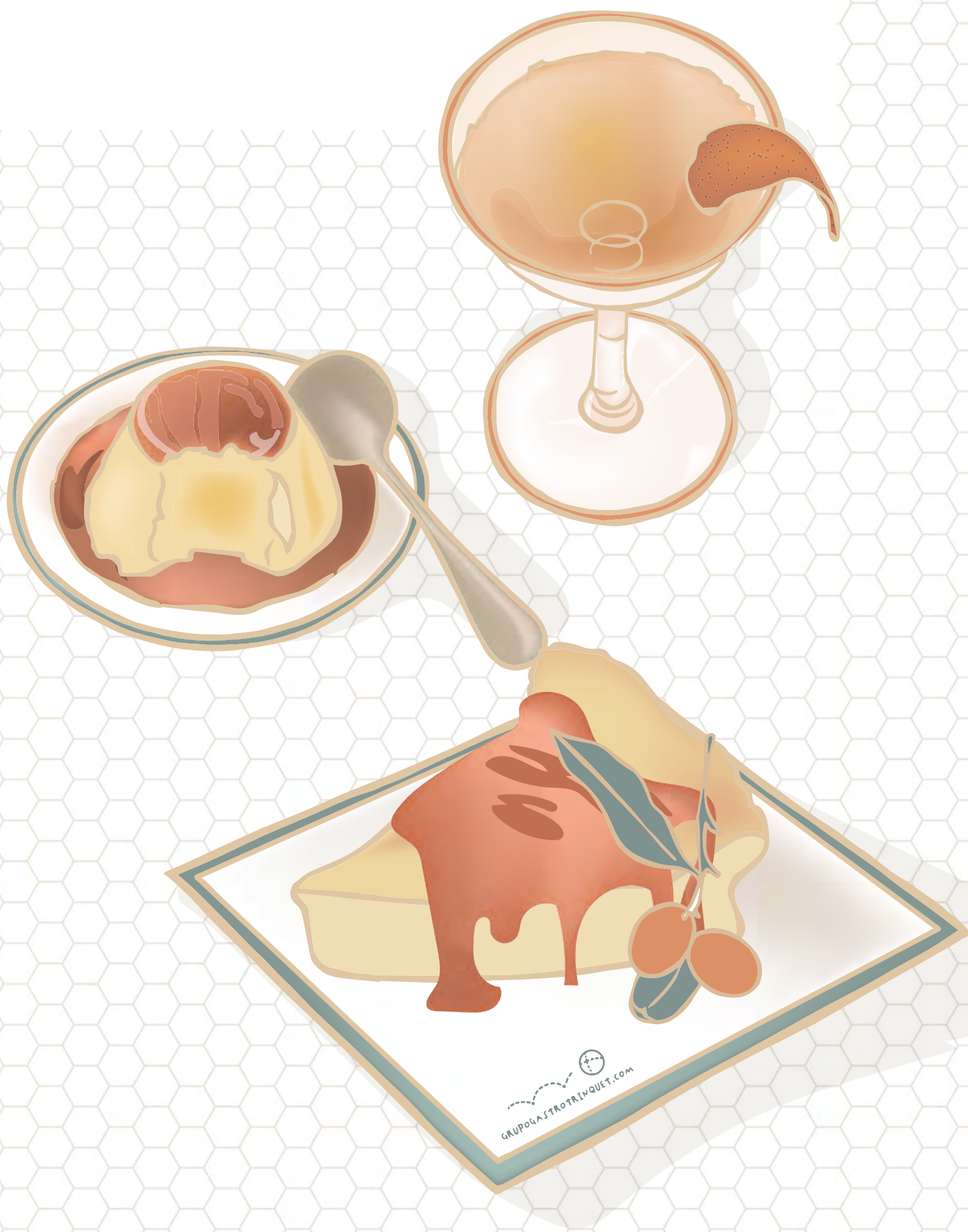
5,90 SORBETE de AGUA de VALÈNCIA

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

