



CASA BALDO 1915

GRUPO GASTRO TRINQUET

CARRER, BARRA  
I BONA TAULA



# NUUESTRA CARTA

5% Suplemento por servicio en terraza

- 3,30 Hogaza de pan artesano de masa madre.**  
*Avísenos si no lo desea.*  
 GLUTEN - FRUTOS SECOS - ALTRAMUCES



- 13,10 Mejillones en conserva**  
 MOLUSCOS - SULFITOS

- 12,70 Conserva de sardinillas entomatadas**  
 PESCADO - SULFITOS

- 2,50 Papas Duso**

- 4,60 Tosta de matrimonio con tomate natural**  
 GLUTEN - PESCADO - SULFITOS

- 3,60 La Gilda Trinquetera**  
 PESCADOS - SULFITOS - LÁCTEOS

- 9,20 Boquerones con aceitunas gordal**  
 PESCADO - SULFITOS

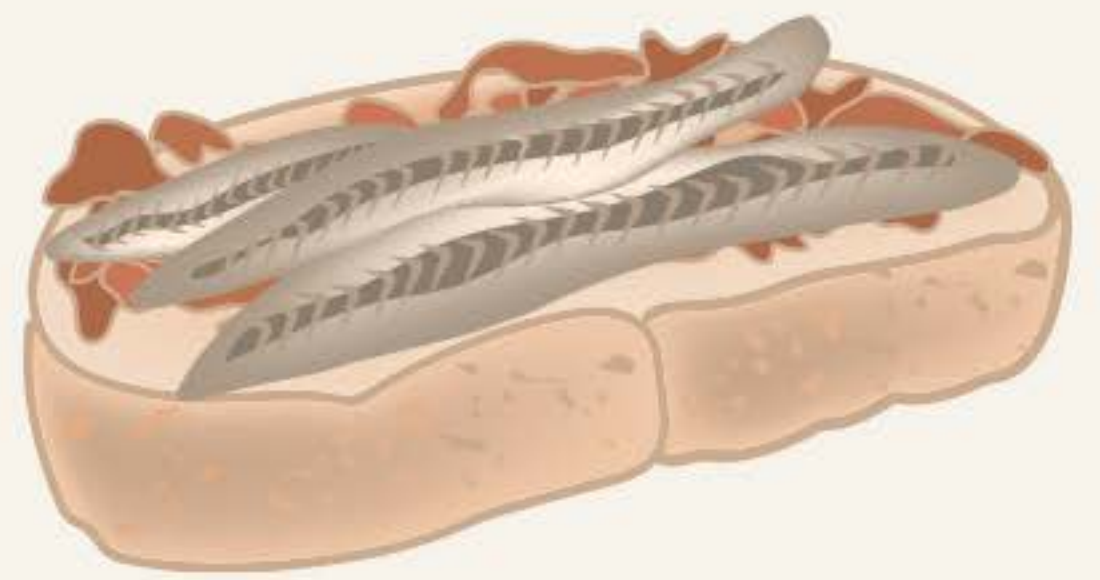
- 4,60 Anchoa 00 con mantequilla ahumada y pan brioche**  
 GLUTEN - PESCADO - LÁCTEOS

- 14,20 Tomate de temporada aliñado, cebolla tierna, ventresca de bonito y piparras**  
 PESCADO - SULFITOS

- 21,00 Jamón ibérico al corte**  
 GLUTEN

- 16,70 Selección de quesos**  
 LÁCTEOS - FRUTOS DE CÁSCARA

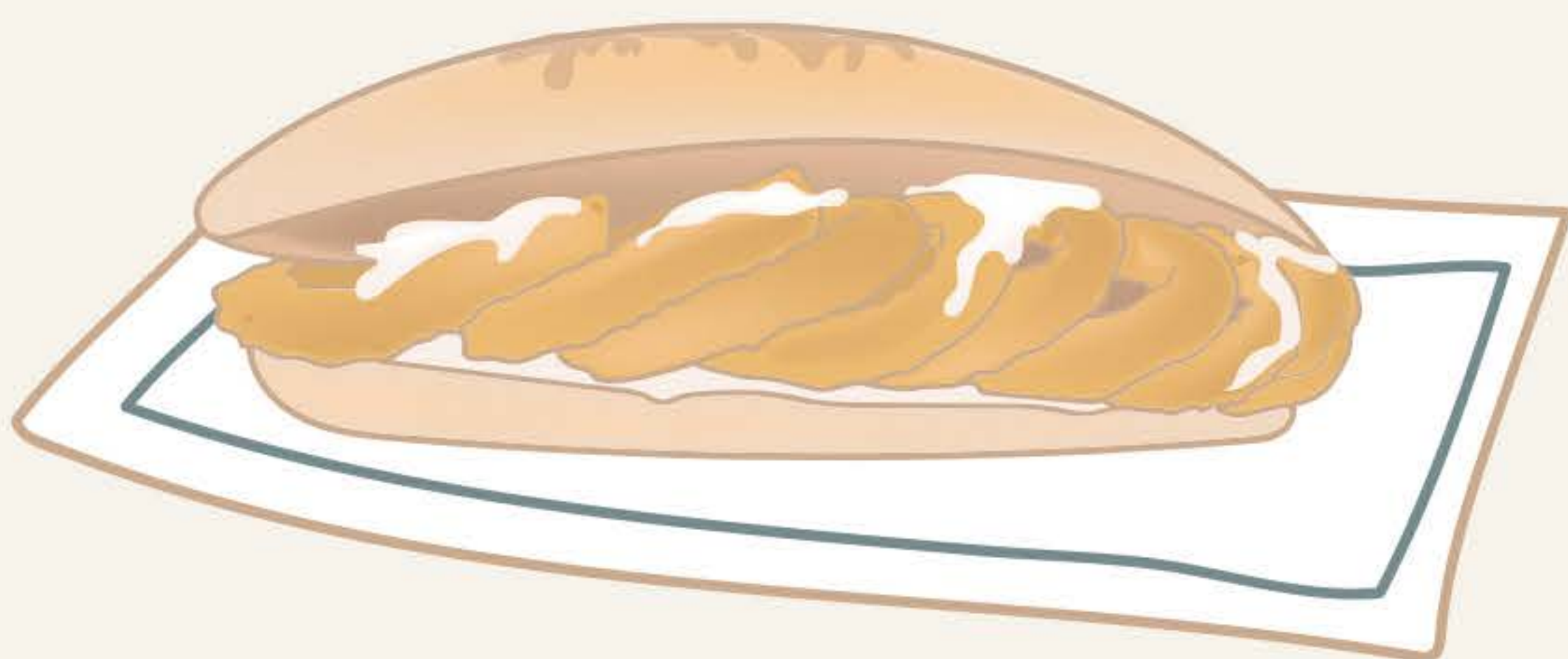
- 15,20 Tabla de embutidos ibéricos de bellota**  
 GLUTEN

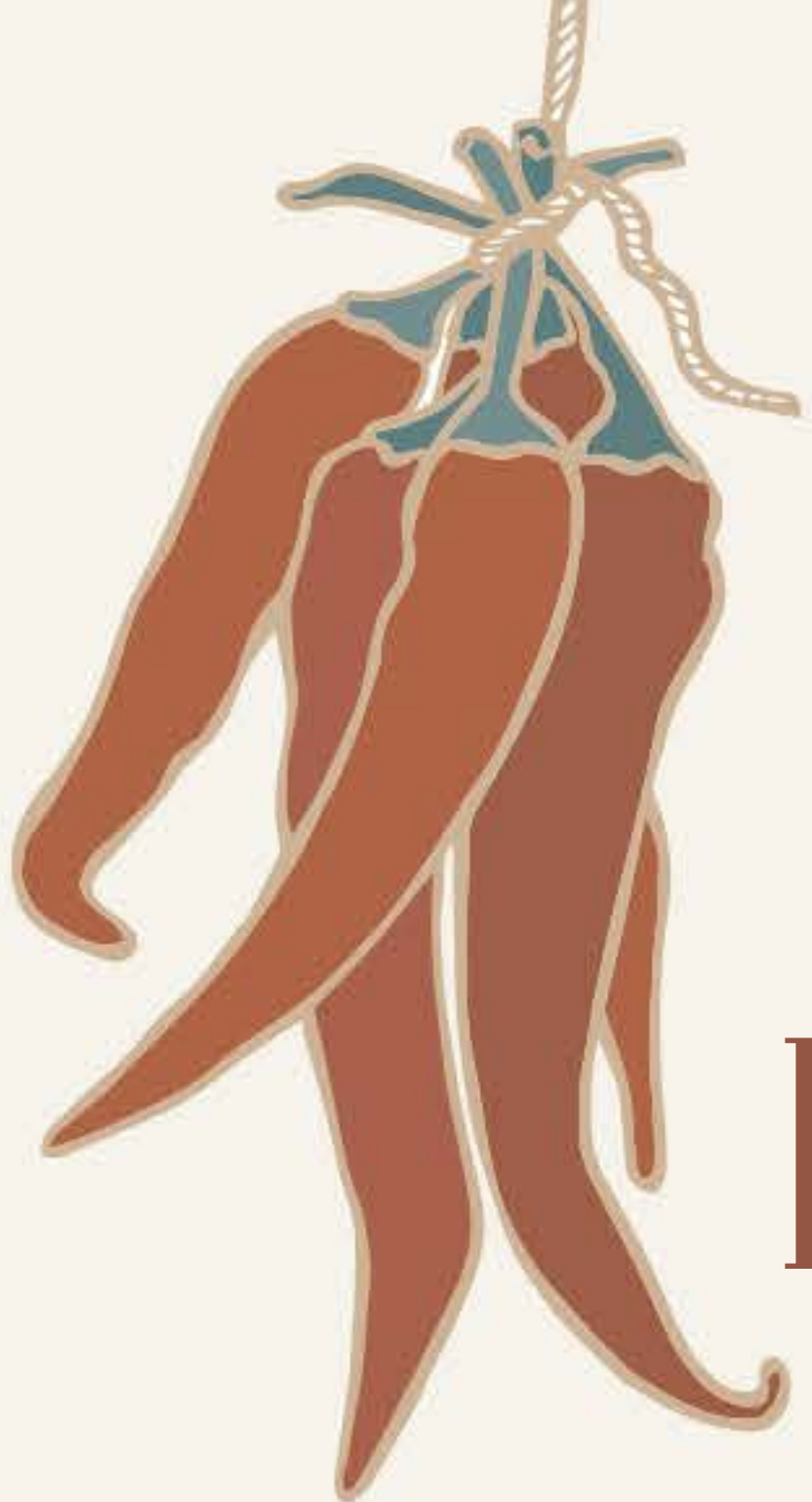




# los clásicos del Trinquet

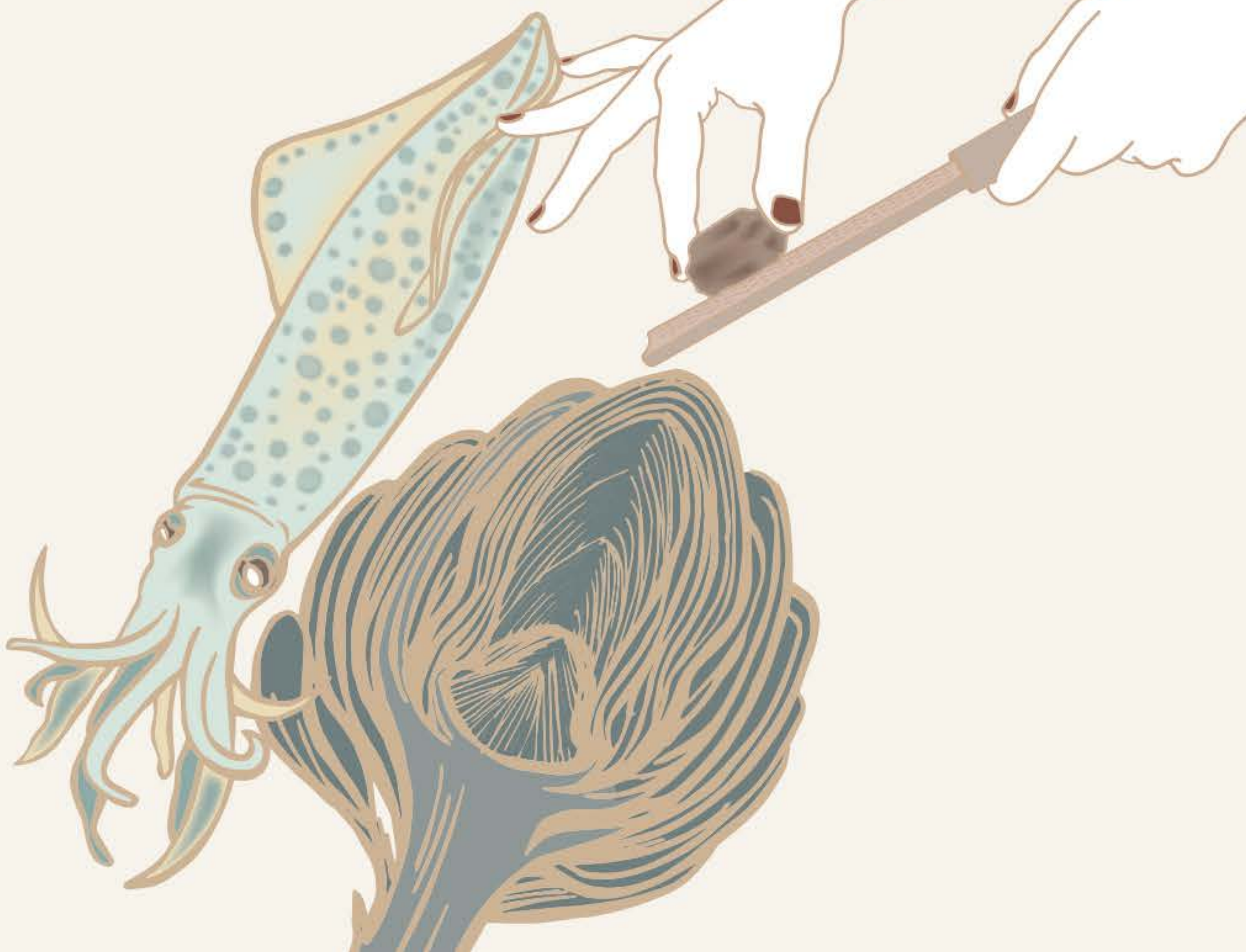
- 3,60** **Allioli artesano, tomate natural con aceite de oliva y orégano, flor de sal con pebrella**  
HUEVO - SULFITOS
- 3,50** **Buñuelo cremoso de bacalao**  
GLUTEN - PESCADO
- 3,50** **Croquetón 65g**  
GLUTEN - LÁCTEOS - HUEVO - PESCADO - CRUSTÁCEOS - MARISCO
- 7,50** **Las bravas del Trinquet según Baldo**  
GLUTEN - HUEVO - SULFITOS
- 8,20** **La titaina marinera**  
PESCADO - HUEVO - FRUTOS DE CÁSCARA - SULFITOS
- 9,90** **Nuestra ensaladilla de ahumados y salazones con patata a la brasa**  
PESCADO - LÁCTEOS - MOSTAZA - HUEVO - SULFITOS
- 12,70** **Sepia de callo con mahonesa, emulsión de perejil y ralladura de lima**  
MOLUSCOS - LÁCTEOS - HUEVO - MARISCO



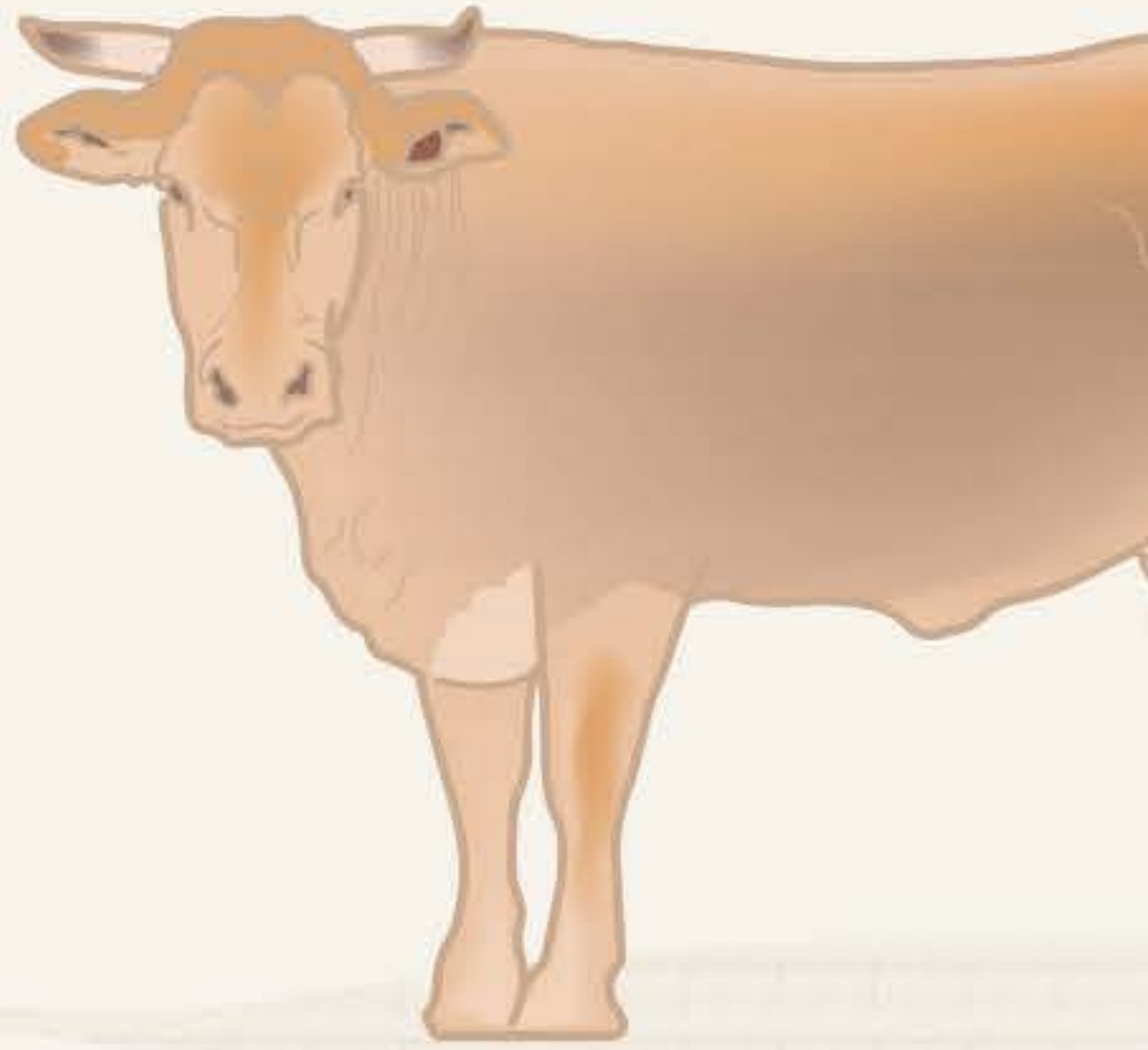


# la picaeta

- 11,60** **Salpicón de pulpo aliñado**  
MOLUSCOS - PESCADO - MOSTAZA - SULFITOS
- 17,00** **Steak tartar de vaca nacional madurada con patatitas a la yema**  
GLUTEN - SOJA - HUEVO - PESCADO - MOSTAZA - SÉSAMO - SULFITOS - FRUTOS SECOS
- 15,60** **Calamarcitos de playa con su jugo encebollado**  
MOLUSCOS - PESCADO - LÁCTEOS - SULFITOS
- 12,70** **Gamba blanca al ajillo con sobrasada ibérica**  
GLUTEN - CRUSTÁCEOS
- 16,70** **Alcachofas crujientes, jamón de bellota y jugo ibérico**  
GLUTEN - LÁCTEOS
- 17,20** **Calamar de playa a la andaluza con mahonesa de ajo tostado**  
GLUTEN - PESCADO - HUEVO
- 14,60** **Merluza del Cantábrico en tempura con salsa tártara**  
GLUTEN - PESCADO - LÁCTEOS
- 13,50** **Sepia plancha**  
MOLUSCOS - PESCADO - MARISCO
- 13,50** **Los torreznos 100% ibéricos**  
GLUTEN
- 15,20** **Huevos rotos a nuestra manera, con jamón ibérico**  
HUEVO
- 13,20** **Huevos rotos a nuestra manera, con chistorra y pimientos de Padrón**  
GLUTEN - HUEVO - LÁCTEOS - SULFITOS
- 9,70** **Pepito de titaina con tartar de atún rojo**  
GLUTEN - PESCADO - HUEVO - FRUTOS DE CÁSCARA - SULFITOS



# carnes

- 
- 18,50 Chuletas de cordero al ajillo con patatas revolconas**  
GLUTEN - HUEVO
- 21,00 Pollo coquelet asado con mantequilla de hierbas ahumada y patatas confitadas**  
*[tiempo de preparación 20 minutos aprox.]*  
GLUTEN - LÁCTEOS - SOJA - SULFITOS
- 21,90 Lomo de vaca madurado con piquillos caramelizados**  
GLUTEN - SULFITOS

# pescados

- 18,10 Lubina con guiso vegetal**  
GLUTEN - PESCADO - SOJA - LÁCTEOS
- 18,10 Rape fresco con allipebre ibérico**  
GLUTEN - PESCADO - CRUSTÁCEOS - SULFITOS



# arroces

16,50 Paella valenciana

16,70 Arròs al forn (en cazuela de barro)

GLUTEN - FRUTOS DE CÁSCARA - HUEVO - SULFITOS

16,90 Arroz de puchero valenciano

GLUTEN - FRUTOS DE CÁSCARA - HUEVO - SULFITOS - APIO

16,90 Arròs del senyoret con gamba roja

PESCADO - CRUSTÁCEOS - MOLUSCOS - SULFITOS

16,90 Arroz de pato, boletus y foie, con su magret ahumado

16,90 Arroz de cocotxas de bacalao encebolladas y coliflor

PESCADO - CRUSTÁCEOS - MOLUSCOS - SULFITOS

21,00 Arroz de bogavante

PESCADO - CRUSTÁCEOS - MOLUSCOS - SULFITOS

TODOS LOS ARROCES SON SIN GLUTEN.

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 COMENSAL.





# postres

**6,70 Tarta de queso fresco de cabra**

GLUTEN - HUEVO - LÁCTEOS

**5,60 Nuestro sorbete de Agua de Valencia**

GLUTEN - LÁCTEOS

**6,60 El clásico corte de helado de turrón**

GLUTEN - LÁCTEOS - HUEVO - FRUTOS DE CÁSCARA

**6,70 Chocolate, cacahuete, café y plátano**

GLUTEN - LÁCTEOS - HUEVO - FRUTOS DE CÁSCARA

**6,50 Nuestro flan cremoso de vainilla,  
nata montada y almendra tostada**

HUEVO - LÁCTEOS - FRUTOS DE CÁSCARA

**6,30 Milhojas de crema pastelera avainillada  
y chocolate con avellanas**

GLUTEN - HUEVO - LÁCTEOS - FRUTOS DE CÁSCARA

