



Benviguts al **MERCAT**



VAQUETA
GASTRO MERCAT

5% de suplemento por servicio en terraza

Hogaza de pan artesano de masa madre

Avísenos si no lo desea

GLUTEN - FRUTOS SECOS

3,30

LOS CLÁSICOS DEL TRINQUET

Allioli artesano, tomate natural con aceite de oliva y orégano, flor de sal con pebrella

HUEVO

3,60

Buñuelo cremoso de bacalao *(unidad)*

GLUTEN - CRUSTÁCEOS - HUEVO - PESCADO - LÁCTEOS

3,50

Croquetón de jamón ibérico 65g

GLUTEN - HUEVO - LÁCTEOS

3,50 *(unidad)*

Bravas del trinquet

GLUTEN - HUEVO

7,50

Tabla de quesos valencianos con membrillo y frutos secos

LÁCTEOS - FRUTOS DE CÁSCARA

16,70

Jamón ibérico Arturo Sánchez cortado a cuchillo, con pan de cristal a la brasa

GLUTEN

21,00

Ensaladilla de ahumados y salazones con patata a la brasa y papadum

HUEVO - PESCADO - LÁCTEOS - FRUTOS DE CÁSCARA - MOSTAZA - SULFITOS - GLUTEN

9,90

Nuestra sepia de callo con mahonesa, perejil, cebollino y ralladura de lima

PESCADO - HUEVO - SULFITOS - MOLUSCOS - LÁCTEOS

12,70

Carpaccio de chuleta de atún rojo con refrito de ajo y guindilla, huevo frito y patatitas fritas

GLUTEN - PESCADO - HUEVO - SULFITOS - SÉSAMO

15,80



Steak tartar de vaca nacional madurada con patatitas a la yema

GLUTEN - CRUSTÁCEOS - HUEVO - PESCADO - SOJA - MOSTAZA - MOLUSCOS - SULFITOS - LÁCTEOS

17,00

Nuestros huevos cascados en mesa con sobrasada de porc negre, queso de Maó y cebolla caramelizada

GLUTEN - HUEVOS - LÁCTEOS

12,90

DE NUESTRA VERDULERÍA

Ensalada Inés Rosales con burrata, pesto y tomates al Josper

GLUTEN - LÁCTEOS - FRUTOS DE CÁSCARA - MOSTAZA - HUEVO

15,50

Tomate de temporada con mojama, membrillo, almendras fritas y vinagreta de mango y queso

PESCADO - FRUTOS DE CÁSCARA - LÁCTEOS

13,40

Setas a la brasa con carbonara y guanciales crujientes

HUEVO - LÁCTEOS

12,80

Berenjena a la llama, sobrasada de cerdo ibérico, queso feta, miel y rúcula

GLUTEN - SOJA - LÁCTEOS

12,90



TIRA-LI MOS

**Tosta de pan de aceite con anchoa 00
y cremoso de mantequilla ahumada**

GLUTEN - PESCADO - HUEVO - LÁCTEOS

4,60

**Pepito de jamón ibérico y lomo adobado
de cerdo ibérico con pimientos verdes
confitados, queso al romero y mahonesa
de ajo asado**

GLUTEN - LÁCTEOS - HUEVO

7,30

**2 mini-burgers de buey madurado
con compota de bacon, brie, cheddar
y cebolla crujiente**

GLUTEN - MOSTAZA - LÁCTEOS

13,00

**Canelón meloso de pato con salsa trufada
de queso Stilton y ensalada de portobello**

GLUTEN - SOJA - LÁCTEOS

9,80

CHARCO



DE NUESTRA BRASA

Pulpo de roca con parmentier de patata ahumada y aliño gallego

GLUTEN - SOJA - LÁCTEOS - SULFITOS - MOLUSCOS - PESCADO

17,80

Sepia bruta de playa a la parrilla con emulsión de perejil y picadillo de frutos secos

FRUTOS DE CÁSCARA - PESCADO - MOLUSCOS - SULFITOS

14,60

Molleja a la brasa glaseada con gochujang, apionabo encurtido y crema agria de lima

GLUTEN - SOJA - SULFITOS - LÁCTEOS

14,50

Pescado y marisco al Jospé

(consultar vitrina, fines de semana)

GLUTEN - CRUSTÁCEOS - PESCADO - SULFITOS - MOLUSCOS

Precio según mercado



SUSHI BAR

Todos los días para cenar.
Viernes, sábado y domingo,
mediodías y noches.

JAPOPICAETA

TACO MEX de sashimi de atún
con pico de gallo, guacamole y mahonesa de wasabi

HUEVO - PESCADO - SOJA

10,30

TEMPURA de langostinos
y verduras de temporada

GLUTEN - HUEVO - SOJA - FRUTOS DE CÁSCARA - SÉSAMO - MARISCO

10,40

GYOZAS de pato y foie *(6 unidades)*

GLUTEN - SÉSAMO - SOJA

10,40

OSTRA Gillardeau N2 al natural

MOLUSCOS

4,40

OSTRA Gillardeau N2 acevichada

MOLUSCOS - HUEVO

5,50



TEMAKIS

LANGOSTINO en TEMPURA con queso crema, aguacate y salsa teriyaki

GLUTEN - MARISCO - SOJA - LÁCTEOS - SULFITOS

5,80

TARTAR de SALMÓN con aguacate y hoja de roble

CRUSTÁCEOS - PESCADO - SOJA - SÉSAMO - MOLUSCOS - HUEVO - MOSTAZA - SULFITOS

5,80

NIGIRIS

SALMÓN flambeado con lima y torrezno

GLUTEN - PESCADO - SOJA - SULFITOS

4,00

ATÚN y VIEIRA con sobrasada ibérica

GLUTEN - PESCADO - SOJA - MOLUSCOS - SULFITOS

4,90

ATÚN trufado, huevo de codorniz y foie

GLUTEN - HUEVO - PESCADO - SULFITOS

4,20

MAGRET de PATO, FOIE y teriyaki silvestre

GLUTEN - SOJA - SULFITOS

4,70

ANGUILA y FOIE

GLUTEN - PESCADO - SOJA - SULFITOS

4,10

PESCADO BLANCO, aguacate y salsa acevichada

HUEVO - PESCADO - SOJA - SULFITOS

4,10

VACA VIEJA trufada, chips de patata y parmesano rallado

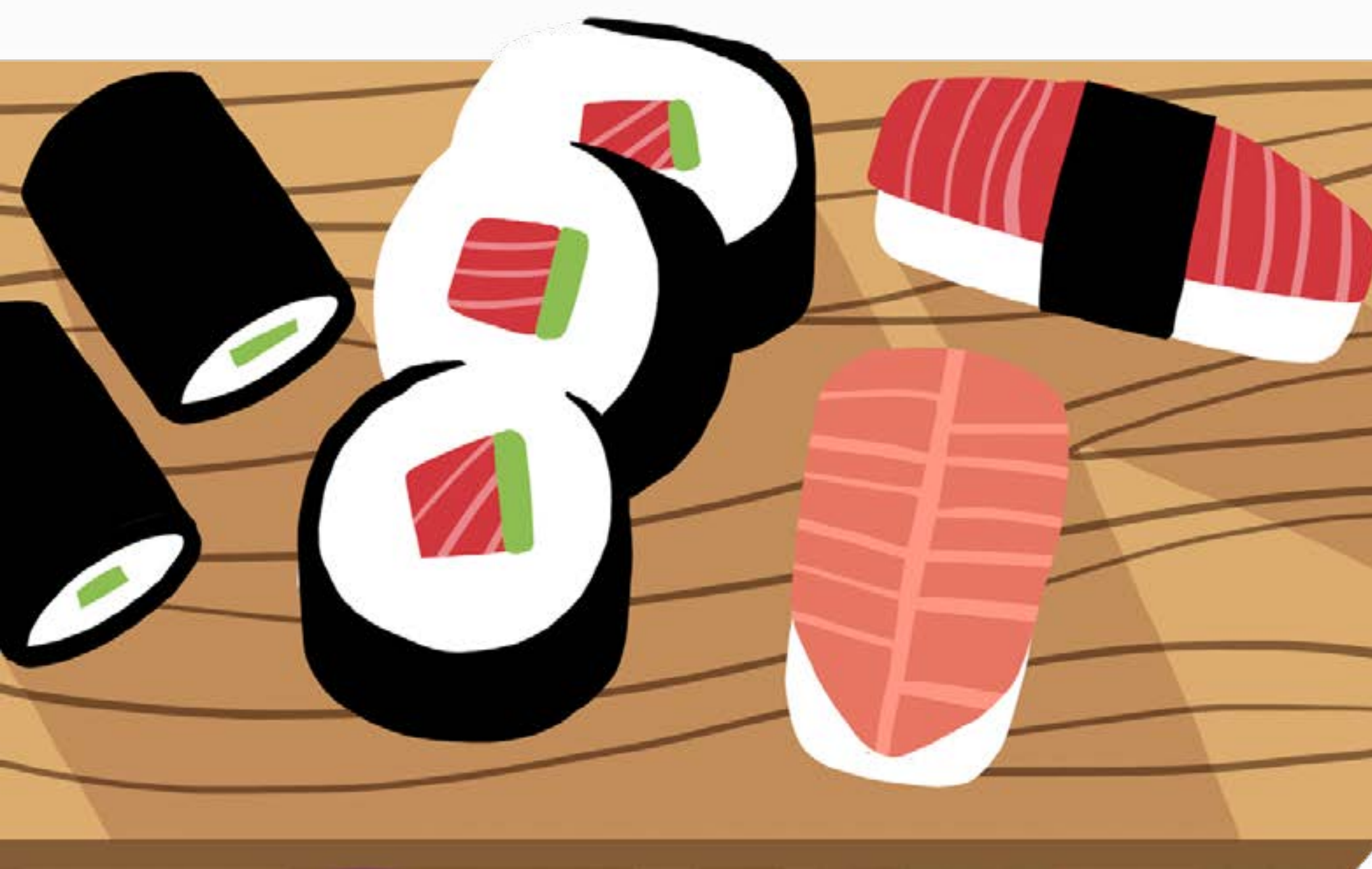
GLUTEN - LÁCTEOS - HUEVO - SULFITOS

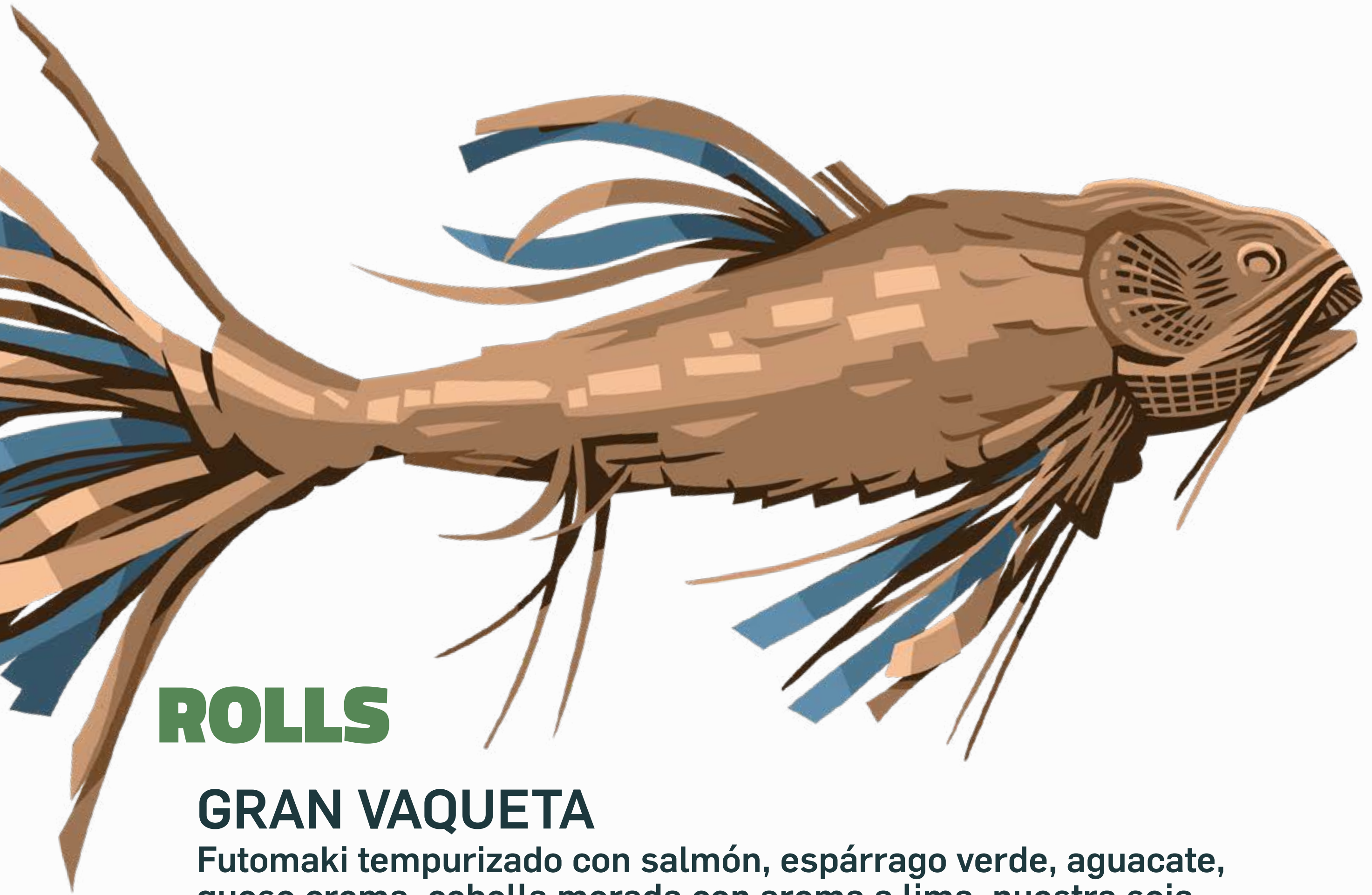
4,10

JAMÓN IBÉRICO con huevo de codorniz

HUEVO - SULFITOS

4,20





ROLLS

GRAN VAQUETA

Futomaki tempurizado con salmón, espárrago verde, aguacate, queso crema, cebolla morada con aroma a lima, nuestra soja especial y ralladura de lima

GLUTEN - HUEVO - PESCADO - SOJA - LÁCTEOS - SULFITOS - HUEVO

11,50

SPICY TUNA

Roll de arroz con nuestro atún picante, kale frita, tenkasu, shichimi y salsa picante suave

GLUTEN - CRUSTÁCEOS - HUEVO - PESCADO - SOJA - SÉSAMO - MOLUSCOS - FRUTOS DE CÁSCARA - SULFITOS - MOSATZA

11,20

EBI ROLL CORVINA

Roll de arroz con interior de langostino tempurizado, aguacate y queso crema, recubierto con corvina y aderezado con nuestra salsa acevichada casera, crujiente de tenkasu y yema curada

GLUTEN - HUEVO - PESCADO - SOJA - LÁCTEOS - MARISCO - SULFITOS

11,20

DOBLE SALMÓN

Roll de arroz con interior de salmón y aguacate, cubierto con salmón, lima, salsa teriyaki y crujiente de torrezno

GLUTEN - PESCADO - SOJA - SULFITOS

11,20

ATÚN · VIEIRA · SOBRASADA

Uramaki con interior de atún y aguacate, cubierto con vieira y daditos de sobrasada, todo aderezado con salsa teriyaki

GLUTEN - PESCADO - SOJA - MOLUSCOS - SULFITOS

12,50

MAR y MONTAÑA

Uramaki con interior de atún y aguacate, cubierto con magret de pato, foie y salsa teriyaki silvestre

GLUTEN - PESCADO - SOJA - SÉSAMO - MOLUSCOS - SULFITOS

11,80

NUESTROS CHULETONES MADURADOS

ORDENADOS DE MENOR A MAYOR INTENSIDAD DE SABOR

CARNE	RAZA	ORIGEN	MADURADO
VACA 47,00 €/kg	Frisona	Pirineos	40 días
VACA* <i>Hembra, mayor de 48 meses</i> 58,00 €/kg (s.m.)	Rubia gallega	Galicia	45-60 días
VACA* <i>Hembra, mayor de 48 meses</i> 63,00 €/Kg (s.m.)	Barrosa	Portugal	90 días
BUEY* <i>Valles del Esla Macho castrado, mayor de 48 meses</i> 76,00 €/kg (s.m.)	Pardo alpino	Montañas de León	+100 días

Seleccionamos las mejores carnes.
Estas continúan su proceso de maduración
en nuestra cámara Dry Ager.

(*) Consulta la
disponibilidad con el
personal de sala.



CARNES

Milanesa de cerdo ibérico con cremoso de manchego, jamón crujiente, trufa y huevo a baja temperatura, con guarnición de patatas

GLUTEN - HUEVO - LÁCTEOS

19,90

Nuestra versión de pollo a l'ast
(pollo campero marinado y a la brasa con patatas asadas)

SOJA - LÁCTEOS

16,50

Lomo de vaca nacional madurado con piquillos caramelizados y patatas fritas caseras (Maduración de 36 días)

GLUTEN - SULFITOS

21,90

Chuletón de vaca frisona de los Pirineos a la parrilla vasca con patatas y pimientos del Padrón

1kg, carne madurada 42 días (recomendado para 2 personas)

GLUTEN

47,00



PESCADOS

Corvina con jugo de galeras a la lima y espárragos a la brasa

PESCADO - CRUSTÁCEOS

17,70

Rodaballo a la brasa, verduras al wok y aliño de ajos

PESCADO - SOJA - APIO

17,90

Pescado y marisco al Jospé

(consultar vitrina, fines de semana)

GLUTEN - CRUSTÁCEOS - PESCADO - SULFITOS - MOLUSCOS

Precio según mercado

ARROCES



Paella valenciana con caracoles y alcachofas

APIO - MOLUSCOS

16,50

Arroz/fideuà de pato, boletus y foie a la sal

GLUTEN (fideuà) - APIO

16,90

Arroz al horno en paella

APIO

16,90

Arroz/fideuà de puchero valenciano con pelota y blanquet

GLUTEN (fideuà) - APIO - FRUTOS DE CÁSCARA - HUEVO

16,90

Arroz/fideuà del senyoret con gamba roja y cigalitas

GLUTEN (fideuà) - CRUSTÁCEOS - MOLUSCOS - PESCADO

16,90

Arroz/fideuà de gamba roja, boletus y zamburiñas

GLUTEN (fideuà) - CRUSTÁCEOS - MOLUSCOS - PESCADO

16,90

Arroz/fideuà de sepia encebollada con sobrasada de porc negro

GLUTEN (fideuà) - CRUSTÁCEOS - MOLUSCOS - PESCADO

16,90

Arroz de bogavante

CRUSTÁCEOS - PESCADO - MOLUSCOS

21,00

Elige entre arroz seco (estilo paella), arroz meloso o fideuà. Solo un tipo de arroz por mesa. Mínimo para dos personas. Precio por persona.

POSTRES

Tarta fondant de queso

GLUTEN - HUEVO - LÁCTEOS - FRUTOS DE CÁSCARA

6,70

Nuestra cookie casera de almendra marcona, naranja y caramelo sedoso, acompañada de helado de vainilla

GLUTEN - HUEVO - LÁCTEOS - FRUTOS DE CÁSCARA

6,50

Torrija de fartó con helado de horchata

GLUTEN - HUEVO - LÁCTEOS - FRUTOS DE CÁSCARA

6,60

Tarta cremosa de chocolate y Baileys, con crema de pistacho y helado de vainilla

GLUTEN - HUEVO - FRUTOS DE CÁSCARA - LÁCTEOS

6,70

Tarta de manzana, crema de chocolate blanco, helado de vainilla y galleta de mantequilla

GLUTEN - HUEVO - LÁCTEOS - FRUTOS DE CÁSCARA

6,30

Tarta de cumpleaños

GLUTEN - HUEVO - LÁCTEOS - FRUTOS DE CÁSCARA

6,30



TODO EL PESCADO CRUDO QUE SE SIRVE 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