



# Benviguts al **MERCAT**



**VAQUETA**  
GASTRO MERCAT

5%  
SUPLEMENTO  
por servicio en  
terrazza

**HOGAZA DE PAN**

artesano de masa madre. Por favor, avísenos si no lo desea (1)\*

3,50



Los **CLÁSICOS** del TRINQUET



**ALLIOLI ARTESANO**

con tomate natural, AOVE y orégano, flor de sal con pebrella (5)\*

3,70

**BUÑUELO CREMOSO**

de BACALAO (unidad) (1. 4. 5)\*

3,50

**CROQUETÓN de JAMÓN IBÉRICO** (unidad) (1. 2. 3. 4. 5. 12. 14)\*

3,50

**BRAVAS del TRINQUET**

con mezcla de pimentones y allioli de ajo asado (1. 5)\*

7,90

**ENSALADILLA** de ahumados y salazones con patata a la brasa y papadum (1. 4. 5. 7. 13. 14)\*

10,20

**SEPIA de CALLO**

con mahonesa, cebollino y ralladura de lima (3. 5. 13)\*

12,90

**HUEVOS a baja temperatura**

con sobrasada de porc negre, queso de Mahón y cebolla caramelizada (1. 5. 14)\*

13,10

**CARPACCIO de CHULETA de ATÚN ROJO**

con huevo frito, refrito de ajo y guindilla, y patatitas fritas (1. 4. 5. 10. 11. 13)\*

15,90

**TABLA de QUESOS VALENCIANOS**

con membrillo y frutos secos (9. 14)\*

16,90

**STEAK TARTAR** de vaca nacional madurada, con patatitas a la yema (1. 4. 5. 7. 9. 10. 11. 13)\*

16,90

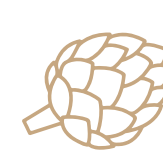
**JAMÓN IBÉRICO**

cortado a cuchillo, con pan de cristal a la brasa (1)\*

21,50



## de nuestra VERDULERÍA



<b>SETAS a la BRASA</b> con guanciale crujiente y espuma de carbonara (5.14)*	12,90
<b>BERENJENA a la LLAMA</b> sobrasada de cerdo ibérico, feta, miel y rúcula (1.13.14)*	13,10
<b>TOMATE de TEMPORADA</b> con mojama, membrillo, almendras fritas, queso crema y vinagreta de mango (4.9.14)*	13,90
<b>ENSALADA INÉS ROSALES</b> con burrata, pesto, tomates a la brasa y torta Inés Rosales (1.5.7.9.13.14)*	16,20
<b>ALCACHOFAS CRUJIENTES</b> con parmentier y foie a la sal (1.14)*	11,90



## TIRA-LI MOS!



<b>ANCHOA 00</b> sobre tosta de pan de aceite y cremoso de mantequilla francesa (1.4.5.14)*	4,60
<b>PEPITO de JAMÓN IBÉRICO</b> y lomo adobado de cerdo ibérico a la brasa, pimientos verdes confitados, queso al romero y mahonesa de ajo asado (1.5.14)*	7,80
<b>CANELÓN de PATO</b> muy meloso, servido con salsa trufada de Stilton y portobello fresco (1.9.10.14)*	9,90
<b>MINIBURGERS de CARNE de BUEY MADURADA</b> con compota de bacon, queso brie, queso cheddar y cebolla crujiente (2 ud.)(1.5.7.13.14)*	13,20





## de nuestra BRASA



### **MOLLEJA a la BRASA**

glaseada con gochujang, apionabo  
encurtido y crema agria de lima  
(1. 10. 13. 14)\*

14,70

### **SEPIA BRUTA de PLAYA**

a la parrilla con emulsión de  
perejil y picadillo de frutos secos  
(3. 9. 13)\*

14,70

### **PULPO de ROCA**

con parmentier de patata  
ahumada y aliño gallego  
(1. 3. 10. 13. 14)\*

17,90

### **PESCADO y MARISCO a la BRASA**

Consulta los 'Fuera de carta' los  
fines de semana (2. 3. 4)\*

PRECIO  
SEGÚN  
MERCADO

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14  
GLUTEN CRUSTÁCEOS MOLUSCOS PESCADO HUEVO ALTRAMUCES MOSTAZA CACAHUETE FRUTOS DE CÁSCARA SOJA SÉSAMO APIO SULFITOS LÁCTEOS



# SUSHI BAR

¿¿¿DE LUNES A DOMINGO, SOLO POR LA NOCHES???

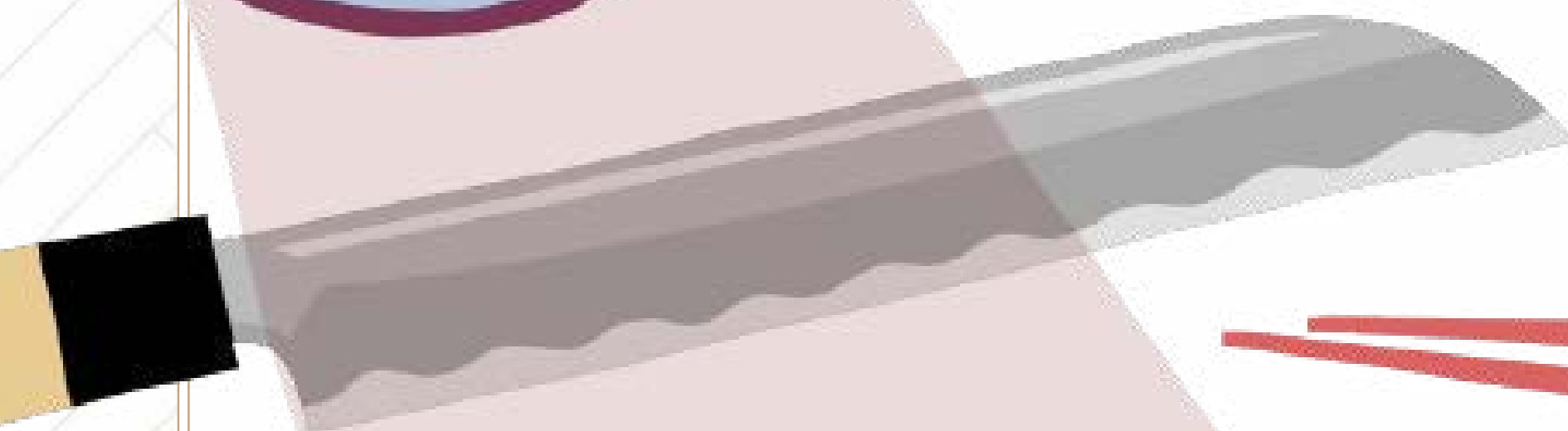
## JAPOICAETA

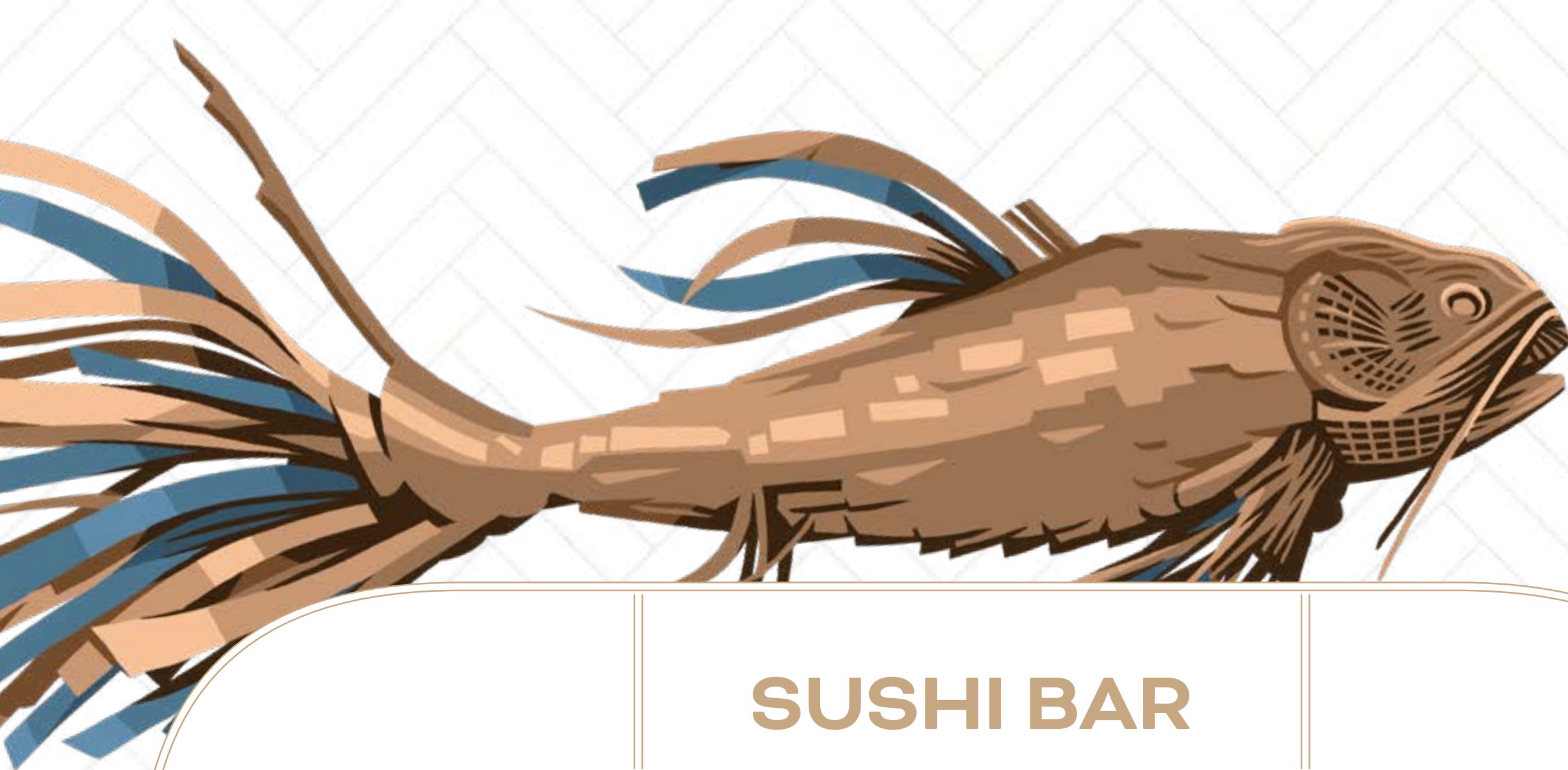
OSTRA GILLARDEAU N2 al natural (3)*	4,40
OSTRA GILLARDEAU N2 acevichada (3.5)*	5,50
TACO.MEX de SASHIMI de ATÚN con pico de gallo, guacamole y mahonesa de wasabi (1.4.5.7.10.13)*	10,30
TEMPURA de LANGOSTINOS y verduras de temporada (1.2.5.7.9.10.11.13)*	10,40
GYOZAS de PATO y FOIE (6 unidades) (1.10.11.13)*	10,40
TEMAKI de LANGOSTINO en tempura, con queso crema, aguacate y teriyaki (1.2.10.13.14)*	5,80
TEMAKI de TARTAR de SALMÓN, aguacate y hoja de roble (4.5.7.10.11.13)*	5,80



## NIGIRIS

SALMÓN FLAMBEADO con lima y torrezno (1.4.10.13)*	4,00
ATÚN y VIEIRA con sobrasada ibérica (1.3.4.10.13)*	4,90
ATÚN TRUFADO huevo de codorniz y foie (1.4.5.10.13)*	4,20
MAGRET de PATO y FOIE con teriyaki silvestre (1.10.13)*	4,70
ANGUILA y FOIE (1.4.10.13)*	4,10
PESCADO BLANCO aguacate y salsa ceviche (1.4.5.10.13)*	4,10
VACA VIEJA TRUFADA, patatas chips y parmesano (1.5.10.13.14)*	4,10
JAMÓN IBÉRICO con huevo de codorniz (1.5.10.13)*	4,20





## SUSHI BAR

### ROLLS

#### DOBLE SALMÓN

Roll de arroz con interior de salmón y aguacate, recubierto de salmón, lima, salsa teriyaki casera y crujiente de torrezno (1.4.5.10.11.13)\*

11,90

#### SPICY TUNA

Roll de arroz con nuestro atún picante, kale frita, tenkasu crujiente, shichimi togarashi y salsa picante suave (1.2.3.4.5.7.9.10.11.13)\*

11,60

#### EBI ROLL CORVINA

Roll de arroz con interior de langostino tempurizado, aguacate y queso crema, recubierto de corvina, con salsa acevichada, tenkasu y yema curada (1.3.4.5.10.11.13)\*

11,90

#### GRAN VAQUETA

Futomaki tempurizado con salmon, espárrago verde, aguacate, queso crema, cebolla morada con aroma a lima, nuestra soja especial y ralladura de lima (1.4.5.10.11.13.14)\*

12,30

#### MAR y MONTAÑA

Uramaki con interior de atún y aguacate, recubierto de magret de pato, foie y nuestra salsa teriyaki silvestre (1.3.4.10.11.13)\*

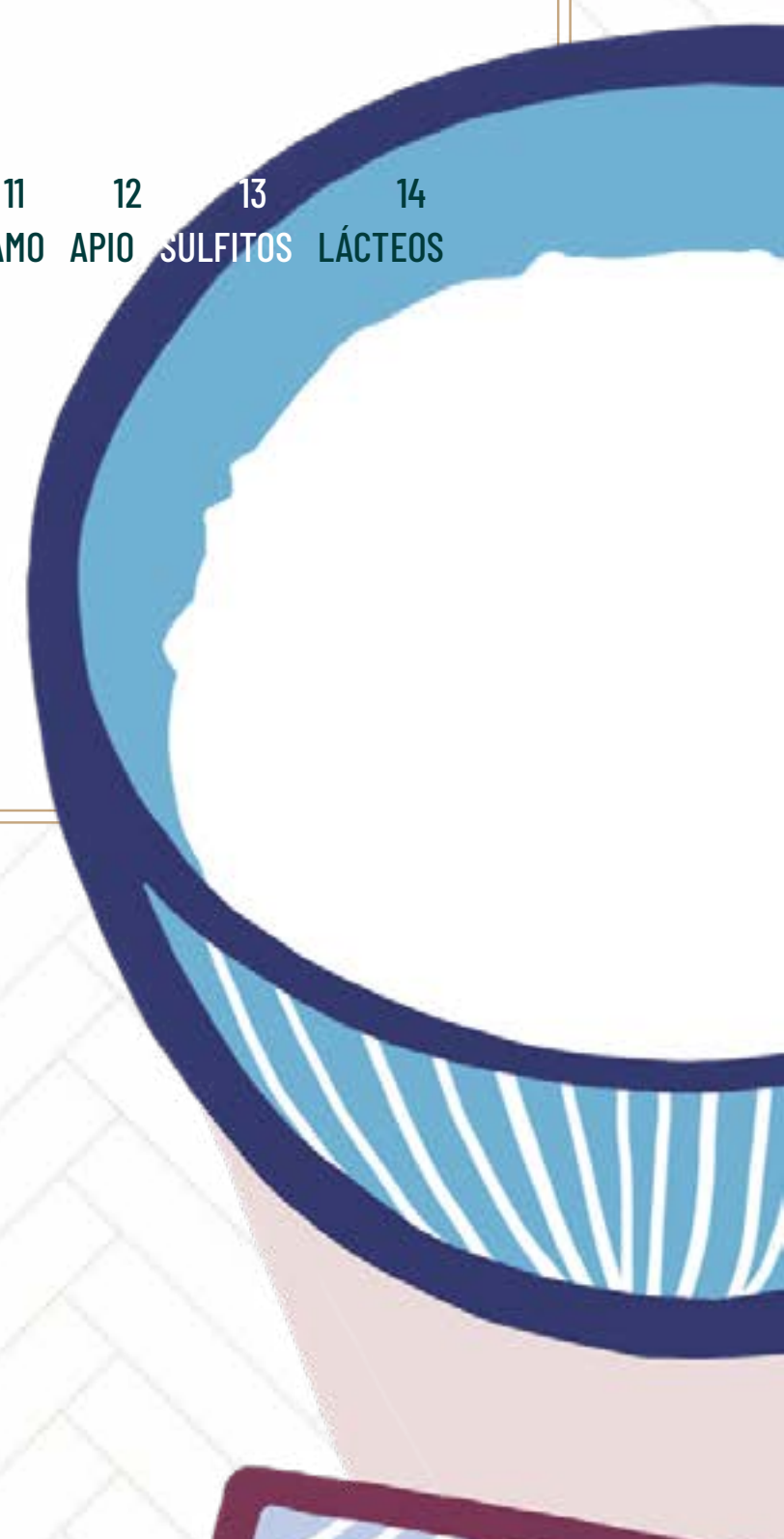
12,30

#### ATÚN, VIEIRA, SOBRASADA

Uramaki con interior de atún y aguacate, cubierto de vieira y daditos de sobrasada, aderezado con salsa teriyaki casera (1.3.4.5.10.11.13)\*

12,80

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14  
GLUTEN CRUSTÁCEOS MOLUSCOS PESCADO HUEVO ALTRAMUCES MOSTAZA CACAHUETE FRUTOS DE CÁSCARA SOJA SÉSAMO APIO SULFITOS LÁCTEOS





## los 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.

<b>PAELLA VALENCIANA</b> caracoles y alcachofas (3.12)*	con	17,10
<b>ARROZ al HORNO en PAELLA</b> con costilla de cerdo, garbanzos, patata, tomate y ajos secos (1.12)*		16,90
<b>ARROZ de PUCHERO VALENCIANO</b> con su pelota, blanquet y garbanzos (1.5.12.13)*		16,90
<b>ARROZ de PATO</b> con boletus y foie a la sal (1.12.13)*		16,90
<b>ARRÒS del SENYORET</b> con gamba roja y cigalitas (1.2.3.4)*		17,30
<b>ARROZ de GAMBA ROJA</b> con boletus y zamburiñas (1.2.3.4)*		16,90
<b>ARROZ de SEPIA ENCEBOLLADA</b> con sobrasada de porc negre (1.2.3.4.13)*		16,90
<b>ARROZ de BOGAVANTE</b> (1.2.3.4)*		21,50

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.

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





## los PESCADOS



<b>CORVINA a la BRASA</b> con jugo de galeras a la lima y espárragos a la brasa (3.4)*	17,90
<b>RODABALLO a la BRASA</b> con verduras al wok y aliño de ajos (4.10.12.13)*	18,10
<b>PESCADO y MARISCO</b> <b>a la BRASA</b> Consulta los 'Fuera de carta' en fines de semana (2.3.4)*	PRECIO SEGÚN MERCADO



## las CARNES



<b>POLLO a l'AST</b> Nuestra versión del clásico pollo campero marinado y asado a la brasa, con guarnición de patatas asadas (10.14)*	16,80
<b>MILANESA de CERDO</b> <b>IBÉRICO</b> con cremoso de manche- go, jamón crujiente, trufa, huevo a baja temperatura y guarnición de patatas (1.5.14)*	19,90
<b>LOMO de VACA MADURADO</b> de procedencia nacional, con guarnición de pimientos del piquillo caramelizados y patatas fritas caseras (1.13.14)*	21,90
<b>CHULETÓN de VACA</b> <b>FRISONA de los PIRINEOS</b> asado a la parrilla vasca, con guarnición de patatas y pimientos de Padrón. [1 kg, aprox. / maduración 42 días / recomendado para dos personas] (1)*	48,00
<b>CHULETÓN de VACA</b> <b>RUBIA GALLEGA</b> Maduración 45-60 días, hembra mayor de 48 meses. Asado a la parrilla vasca, con guarnición de patatas y pimientos de Padrón [Peso al corte / recomendado para dos personas] (1)*	58,00 €/kg
<b>CHULETÓN de BUEY</b> <b>PARDO ALPINO del VALLE</b> <b>del ESLA</b> Maduración +100 días, macho mayor de 48 meses. Asado a la parrilla vasca, con guarnición de patatas y pimientos de Padrón [Peso al corte / recomendado para dos personas] (1)*	76,00 €/kg





## los POSTRES



**TARTA de MANZANA ASADA**  
crema de chocolate blanco, helado de vainilla y galleta de mantequilla  
(1.5.9.14)\* 6,30

**TARTA de CUMPLEAÑOS**  
Preparamos la versión más clásica de este postre... ¡te llevará a tu infancia!  
(1.5.9.14)\* 6,30

**Nuestra COOKIE casera**  
de almendra marcona, naranja y caramelo sedoso, servida con helado de vainilla  
(1.5.9.14)\* 6,50

**TORRIJA DE FARTÓ**  
con helado de horchata (1.5.9.14)\* 6,70

**TARTA FONDANT de QUESO**  
al toque de Stilton (1.5.9.14)\* 6,70

**TARTA CREMOSA de CHOCOLATE y BAILEYS**  
con crema de pistacho y helado de vainilla  
(1.5.9.13.14)\* 6,70



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 LAWERTA



GRUPO GASTRO TRINQUET