



**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

## Alcachofas crujientes con parmentier de patata a la brasa y foie a la sal

GLUTEN - LÁCTEOS - SULFITOS

11,40

## 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 guanciale crujiente

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

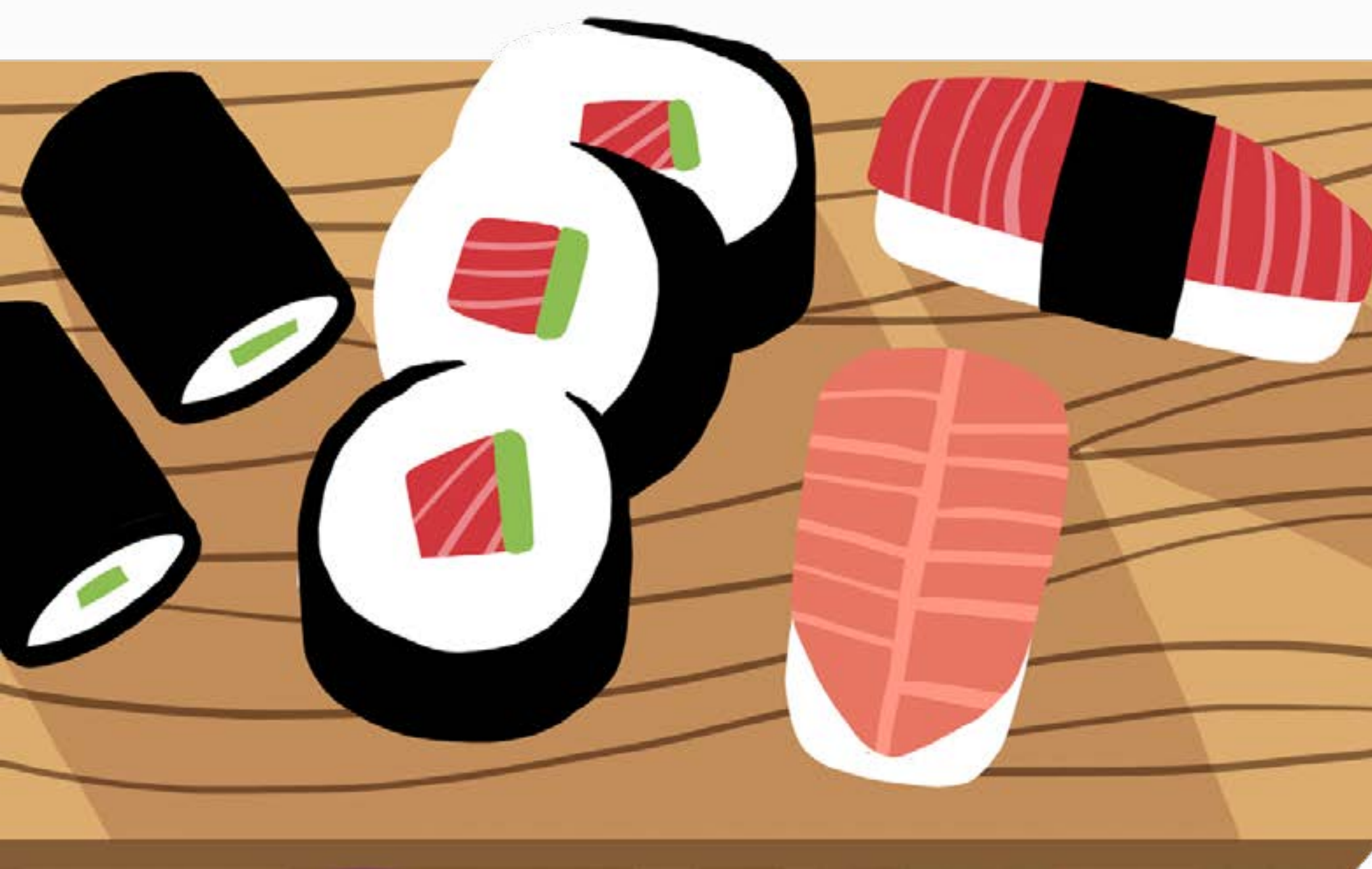
GLUTEN - LÁCTEOS - HUEVO - SULFITOS

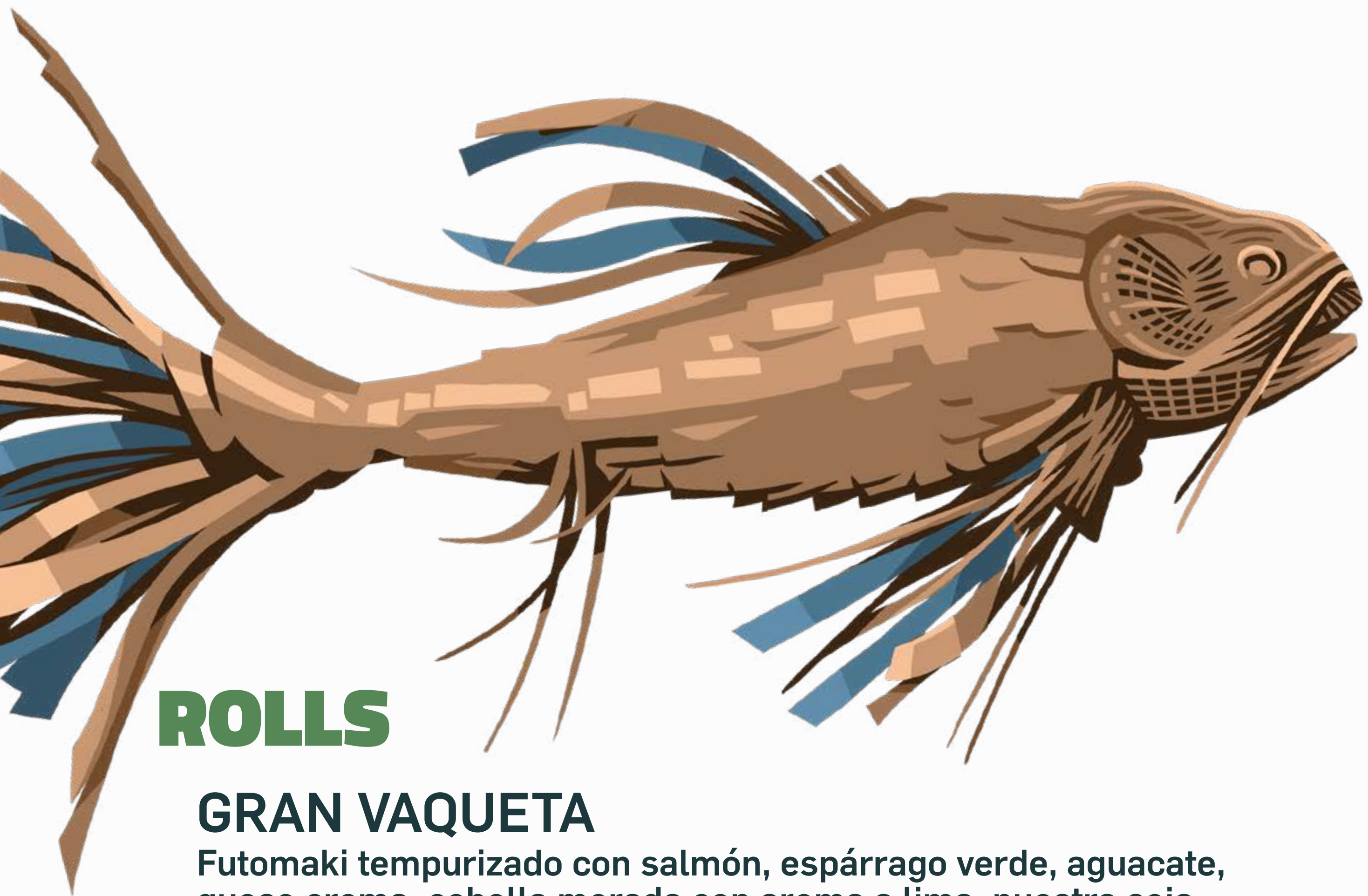
4,10

### 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
<b>VACA</b> 47,00 €/kg	Frisona	Pirineos	40 días
<b>VACA*</b> <i>Hembra, mayor de 48 meses</i> 58,00 €/kg (s.m.)	Rubia gallega	Galicia	45-60 días
<b>VACA*</b> <i>Hembra, mayor de 48 meses</i> 63,00 €/Kg (s.m.)	Barrosa	Portugal	90 días
<b>BUEY*</b> <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