



CASA BALDO 1915

GRUPO GASTRO TRINQUET

CARRER, BARRA
I BONA TAULA



NUESTRA 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

- 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

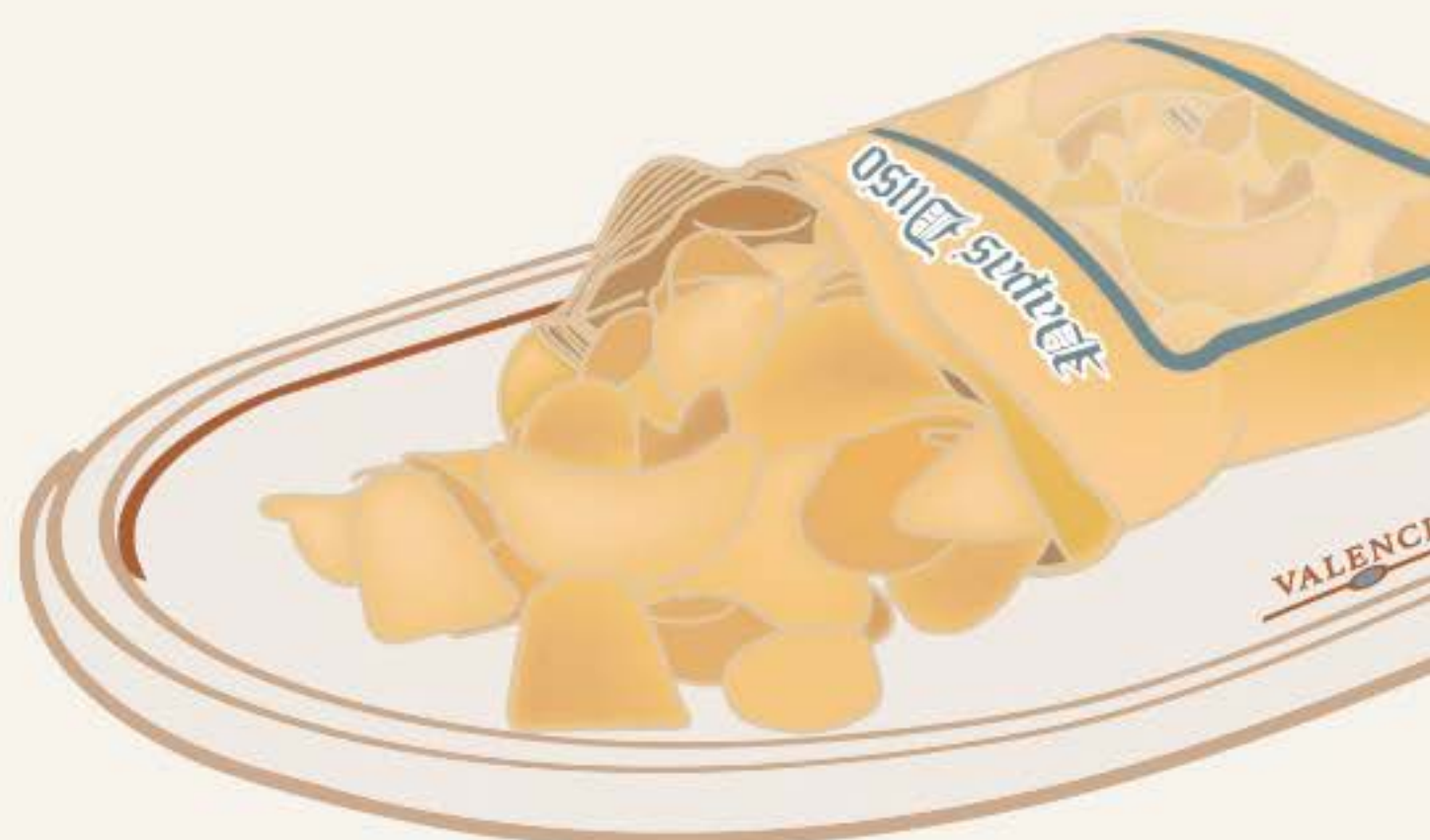
- 14,50 Ensalada valenciana con tomate en conserva y bonito** *(tomate, cebolla tierna, bonito del Norte, piparra dulce y mezclum de hojas verdes)* PESCADO - SULFITOS

- 14,20 Ensalada de tomate de temporada aliñado y tronco de bonito del Norte**
 PESCADO - SULFITOS

- 21,00 Jamón ibérico al corte**
 GLUTEN

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

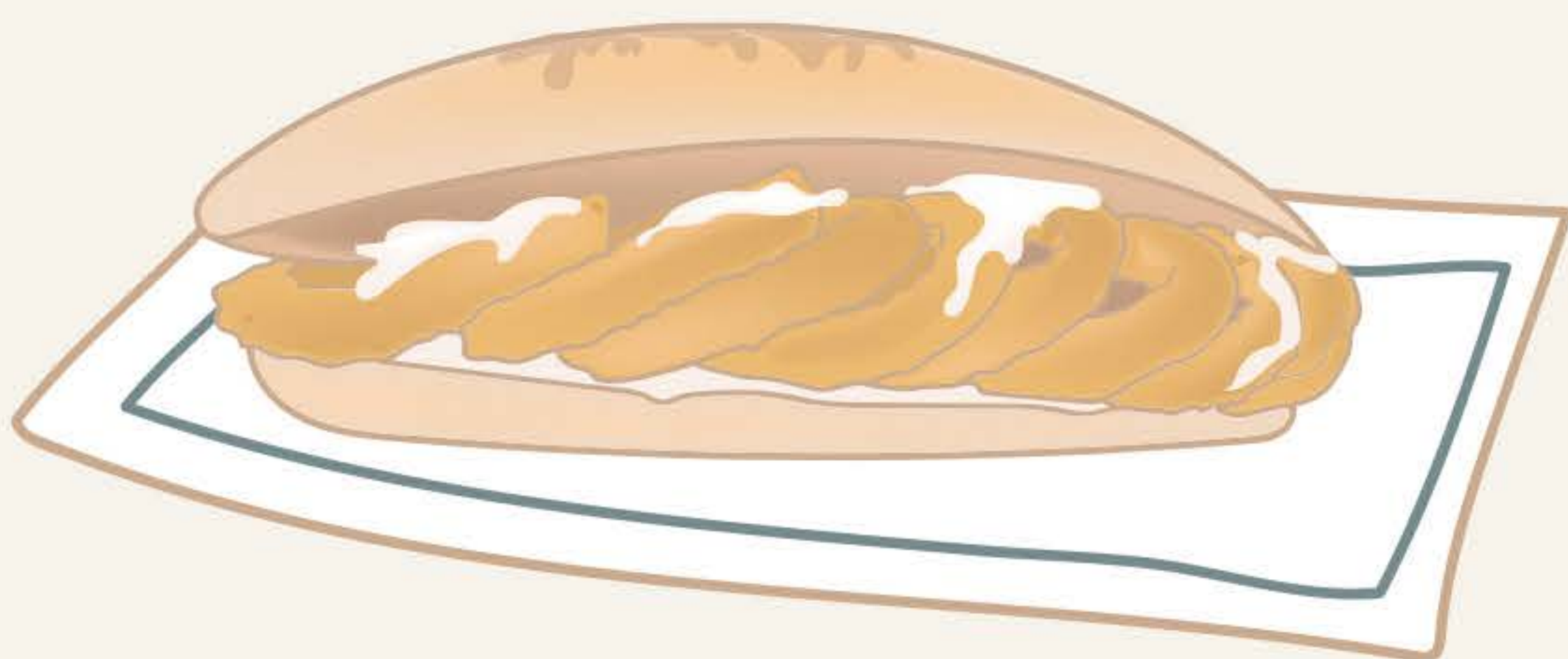
- 15,20 Tabla de embutidos ibéricos de bellota**
 GLUTEN

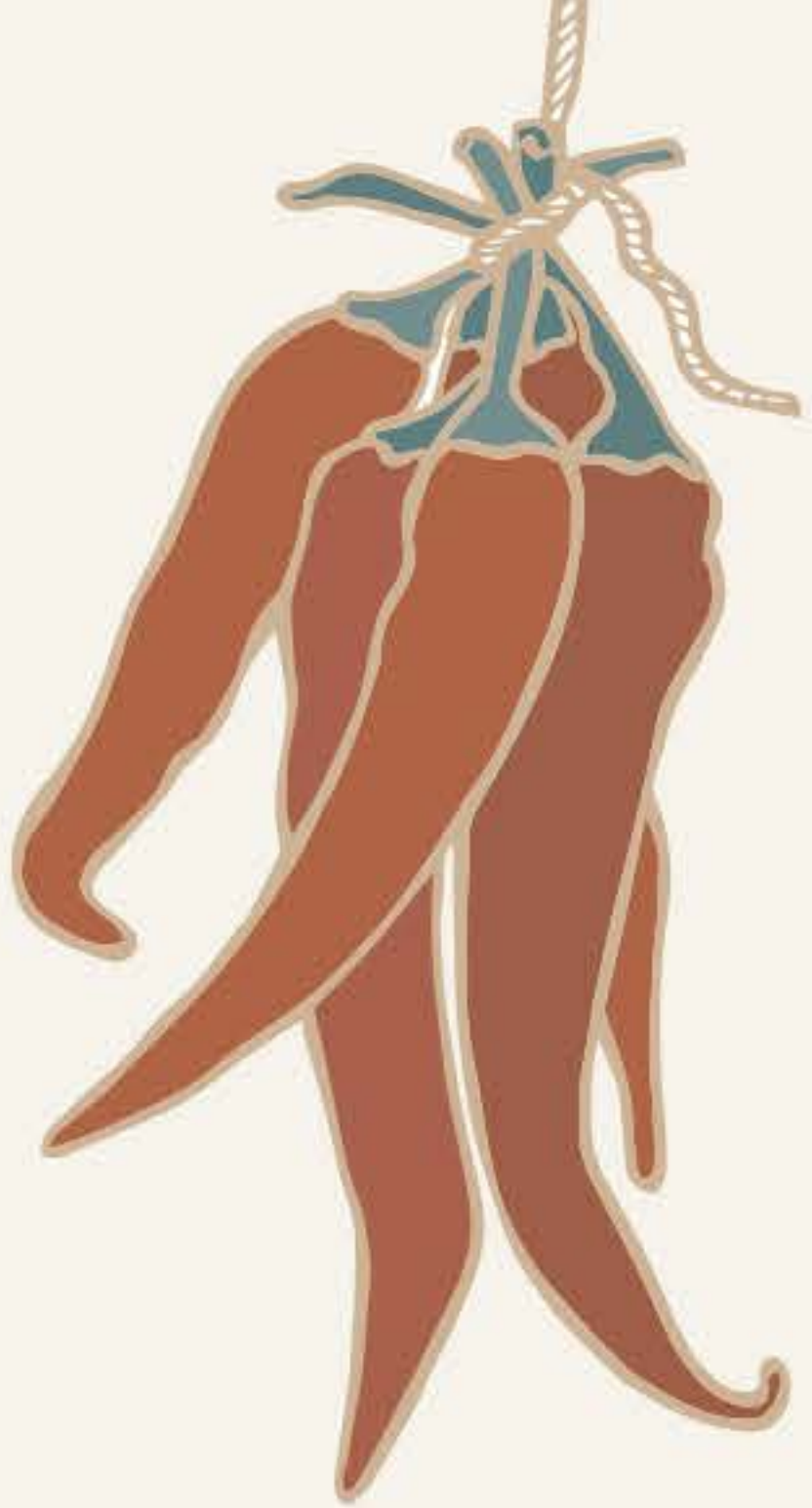




los clásicos del Trinquet

- 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 de cecina 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 asada**
GLUTEN - PESCADO - LÁCTEOS - MOSTAZA - HUEVO - SULFITOS
- 12,70** **Sepia de callo con mahonesa, emulsión de perejil y ralladura de lima**
MOLUSCOS - LÁCTEOS - HUEVO - MARISCO



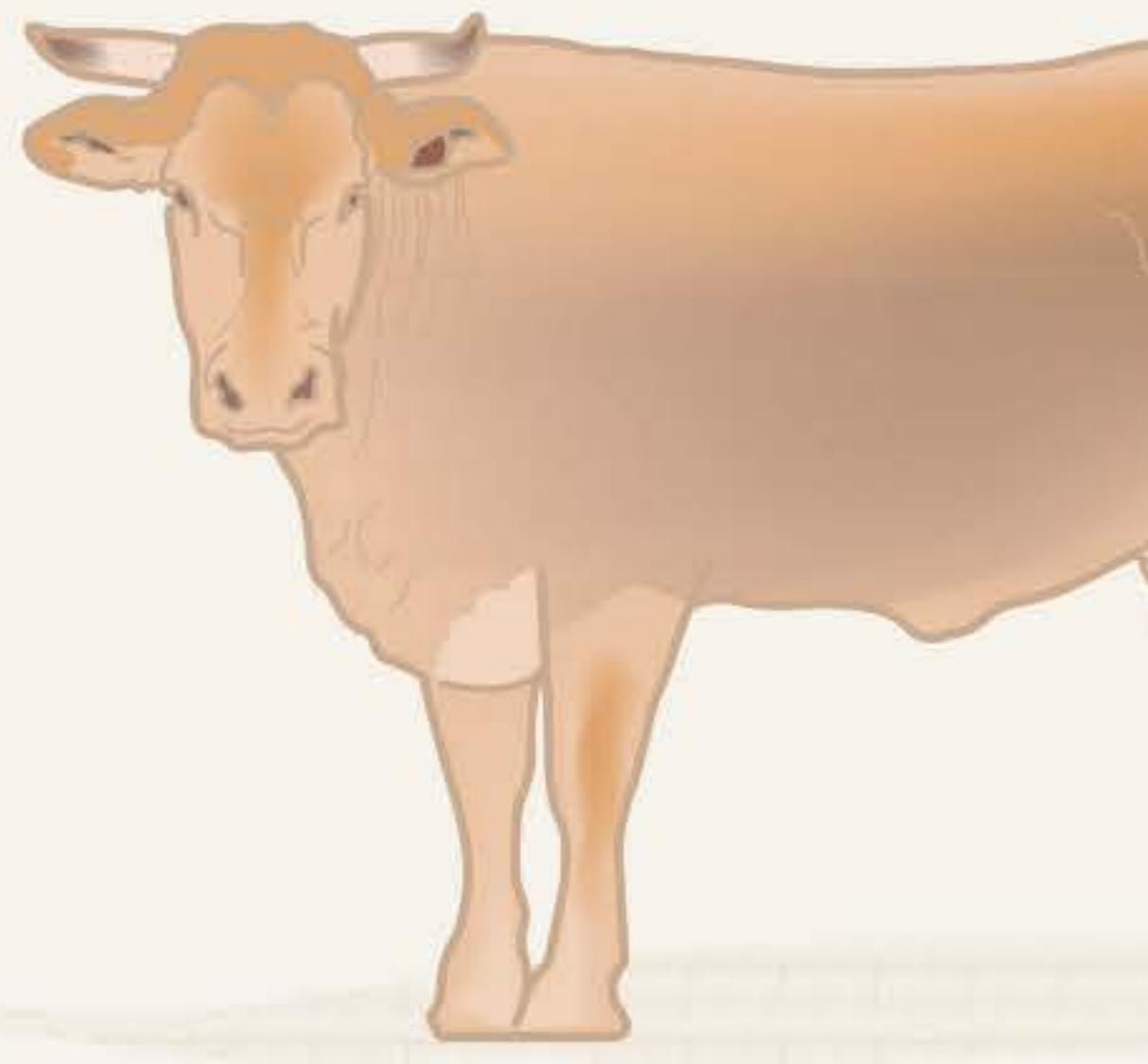


la picaeta

- 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

- 4,40** **Ostra Gillardeau N2 al natural**
MOLUSCOS
- 3,80** **Zamburiña a la plancha con salsa mery**
MOLUSCOS
- 12,70** **Gamba blanca al ajillo con sobrasada ibérica**
GLUTEN - CRUSTÁCEOS
- 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 patatas fritas caseras**
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 y cigalitas

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 - CACAHUETE

**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

