

CARTA

disponible de 12:30h a 14h
i de 17:30h a 20:30h

Falles
2023



PELAYO
GASTRO TRINQUET

ENTRANTS FREDS

21,00	Pernil ibèric amb tomaca valenciana i pa torrat	ALLÈRGENS 1.
16,70	Taula de formatges valencians amb codony i fruits secs	9.14
4,60	Anxova amb pan de pasta fullada i mantega d'ovella (unitat)	1.4.14
9,90	Ensaladilla de fumats i salaons amb creïlla a la brasa i papadum	1.4.5.7.9.13.14
12,70	Sépia de callo amb maionesa, emulsió de julivert i ratlladura de llima	3.4.5.13.14
7,50	Brioix amb steak tartar de relom de vaca i creïlletes al rovell d'ou (unitat)	1.5.13.14

ENTRANTS CALENTS

3,50	Croqueta d'ibèrics, parmentier de creïlla i rovell encurtit (unitat)	1.5.7.11.12.13.14
3,50	Bunyol cremós de bacallà (unitat)	1.2.4.5.13.14
8,20	Titaina marinera	4.5.9.13
7,50	Les braves del trinquet	1.5.13
12,90	Ous trencats en taula amb sobrassada de porc negre, ceba caramelitzada i formatge de Maó	1.5.14

PRINCIPALS

16,90	Arròs (sec, melós o fideuà) d'ànec, boletus i foie (uno per taula, mínim 2 persones)	12.13
16,90	Arroz (sec, melós o fideuà) de sepieta amb carxofes (uno per taula, mínim 2 persones)	2.3.4.13
17,40	Salmó marinat en salsa oriental, cremós de verdures thai i cous-cous de coliflor y bròcoli	4.10.11.14
16,50	Dürüm de corder valencià amb tzatziki d'herbes mediterrànies	1.14
21,90	Llomo alt de vaca nacional, madurat 36 dies, amb pimentons del piquillo confitats a la brasa i creïlles	10.13

POSTRES

6,30	Coca de llanda de taronja amb cremós de xocolata 70%	1.5.14
6,30	Panna cotta d'orxata amb fartó caramelitzat	1.4.14

ALLÈRGENS

1. Gluten	4. Peix	7. Mostassa	10. Soja	13. Sulfit
2. Crustàcis	5. Ous	8. Cacaus	11. Sèsam	14. Llet i derivats
3. Mol·luscos	6. Tramussos	9. Fruits de corfa	12. Api	

La empresa es reserva el dret de cancel·lar esta carta per las raons que considere necessàries.