

CARTA

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

falles
2023



PELAYO
GASTRO TRINQUET

ENTRANTES FRÍOS

21,00	Jamón ibérico con tomate valenciano y pan tostado	ALÉRGENOS 1.
16,70	Tabla de quesos valencianos con membrillo y frutos secos	9.14
4,60	Anchoa con pan de hojaldre y mantequilla de oveja (unidad)	1.4.14
9,90	Ensaladilla de ahumados y salazones con patata a la brasa y papadum	1.4.5.7.9.13.14
12,70	Sepia de callo con mahonesa, emulsión de perejil y ralladura de lima	3.4.5.13.14
7,50	Brioche con steak tartar de solomillo de vaca y patatitas a la yema (unidad)	1.5.13.14

ENTRANTES CALIENTES

3,50	Croqueta de ibéricos, parmentier de patata y yema encurtida (unidad)	1.5.7.11.12.13.14
3,50	Buñuelo cremoso de bacalao (unidad)	1.2.4.5.13.14
8,20	Titaina marinera	4.5.9.13
7,50	Las bravas del trinquet	1.5.13
12,90	Huevos cascados en mesa con sobrasada de porc negre, cebolla caramelizada y queso de Mahón	1.5.14

PRINCIPALES

16,90	Arroz (seco, meloso o fideuà) de pato, boletus y foie (uno por mesa, mínimo 2 personas)	12.13
16,90	Arroz (seco, meloso o fideuà) de sepieta con alcachofas (uno por mesa, mínimo 2 personas)	2.3.4.13
17,40	Salmón marinado en salsa oriental, cremoso de verduras thai y cous-cous de coliflor y brócoli	4.10.11.14
16,50	Dürüm de cordero valenciano con tzatziki de hierbas mediterráneas	1.14
21,90	Lomo alto de vaca nacional, madurado 36 días, con pimientos del piquillo confitados a la brasa y patatas	10.13

POSTRES

6,30	Coca de llanda de naranja con cremoso de chocolate 70%	1.5.14
6,30	Panna cotta de horchata con fartó caramelizado	1.4.14

ALÉRGENOS

1. Gluten	4. Pescado	7. Mostaza	10. Soja	13. Sulfitos
2. Crustáceos	5. Huevos	8. Cacahuets	11. Sésamo	14. Leche y derivados
3. Moluscos	6. Altramuces	9. Frutos de cáscara	12. Apio	

La empresa se reserva el derecho de cancelar esta carta por las razones que considere necesarias.