

MENÚ DESPERTÀ5 ENTRANTES + POSTRE 29,00 €/persona**MENÚ OFRENA**3 ENTRANTES + PRINCIPAL + POSTRE 33,00 €/persona

El pan artesano de masa madre tiene un coste de 3,30€. Por favor, avisenos si no lo desea.

ENTRANTES

- Croqueta de ibéricos, velo de panceta ibérica y mahonesa de cebolla tostada (individual) 1.2.3.4.5.7.11.12.14
- Sepia bruta a la brasa, allipebre de curry rojo y cacahuetses a la miel 2.4.8.9.12
- Ensaladilla de ahumados y salazones con patata a la brasa y papadum 1.4.5.7.9.13.14
- Las bravas del Trinquet 1.5
- Nuestros huevos cascados con sobrasada de porc negre, cebolla caramelizada y queso de Mahón 1.5.14

PRINCIPALES

- Arroz meloso de bogavante con alcachofas 2.3.4.12
- Arroz meloso de secreto ibérico Joselito, trompetas de la muerte y foie
- Arroz al horno en cazuela de barro (RECETA TRADICIONAL) 1.5.9
- Bacalao a la brasa con titaina marinera 4.5.9
- Bikini de pastrami, cecina de León y queso ahumado 1.5.7.9.12.13.14
- Lomo alto de vaca nacional, madurado 36 días,
con pimientos del piquillo confitados a la brasa y patatas (+ 5,50€/persona) 1.10.13

COMBINADO de POSTRES

Los tres postres se sirven al centro, para compartir

- Coca de llanda de naranja con cremoso de chocolate 70% 1.5.14
- Tarta fondant de queso 1.5.14
- Tarta cremosa de chocolate y Baileys con salsa de chocolate 1.5.14

IMPORTANTE

El precio del menú no incluye pan, bebidas ni café. El menú se sirve a mesa completa.

Del 8 al 19 de marzo, las reservas comprendidas **entre las 14:00h y las 17:30h** conllevan **menú obligatorio**.

Los días 15, 16, 17 y 18 de marzo, **a partir de las 20h**, conllevan **menú obligatorio**.

La posibilidad de pedir arroces está sujeta a la disponibilidad de fuegos en el momento de la comanda. Arroces mínimo 2 personas. Máximo 1 arroz por mesa, hasta 8 comensales.

La empresa se reserva el derecho de modificar estos menús por las razones que considere necesarias.

ALÉRGICOS

- | | |
|---------------|-----------------|
| 1. GLUTEN | 8. CACAHUETES |
| 2. CRUSTÁCEOS | 9. FRUTOS SECOS |
| 3. MOLUSCOS | 10. SOJA |
| 4. PESCADO | 11. SÉSAMO |
| 5. HUEVOS | 12. APIO |
| 6. ALTRAMUCES | 13. SULFITOS |
| 7. MOSTAZA | 14. LÁCTEOS |

El pan artesano de masa madre tiene un coste de 3,30€. Por favor, avisenos si no lo desea.

ENTRANTES FRÍOS

- 21,80 Jamón ibérico con tomate valenciano y pan tostado 1.9
- 16,90 Tabla de quesos valencianos con membrillo y frutos secos 5.9.14
- 4,60 Anchoa con pan de hojaldre y mantequilla de oveja (unidad) 1.4.14
- 10,50 Ensaladilla de ahumados y salazones con patata a la brasa y papadum 1.4.5.7.9.13.14
- 13,40 Sepia de callo con mahonesa, emulsión de perejil y ralladura de lima 2.3.4.5.13.14
- 7,50 Brioche de steak tartare de solomillo de vaca y patatitas a la yema (unidad) 1.2.5.7.13.14

ENTRANTES CALIENTES

- 3,50 Croqueta de ibéricos, velo de panceta ibérica y mahonesa de cebolla tostada (ud.) 1.2.3.4.5.7.11.12.14
- 3,50 Buñuelo cremoso de bacalao (unidad) 1.2.4.5.9.13.14
- 8,80 Titaina marinera 4.5.9
- 7,90 Las bravas del Trinquet 1.5
- 13,50 Huevos cascados, sobrasada de porc negre, queso de Mahón y cebolla caramelizada 1.5.14
- 14,60 Sepia bruta a la brasa, allipebre de curry rojo y cacahuets a la miel 2.4.8.9.12
- 5,70 Fartó con sobrasada de porc negre y queso de Mahón (unidad) 1.5.14
- 17,90 Pulpo a la brasa, emulsión de boniato ahumado, tierra de aceitunas y chips 1.2.3.4

PRINCIPALES

- 21,80 Arroz seco/meloso/fideuà de bogavante con alcachofas 1.2.3.4.12 (mínimo 2 personas, 1 arroz por mesa)
- 17,30 Arroz seco/meloso/fideuà de secreto Joselito, trompetas y foie 1 (mínimo 2 personas, 1 arroz por mesa)
- 17,30 Arròs seco/meloso/fideuà del senyoret con gamba roja y cigalita 1.2.3.4.12 (mínimo 2 personas, 1 arroz por mesa)
- 17,80 Bacalao a la brasa con titaina marinera 4.5.9
- 22,50 Lomo alto de vaca nacional, piquillos confitados a la brasa y patatas (mad. 36 días) 1.10.13
- 16,90 Bikini de pastrami, cecina de León y queso ahumado 1.5.7.9.12.13.14
- 47,00 Chuletón de rubia gallega a la brasa, pimientos de Padrón y nuestras patatas 1
(1kg, recomendado para 2 personas)

POSTRES

- 6,30 Coca de llanda de naranja con cremoso de chocolate 70% 1.5.14
- 6,70 Tarta fondant de queso 1.5.14
- 6,60 Tarta cremosa de chocolate y Baileys con salsa de chocolate 1.5.14

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.



MENÚ INFANTIL

HASTA 12 AÑOS



ENTRANTES

- Croqueta de menú 1.2.3.4.5.7.11.12.14
- Las mini-bravas del Trinquet 1.5

PRINCIPALES A ELEGIR

- Ración de arroz del día 2.3.4.12
- Pollo crujiente con patatas fritas 1

POSTRE

- Helado con crumble de galleta 1.5.14

21,00€

IMPORTANTE

El precio del menú no incluye servicio de pan ni bebidas.
La empresa se reserva el derecho de modificar este menú por las razones que considere necesarias.

ALÉRGICOS

- | | |
|---------------|-----------------|
| 1. GLUTEN | 8. CACAHUETES |
| 2. CRUSTÁCEOS | 9. FRUTOS SECOS |
| 3. MOLUSCOS | 10. SOJA |
| 4. PESCADO | 11. SÉSAMO |
| 5. HUEVOS | 12. APIO |
| 6. ALTRAMUCES | 13. SULFITOS |
| 7. MOSTAZA | 14. LÁCTEOS |