



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 - ACEITUNAS - ALTRAMUCES - SULFITOS

3,30

LOS CLÁSICOS DEL TRINQUET

 **Allioli artesano, tomate natural con aceite de oliva y orégano, flor de sal con pebrella**

HUEVO - SULFITOS

3,60

Buñuelo cremoso de bacalao *(unidad)*

GLUTEN - CRUSTÁCEOS - HUEVO - PESCADO - SULFITOS - LÁCTEOS

3,50

Croquetón 65g *(según mercado) (unidad)*

GLUTEN - CRUSTÁCEOS - HUEVO - PESCADO - LÁCTEOS
APIO - SÉSAMO - SULFITOS - MOLUSCOS - MOSTAZA

3,50

 **Titaina marinera**

HUEVOS - PESCADO - FRUTOS DE CÁSCARA - SULFITOS

8,20

Bravas del trinquet

GLUTEN - HUEVO - SULFITOS

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

 **Nuestra sepia de callo con mahonesa, perejil, cebollino y ralladura de lima**

PESCADO - HUEVO - SULFITOS - MOLUSCOS - LÁCTEOS

12,70

Nuestros huevos cascados en mesa con sobrasada de porc negre, queso de Maó y cebolla caramelizada

GLUTEN - HUEVOS - LÁCTEOS - SULFITOS

12,90



Ensaladilla de ahumados y salazones con patata a la brasa y papadum

HUEVO - PESCADO - LÁCTEOS - FRUTOS DE CÁSCARA - MOSTAZA - SULFITOS - GLUTEN

9,90

Steak tartar de vaca nacional madurada con patatitas a la yema

GLUTEN - CRUSTÁCEOS - HUEVO - PESCADO - SOJA - MOSTAZA - MOLUSCOS - SULFITOS - LÁCTEOS

17,00

DE NUESTRA VERDULERÍA

Carpaccio de tomate valenciano con salazones, aceite de frutos secos y orejones

FRUTOS DE CÁSCARA - SULFITOS - PESCADO

13,40

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

GLUTEN - LÁCTEOS - SULFITOS

10,70

Ensalada Inés Rosales con burrata, pesto y tomates al Jospé

GLUTEN - LÁCTEOS - FRUTOS DE CÁSCARA - MOSTAZA - SULFITOS - HUEVO

15,50

Ensalada templada de pollo marinado, hummus ligeramente picante y verduritas salteadas

FRUTOS DE CÁSCARA - SÉSAMO - SOJA - SULFITOS

14,50

Setas de temporada, huevo a baja temperatura, parmentier de patata trufada, panceta ibérica y aceite de tierra

HUEVO - SOJA - FRUTOS DE CÁSCARA - LÁCTEOS - SULFITOS

12,80



TIRA-LI MOS

**Mollete de secreto ibérico a la brasa,
tartar de tomate semiseco
y mahonesa japonesa**

GLUTEN - LÁCTEOS

7,30

**Fartó con sobrasada de porc negre,
cebolla caramelizada y queso de Mahón**

GLUTEN - HUEVO - LÁCTEOS

5,70

**Perrito caliente de longaniza con habas,
mahonesa tostada, ketchup oriental
y patatas paja**

GLUTEN - HUEVO - LÁCTEOS - SULFITOS - MOSTAZA

7,30

3 mini-hamburguesas de carne madurada

GLUTEN - HUEVO - LÁCTEOS - PESCADO - SULFITOS - MOSTAZA

14,20



DE NUESTRA BRASA

Pulpo de roca con parmentier de patata ahumada y aliño gallego

GLUTEN - SOJA - LÁCTEOS - SULFITOS - MOLUSCOS - PESCADO

17,80

Molleja de ternera crujiente con piquillos caramelizados y aliño de mostaza de Dijon

MOSTAZA - SULFITOS

13,80

Berenjena a la llama, sobrasada de cerdo ibérico, queso feta, miel y rúcula

GLUTEN - LÁCTEOS - SOJA - SULFITOS

12,90

Pescado y marisco al Jospé (consultar vitrina, fines de semana)

GLUTEN - CRUSTÁCEOS - PESCADO - SULFITOS - MOLUSCOS

Precio según mercado

Sepia bruta de playa a la parrilla con emulsión de perejil y picadillo de frutos secos

FRUTOS DE CÁSCARA - PESCADO - MOLUSCOS - SULFITOS

14,60



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 - SULFITOS

10,40

GYOZAS de pato y foie *(6 unidades)*

GLUTEN - SÉSAMO - SOJA - SULFITOS

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 - 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

4,10

VACA VIEJA trufada, chips de patata y parmesano rallado

GLUTEN - LÁCTEOS - HUEVO - SULFITOS

4,10

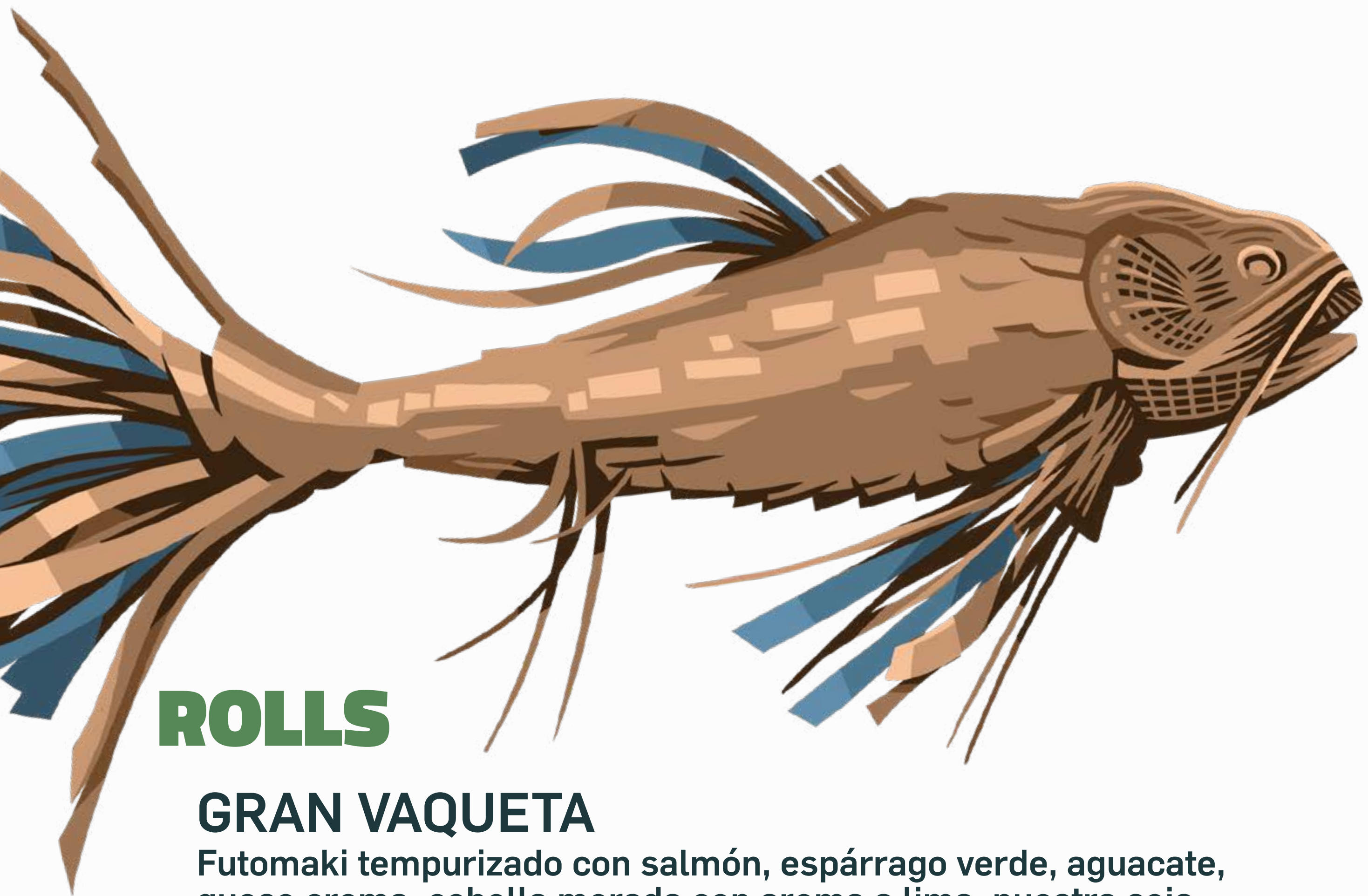


JAMÓN IBÉRICO con huevo de codorniz

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

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

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
VACA 47,00 €/kg	Frisona	Pirineos	40 días
VACA* <i>Hembra, mayor de 48 meses</i> 58,00 €/kg (s.m.)	Rubia gallega	Galicia	45-60 días
VACA* <i>Hembra, mayor de 48 meses</i> 63,00 €/Kg (s.m.)	Barrosa	Portugal	90 días
BUEY* <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 y huevo a baja temperatura, con guarnición de patatas

GLUTEN - HUEVO - LÁCTEOS - SULFITOS

19,90

Wok de pollo campero con verduras y maíz

GLUTEN - SOJA - APIO - SÉSAMO - SULFITOS

16,50

Lomo alto de vaca vieja con piquillos caramelizados (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 - SULFITOS

47,00



PESCADOS

 **Corvina a la brasa, cremoso de calabaza y naranja, y kale frita**

PESCADO - SOJA - MOSTAZA - SULFITOS - MOLUSCOS

17,70

 **Rodaballo a la brasa, verduras al wok y aliño de ajos**

PESCADO - SOJA - SULFITOS - 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 - SULFITOS - MOLUSCOS

16,50

Arroz/fideuà del senyoret con gamba de playa y cigalitas

CRUSTÁCEOS - MOLUSCOS - PESCADO - SULFITOS

16,90

Arroz/fideuà de rape, sepieta de playa y alcachofas

CRUSTÁCEOS - PESCADO - MOLUSCOS - SULFITOS

16,90

Arroz/fideuà de pato, ajos tiernos y alcachofas

APIO - SULFITOS

16,90

Arroz/fideuà de pato, boletus y foie a la sal

APIO - SULFITOS

16,90

Arroz/fideuà de cigalitas y ajos tiernos

CRUSTÁCEOS - PESCADO - MOLUSCOS - SULFITOS

16,90

Arroz de bogavante

CRUSTÁCEOS - PESCADO - MOLUSCOS - SULFITOS

21,00

 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. Precio por persona.

POSTRES

Tarta fondant de queso

GLUTEN - HUEVO - LÁCTEOS - FRUTOS DE CÁSCARA - SULFITOS

6,70

Nuestra cookie casera de almendra marcona, naranja y caramelo sedoso, acompañada de helado de vainilla

GLUTEN - HUEVO - LÁCTEOS - FRUTOS DE CÁSCARA - SULFITOS

6,50

Torrija de fartó con helado de horchata

GLUTEN - HUEVO - LÁCTEOS - FRUTOS DE CÁSCARA - SULFITOS

6,60

Espuma de queso con coulis de frutos rojos y remolacha

GLUTEN - LÁCTEOS - SULFITOS

6,00

Tarta de manzana, crema de chocolate blanco, helado de vainilla y galleta de mantequilla

GLUTEN - HUEVO - LÁCTEOS - FRUTOS DE CÁSCARA - SULFITOS

6,30

Tarta de cumpleaños

GLUTEN - HUEVO - LÁCTEOS - FRUTOS DE CÁSCARA - SULFITOS

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