



**Benviguts al  
MERCAT**



**VAQUETA**  
GASTRO MERCAT

**5% de suplement per servei en terrassa**


## **Pa artesà de massa mare**

Avise'ns si no ho desitja

GLUTEN - FRUITS SECS - OLIVES - TRAMUSSOS - SULFITS

3,30

# **ELS CLÀSSICS DEL TRINQUET**

 **Allioli artesà, tomaca natural amb oli d'oliva i orenga, flor de sal amb pebrella**

OU - SULFITS

3,60

**Bunyol cremós de bacallà** *(unitat)*

GLUTEN - CRUSTACIS - OU - PEIX - SULFITS - LACTIS

3,50

**Croquetó 65g** *(segons mercat) (unitat)*

GLUTEN - CRUSTACIS - OU - PEIX - LACTIS  
API - SÈSAM - SULFITS - MOL·LUSCOS - MOSTASSA

3,50

 **Titaina marinera**

OUS - PEIX - FRUITS DE CORFA - SULFITS

8,20

**Braves del trinquet**

GLUTEN - OU - SULFITS

7,50

**Taula de formatges valencians  
amb codony i fruita seca**

LACTIS - FRUITS DE CORFA

16,70

**Pernil ibèric Arturo Sánchez tallat a  
ganivet, amb pa de cristall a la brasa**

GLUTEN

21,00

 **Nostra sépia de callo amb maionesa,  
julivert, cebollí i ratlladura de llima**

PEIX - OU - SULFITS - MOL·LUSCOS - LACTIS

12,70

**Els nostres ous trencats en taula  
amb sobrassada de porc negre,  
formatge de Maó i ceba caramel·litzada**

GLUTEN - OUS - LACTIS - SULFITS

12,90





## Ensalada russa de fumats i salaons amb creïlla a la brasa i papadum

OU - PEIX - LACTIS - FRUITS DE CORFA - MOSTASSA - SULFITS - GLUTEN

9,90

## Steak tartar de vaca nacional madurada amb creïlletes al rovell

GLUTEN - CRUSTACIS - OU - PEIX - SOJA - MOSTASSA - MOL·LUSCOS - SULFITS - LACTIS

17,00

# DE LA NOSTRA VERDULERIA

### Carpaccio de tomaca valenciana amb salaons, oli de fruita seca i orellanes

FRUITS DE CORFA - SULFITS - PEIX

13,40

### Carxofes cruixents amb parmentier de creïlla a la brasa i foie a la sal

GLUTEN - LACTIS - SULFITS

10,70

### Ensalada Inés Rosales amb burrata, pesto i tomaques al Jospé

GLUTEN - LACTIS - FRUITS DE CORFA - MOSTASSA - SULFITS - OU

15,50

### Ensalada temperada de pollastre marinat, hummus lleugerament picant i verduretes saltades

FRUITS DE CORFA - SÈSAM - SOJA - SULFITS

14,50

### Bolets de temporada, ou a baixa temperatura, parmentier de creïlla trufada, cansalada ibèrica i pinyons

OU - SOJA - FRUITS DE CORFA - LACTIS - SULFITS

12,80





# TIRA-LI MOS

**Mollete de secret ibèric,  
tartar de tomaca semiseca  
i maionesa japonesa**

GLUTEN - LACTIS

7,30

**Fartó de sobrassada de porc negre,  
ceba caramel·litzada i formatge de Maó**

GLUTEN - OU - LACTIS

5,70

**Hot dog de llonganissa amb faves,  
maionesa tostada, quètxup oriental  
i creïlles palla**

GLUTEN - OU - LACTIS - SULFITS - MOSTASSA

7,30

**3 mini-burgers de carn madurada**

GLUTEN - OU - LACTIS - PEIX - SULFITS - MOSTASSA

14,20

# CHARC






# DE LA NOSTRA BRASA

**Polp de roca amb parmentier  
de creïlla fumada i amaniment gallec**

GLUTEN - SOJA - LACTIS - SULFITS - MOL·LUSCOS - PEIX

17,80

 **Morella de vedella cruixent  
amb piquillos caramel·litzats  
i amaniment de mostassa d'herbes**

MOSTASSA - SULFITS

13,80

**Albergínia a la flama,  
sobrassada de porc ibèric,  
formatge feta, mel i rúcula**

GLUTEN - LACTIS - SOJA - SULFITS

12,90

 **Peix i marisc al Jospèr**  
*(consultar vitrina, caps de setmana)*

GLUTEN - CRUSTACIS - PEIX - SULFITS - MOL·LUSCOS

*Preu segons mercat*

 **Sépia bruta de platja a la graella  
amb emulsió de julivert  
i picada de fruits secs**

FRUITS DE CORFA - PEIX - MOL·LUSCOS - SULFITS

14,60



# SUSHI BAR

Tots els dies, per a sopar.  
Divendres, dissabte i diumenge,  
per a dinar i sopar.

## JAPOPICAETA

 **TACO MEX** de sashimi de tonyina  
amb pico de gallo, guacamole i maionesa de wasabi

OU - PEIX - SOJA

10,30

**TEMPURA** de llagostins  
i verdures de temporada

GLUTEN - OU - SOJA - FRUITS DE CORFA - SÈSAM - MOL·LUSCOS - SULFITS

10,40

**GYOZAS** d'ànec i foie *(6 unitats)*

GLUTEN - SÈSAM - SOJA - SULFITS

10,40

 **OSTRA** Gillardeau N2 al natural

MOLUSCOS

4,40

 **OSTRA** Gillardeau N2 acevixada

MOL·LUSCOS - ou

5,50





## TEMAKIS

### LLAGOSTÍ en TEMPURA

amb formatge crema, avocat i salsa teriyaki

GLUTEN - MARISC - SOJA - LACTIS - SULFITS

5,80



### TARTAR de SALMÓ

amb avocat i fulla de roure

CRUSTÀCIS - PEIX - SOJA - SÈSAM - MOL·LUSCOS - SULFITS

5,80

## NIGIRIS

### SALMÓ flambejat amb lima i cansalada fregida

GLUTEN - PEIX - SOJA - SULFITS

4,00

### TONYINA i VIEIRA amb sobrassada ibèrica

GLUTEN - PEIX - SOJA - MOL·LUSCOS - SULFITS

4,90

### TONYINA trufada, ou de guatla i foie

GLUTEN - OU - PEIX - SULFITS

4,20

### MAGRET d'ÀNEC, FOIE i teriyaki silvestre

GLUTEN - SOJA - SULFITS

4,70

### ANGUILA i FOIE

GLUTEN - PEIX - SOJA - SULFITS

4,10



### PEIX BLANC, avocat i salsa *acevitxada*

OU - PEIX - SOJA

4,10

### VACA VELLA trufada, xips de creïlla i parmesà ratllat

GLUTEN - OU - LACTIS - SULFITS

4,10



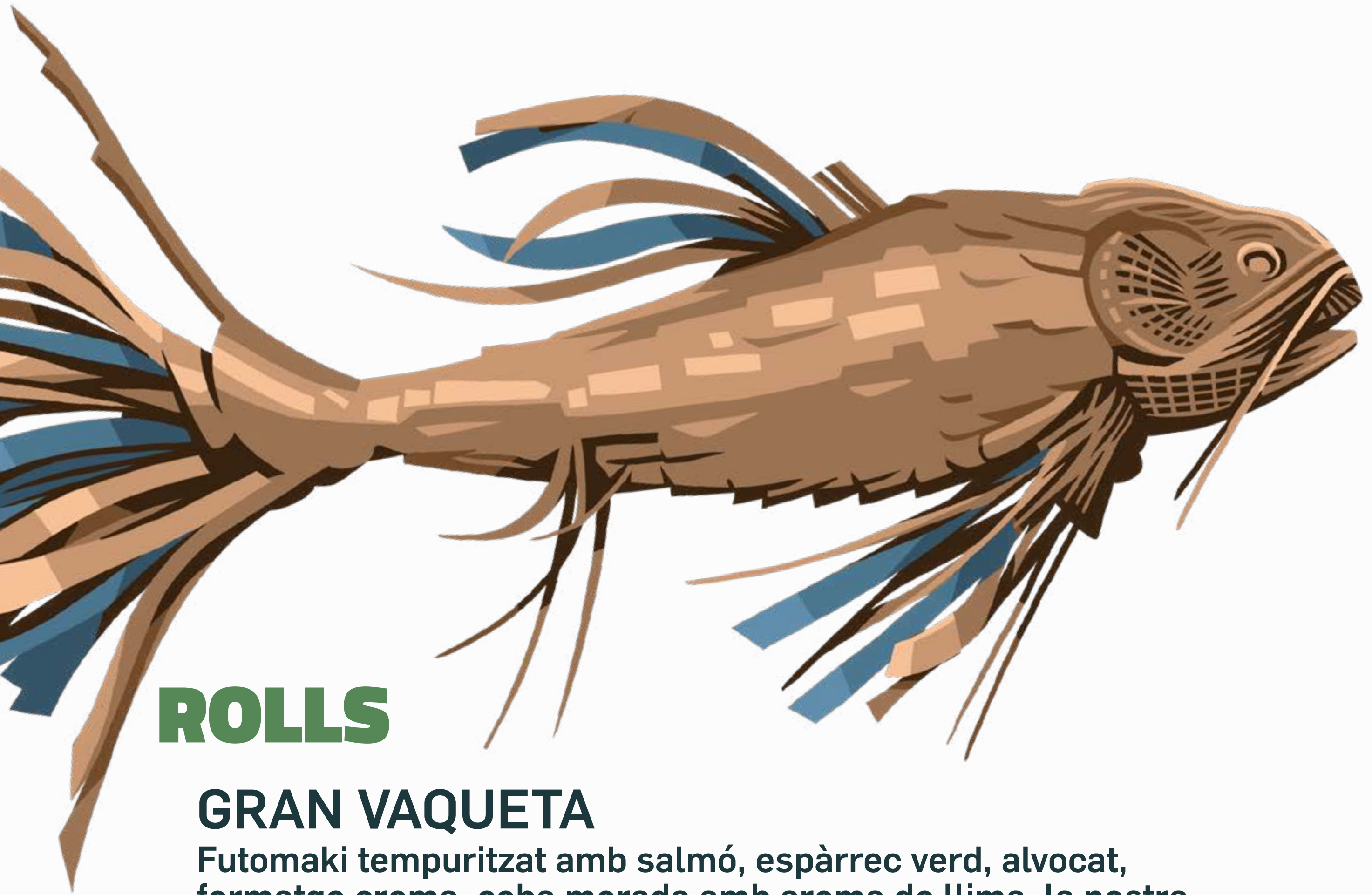
### PERNIL IBÈRIC amb ou de guatla

OU - SULFITS

4,20







## ROLLS

### GRAN VAQUETA

Futomaki tempuritzat amb salmó, espàrrec verd, alvocat, formatge crema, ceba morada amb aroma de llima, la nostra soja especial i ratlladura de llima

GLUTEN - OU - PEIX - SOJA - LACTIS - SULFITS

11,50

### SPICY TUNA

Roll d'arròs amb la nostra tonyina picant, kale fregida, tenkasu, shichimi i salsa picant suau

GLUTEN - CRUSTACIS - OU - PEIX - SOJA - SÈSAM - MOL·LUSCOS - FRUITS DE CORFA - SULFITS

11,20

### EBI ROLL CORBINA

Roll d'arròs amb interior de llagostí tempuritzat, alvocat i formatge crema, recobert amb corbina i amanit amb la nostra salsa *acevitxada* casolana, cruixent de tenkasu i rovell curat

GLUTEN - OU - PEIX - SOJA - LACTIS - MARISC - SULFITS

11,20

### DOBLE SALMÓ

Roll d'arròs amb interior de salmó i alvocat, cobert amb salmó, llima, salsa teriyaki i cruixent de cansalada fregida

GLUTEN - PESCADO - SOJA - SULFITOS

11,20

### TONYINA · VIEIRA · SOBRASSADA

Uramaki amb interior de tonyina i alvocat, cobert amb vieira i dauets de sobrassada, tot amanit amb salsa teriyaki

GLUTEN - PEIX - SOJA - MOL·LUSCOS - SULFITS

12,50

### MAR i MUNTANYA

Uramaki amb interior de tonyina i alvocat, cobert amb magret d'ànec, foie i salsa teriyaki silvestre

GLUTEN - PEIX - SOJA - SÈSAM - MOL·LUSCOS - SULFITS

11,80



# LES NOSTRES XULLOTES MADURADES

ORDENADES DE MENOR A MAJOR INTENSITAT DE SABOR

CARNE	RAÇA	ORIGEN	MADURACIÓ
<b>VACA</b> 47,00 €/Kg	Frisona	Pirineus	40 dies
<b>VACA*</b> <i>Femella, major de 48 mesos</i> 58,00 €/Kg (s.m.)	Rubia gallega	Galícia	45-60 dies
<b>VACA*</b> <i>Femella, major de 48 mesos</i> 63,00 €/Kg (s.m.)	Barrosa	Portugal	90 dies
<b>BOU*</b> <i>Valles del Esla Mascle castrat, major de 48 mesos</i> 76,00 €/Kg (s.m.)	Pardo alpino	Muntanyes de León	+100 dies

Seleccionem les millors carns. Aquestes continuen el seu procés de maduració en la nostra cambra Dry Ager.

(\*) Consulta la disponibilitat amb el personal de sala.





# CARN

**Milanesa de porc ibèric amb cremós de formatge manxec, pernil cruixent i ou a baixa temperatura, amb guarnició de creïlles**

GLUTEN - OU - LACTIS - SULFITS

19,90

**Wok de pollastre camperol, verdures i dacs**

GLUTEN - SOJA - API - SÈSAM - SULFITS

16,50

**Llom alt de vaca vella amb piquillos caramel·litzats** (Maduració de 36 dies)

GLUTEN - SULFITS

21,90

**Chuletón de vaca frisona dels Pirineus a la graella vasca amb creïlles i pimentons del Padró**

1kg, carn madurada 42 dies (recomanat per a 2 persones)

GLUTEN - SULFITS

47,00



# PEIX

 **Corbina a la brasa, cremós de carabassa i taronja, i kale fregida**

PEIX - SOJA - MOSTASSA - SULFITS - MOL·LUSCOS

17,70

 **Rèmol a la graella amb verdures al wok i amaniment d'alls**

PEIX - SOJA - SULFITS - API

17,90

 **Peix i marisc al Jospet**  
(consultar vitrina, caps de setmana)

GLUTEN - CRUSTACIS - PEIX - SULFITS - MOL·LUSCOS

Preu segons mercat





## Paella valenciana amb caragols i carxofes

API - SULFITS - MOL·LUSCOS

16,50

## Arròs/fideuà del senyoret amb gamba de platja i cigalletes

CRUSTACIS - MOL·LUSCOS - PEIX - SULFITS

16,90

## Arròs/fideuà de rap, sepieta de platja i carxofes

CRUSTACIS - PEIX - MOL·LUSCOS - SULFITS

16,90

## Arròs/fideuà d'ànec, alls tendres i carxofes

API - SULFITS

16,90

## Arròs/fideuà d'ànec, boletus i foie a la sal

API - SULFITS

16,90

## Arròs/fideuà de cigalites i alls tendres

CRUSTACIS - PEIX - MOL·LUSCOS - SULFITS

16,90

## Arròs de llamàntol

CRUSTACIS - PEIX - MOL·LUSCOS - SULFITS

21,00

 Tots els arrossos són sense glúten

*Tria entre arròs sec (estil paella), arròs melós o fideuà.  
Només un tipus d'arròs per taula. Mínim per a dues  
persones. Preu per persona.*

# POSTRES

## La nostra *cheesecake*

GLUTEN - OU - LACTIS - FRUITS DE CORFA - SULFITS

6,70

## La nostra cookie d'ametla marcona, taronja i caramel sedós, acompanyada de gelat de vainilla

GLUTEN - OU - LACTIS - FRUITS DE CORFA - SULFITS

6,50

## Llesca amb ou de fartó amb gelat d'orxata

GLUTEN - OU - LACTIS - FRUITS DE CORFA - SULFITS

6,60

## Espuma de formatge amb coulis de fruits rojos i remolatxa

GLUTEN - LACTIS - SULFITS

6,00

## Pastís de poma, crema de xocolata blanc, gelat de vainilla i galeta de mantega

GLUTEN - OU - LACTIS - FRUITS DE CORFA - SULFITS

6,30

## Pastís d'aniversari

GLUTEN - OU - LACTIS - FRUITS DE CORFA - SULFITS

6,30



TOT EL PEIX CRU QUE SE SERVEIX EN AQUEST ESTABLIMENT HA SIGUT PRÈVIAMENT CONGELAT, TAL COM ORDENA LA NORMATIVA DE PREVENCIÓ DE LA PARASITOSIS PER ANISAKIS.

Real Decreto 1420/2006,  
de l'1 de desembre