

MENÚ MASCLETÀ

5 ENTRANTES + POSTRE 29,00 €/persona

MENÚ CASTELL

3 ENTRANTES + PRINCIPAL + POSTRE 33,00 €/persona

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

ENTRANTES

- Ensaladilla de ahumados y salazones con patata a la brasa y papadum 1.4.5.7.9.13.14
- Croqueta de pollo a la brasa, setas, gorgonzola y trufa (individual) 1.2.3.4.5.7.11.12.14
- Nuestros huevos cascados con sobrasada de porc negre, cebolla caramelizada y queso de Mahón 1.5.14
 - Las bravas del Trinquet 1.5
- Tartar de atún y aguacate, cremoso de huevo frito trufado y aliño japonés 4.5.10.11

PRINCIPALES

- Arroz meloso de bogavante, boletus y espárragos trigueros 2.3.4.12
- Arroz meloso de picaña madurada, velo de panceta Joselito y alcachofas
 - Arroz al horno en cazuela de barro (RECETA TRADICIONAL) 1.5.9
- Merluza gallega a baja temperatura, beurre blanc de perejil y jugo tostado de sus espinas 1.2.3.4.14
 - Milanesa (150g) de cerdo ibérico, cremoso de queso, jamón crujiente, huevo poché y patatas 1.5.14
- Lomo alto de vaca vieja (mad. 36 días), pimientos del piquillo caramelizados y patatas (+ 5,50€) 1.10.13

COMBINADO de POSTRES

Estos postres se sirven al centro, para compartir

- Nuestra tarta de queso fondant 1.5.9.14
- Tarta cremosa de chocolate y Baileys, con crema de pistacho 1.5.9.14

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.

5% SUPLEMENTO EN TERRAZA

ALÉRGENOS

- | | |
|---------------|-----------------|
| 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 9.14
15,70 Ensalada Inés Rosales con burrata, tomates al Jospser y pesto 1.5.7.9.14
10,50 Ensaladilla de ahumados y salazones con patata a la brasa y papadum 1.4.5.7.9.13.14
17,30 Steak tartar de vaca nacional madurada con patatitas a la yema 3.4.5.13.14

ENTRANTES CALIENTES

- 3,50 Croqueta de pollo a la brasa, setas, gorgonzola y trufa (unidad) 1.2.3.4.5.7.11.12.14
3,60 Zamburiña a la brasa con espuma de kimchi (unidad) 2.13
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
14,90 Tartar de atún y aguacate, cremoso de huevo frito trufado y aliño japonés 4.5.10.11

PRINCIPALES

- 21,80 Arroz seco/meloso/fideuà de bogavante, boletus y trigueros 1.2.3.4.12 (mínimo 2 personas, 1 arroz por mesa)
17,30 Arroz seco/meloso/fideuà de picaña madurada, papada Joselito y alcachofas 1 (mínimo 2 personas, 1 arroz por mesa)
17,30 Arroz seco/meloso/fideuà del senyoret con gamba roja y cigalita 1.2.3.4.12 (mínimo 2 personas, 1 arroz por mesa)
16,90 Merluza gallega a baja temperatura, beurre blanc de perejil y jugo tostado de sus espinas 1.2.3.4.14
16,80 Milanesa (150g) de cerdo ibérico, cremoso de queso, jamón crujiente, huevo poché y patatas 1.5.14
22,50 Lomo alto de vaca vieja (mad. 36 días), pimientos del piquillo caramelizados y patatas 1.10.13
47,00 Chuletón de vaca frisona de los Pirineos a la parrilla vasca, pimientos de Padrón y nuestras patatas (1kg, recomendado para 2 personas) 1

POSTRES

- 6,70 Nuestra tarta de queso fondant 1.5.9.14
6,70 Tarta cremosa de chocolate y Baileys, con crema de pistacho 1.5.9.14

ALÉRGENOS

1. Gluten
2. Crustáceos
3. Moluscos

4. Pescado
5. Huevos
6. Altramuces

7. Mostaza
8. Cacahuetes
9. Frutos de cáscara

5% SUPLEMENTO EN TERRAZA

10. Soja
11. Sésamo
12. Apio
13. Sulfitos
14. Leche y derivados

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 |