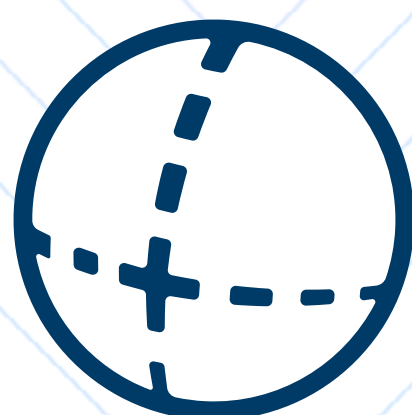


*guía
repsol*

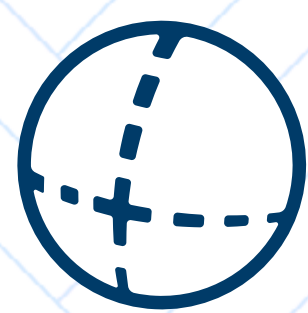
2026



**Bienvenue au
TRINQUET**



PELAYO
GASTRO TRINQUET



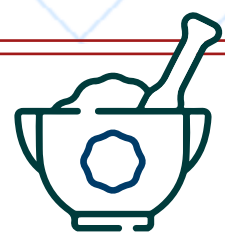
PELAYO
GASTRO TRINQUET

3,60

MICHE DE PAIN

au levain artisanal.

Si vous n'en souhaitez pas, dite-le-nous. (1)*



La PICAETA du MARCHÉ



3,90

AÏOLI ARTISANAL

et TOMATE FRAÎCHE à l'huile d'olive
et à l'origan, et fleur de sel a (5)*

21,70

JAMBON IBÉRIQUE

accompagné
de tomate valencienne et de pain grillé (1)*

16,90

PLATEAU de FROMAGE de VALENCE

avec pâte de coing et noix (9 . 14)*

9,50

HUOMOUS aux POIS CHICHES

avec tempura de légumes et chili doux (1.4.10.11.13)*

10,70

MACÉDOINE

au poisson fumé et en
salaison avec pommes de terre et papadum
(pain indien) (1 . 4 . 5 . 7 . 13 . 14)*

13,20

SEICHE de CALLO

avec mayonnaise,
émulsion de persil et zeste de citron vert
(3 . 5 . 13 . 14)*

14,80

SALADE de TOMATES

avec filets de thon (4 . 13)*

Les pommes de terre

BRAVAS du TRINQUET

8,00

VANQUEURS DU BRAVAS FEST 2024 VALENCE

Nos célèbres pommes de terre au avec sauce
brava maison, aïoli et de l'huile de paprika
piquante et fumé (1 . 4 . 5 . 10 . 13)*

12,20

ARTICHAUTS CROUSTILLANTS

à la sauce romesco (tomate, ail, amandes, noisettes,
poivron) et au terreau d'olives noires
(1 . 8 . 9 . 13)* [DISPONIBLE EN SAISON]

13,70

POITRINE de PORC GRILLÉE

de SORIA, pico de gallo (oignons, de poivrons,
piments) et assaisonnement de Galice (1 . 10)*

9,80

TITAINA à la MARINIÈRE

avec œuf au plat avec deux jaunes
(4 . 5)*

13,20

OLIVES de MER (coquillages)

avec émulsion d'ail et de persil
et assaisonnement de Galice (1 . 3 . 10)*
[DISPONIBILITÉ SUR LE MARCHÉ]

17,90

CALAMAR à l'ANDALOUSE

avec aïoli au citron vert et au persil et sauce à
l'encre de calamar (1 . 3 . 5)*

- 19,00

POULPE
avec émulsion de patate douce fumée,
émincé d'olives noires et chips (3)*
- 12,50

COQUILLE SAINT-JACQUES DU PACIFIQUE à l'émulsion de citron vert, de
piment de Cayenne et de poireau frisé (3.4.13)* (3 pièces)
- 14,90

GÉSIERS d'AGNEAU
à la seiche, aux ailons et à la sauce Mery (3 . 13)*
- 12,20

ŒUFS BROUILLÉS aux fèves miniatures “La Catedral” avec de la viande séchée de
wagyu et du fromage Stilton (5 . 13 . 14)*
- 16,30

STEAK TARTARE de VIANDE BOVINE AFFINÉE et pommes de terre
frites saupoudrées de moelle (1 . 4 . 5 . 7 . 10 . 13)*



AMUSE-BOUCHES



- 3,80

La GILDA avec THON ROUGE
anchois, piment, olive et fromage manchego
(4 . 13 . 14)*
- 4,60

ANCHOIS avec pâte feuilletée
et beurre frais (*unité*) (1 . 4 . 5 . 13 . 14)*
- 7,90

STEAK TARTAR Petit sandwich de steak
tartare de filet de viande bovine nationale avec
pain brioché et œufs brouillés aux pommes de
terre (*unité*) (1.4.5.7.10.13.14)*
- 3,50

CROQUETTE au JAMBON
et fine tranche croustillante de lard de
bellota. (*unité*) (1 . 5 . 12 . 14)*
- 3,50

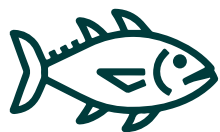
BEIGNET CRÉMEUX DE COLIN
avec Piquillo (petit poivron rouge) caramélisé
et pignons (*unité*) (1 . 4 . 13)*
- 5,10

BEIGNET de l'ALBUFERA
MEILLEURE TAPA DE LA COMMUNAUTÉ VALENCIENNE 2025
Beignet d'allipebre fumé, anguille flambée,
crème d'ail rôti, amandes effilées et sauce (*unité*)
(1 . 2 . 3 . 4 . 5 . 9 . 12)*
- 7,90

COCA de DACSA avec de la titaine et des
anchois de la mer Cantabrique (*unité*) (1 . 4 . 5)*
- 8,20

COCA D'OLI Pont Sec avec un carpaccio
de filet ibérique au sel, du pesto et une mayon-
naise aux maïs et au parmesan (*unité*) (1 . 5 . 7 . 14)*
- 6,70

MINIBURGER de FIGATELL
de Rosa Lloris, chou épicé et sauce
au fromage Manchego (*unité*) (1 . 5 . 13 . 14)*



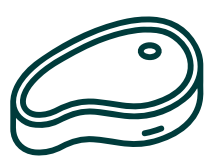
POISSONS



- 18,60

CORVINA accompagnée de crevettes rouges
et son ragoût (2 . 3 . 4 . 13)*
- 18,80

TURBOT
avec petits légumes façon Bilbao (2 . 3 . 4 . 13)*



VIANDES



16,50 **ABANICO Joselito®** cuit à basse température, accompagné d’une sauce au poivre vert et de pommes de terre Ratte (12. 13 . 14)*

19,30 **CÔTELETTES d’AGNEAU**
Manchego national avec ail tendre, pommes de terre nouvelles et deux œufs au plat (1. 5)*

23,70 **ENTRECÔTE de Blonde de Galice**
affinée 36 jours, avec Piquillos (petits poivrons rouges) confits et des chips maison (1. 10 . 13)*



PLATS DE RIZ



Vous avez le choix entre du riz sec (style paella), moelleux ou fideuà (à base de nouilles). Un seul type de riz par table. Pour 2 personnes minimum.
Le prix indiqué est pour personne.

18,10 **PAELLA VALENCIENNE** (1. 13)*

19,30 **RIZ au CANARD, CÈPE et FOIE GRAS** (1. 13)*

19,30 **RIZ au TATAKI de PICAÑA** affinée (point de rumsteak) avec avec asperges vertes et pleurotes (1. 13)*

19,30 **RIZ à la PETITE SEICHE**
avec lotte et aux artichauts (1. 2 . 3 . 4 . 13)*

19,70 **RIZ del SENYORET** aux crevette rouge, langoustine et poisson frais du jour (1. 2 . 3 . 4 . 13)*

19,30 **RIZ au TURBOT et au POULPE**
avec émulsion de piments del piquillo (1. 2 . 3 . 4 . 13)*

22,90 **RIZ au HOMARD** (1. 2 . 3 . 4 . 13)*

29,50 **RIZ aux GAMBON ÉCARLATE** et magret de canard, accompagné de viande séchée de wagyu et de champignons de saison (1. 2 . 3 . 4 . 13)*

Tous les plats de riz et les fideuas sont préparés sur place. Le temps de préparation minimum est de 25 minutes.
Le **riz sec*** (style paella) est présenté dans une poêle à paella et ne contient pas de bouillon. Le **riz moelleux**** est cuit dans une marmite et contient un bouillon épais. Le **fideuà***** est présenté comme le riz sec, mais il est fait avec des nouilles au lieu de riz, il contient donc du gluten.



DESSERTS



- 7,20

GÂTEAU au FROMAGE

(1. 5. 14)*
- 6,50

PANNA COTTA à l’HORCHATA

avec fartó caramélisé (1. 14)*
- 6,50

COCA de LLANDA à l’ORANGE

(gâteau) avec 70 % de chocolat crémeux (1. 5. 9. 14)*
- 6,80

FLAN aux ŒUFS CRÉMEUX

au lait de chèvre avec caramel, biscuit au beurre et amandes effilées (1. 5. 9. 14)*
- 7,00

TIRAMISÚ

à base de madeleine valencienne et de caramel au miso (1. 5. 10. 13. 14)*
- 7,20

GÂTEAU CRÉMEUX au CHOCOLATE et au BAILEYS

avec sauce au chocolat (1. 5. 13. 14)*

TOUS LES POISSONS BRUTS SERVIS DANS CET ÉTABLISSEMENT ONT ÉTÉ CONGELÉS AU PRÉALABLE, COMME L’EXIGE LE RÈGLEMENT SUR LA PRÉVENTION DE LA PARASITOSE ANISAKIS.
Décret royal 1420/2006, du 1er décembre

PRIX EN EUROS. TVA INCLUSE.
© GRUPO GASTRO TRINQUET
ILLUSTRATIONS BY TITO MERELLO

