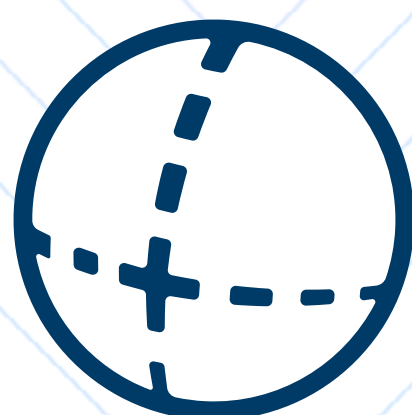


*guía
repsol*

2026

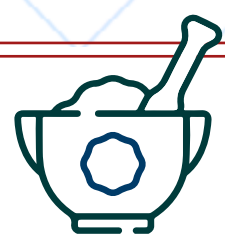


**Benvenuti al
TRINQUET**



PELAYO
GASTRO TRINQUET

3,60 **PAGNOTTA DI PANE**
artigianale di pasta madre.
Se non volete, fatecelo sapere (1)*



ANTIPASTO del MERCATO CENTRALE



3,90 **ALLIOLI ARTIGIANALE**
e POMODORI NATURALE con olio
d'oliva extra, origano, fiore di sale e timo (5)*

21,70 **PROSCIUTTO IBERICO** con
pomodoro valenziano e pane tostato (1)*

16,90 **TABELLA di FORMAGGI VALENZIANI**
con cotogne e noci (9 . 14)*

9,50 **HUMMUS de CECI**
con verdure in tempura e peperoncino dolce
(1 . 4 . 10 . 11 . 13)*

10,70 **INSALATA di PATATA**
con pesce salato e affumicato, maionese
e papadum (1 . 4 . 5 . 7 . 13 . 14)*

13,20 **SEPPIA** con maionese,
emulsione di prezzemolo e scorza di lime
(3 . 5 . 13 . 14)*

14,80 **INSALATA di POMODORI**
con filetti di ventresca di tonno (4 . 13)*

BRAVAS del TRINQUET
VINCITORI AL BRAVAS FEST 2024 VALÈNCIA
8,00 Le nostre famose patate con salsa brava fatta
in casa, alioli e olio alla paprika piccante a
affumicata (1 . 4 . 5 . 10 . 13)*

12,20 **CARCIOFI CROCCANTI**
con salsa romesco e terra di olive nere
(1 . 8 . 9 . 13)* [DISPONIBILE IN STAGIONE]

13,70 **TORREZNO de SORIA** con pico de
gallo e condimento galiziano (1 . 10)*

9,80 **TITAINA POMODORATA**
con uovo fritto con due tuorli d'uovo (4 . 5)*

13,20 **TELLINE** con condimento galiziano
ed emulsione di salsa mery (1 . 3 . 10)*
[DISPONIBILITÀ DEL MERCATO]

17,90 **CALAMARI all'ANDALUSA**
con allioli di lime e prezzemolo e salsa
all'inchiostro di pesce (1 . 3 . 5)*

- 19,00

POLPO

con emulsione di batata affumicata, polvere d'oliva nera e patate crocante (3)*
- 12,50

VIEIRA del PACÍFICO

con emulsione di lime, pepe di Cayenna e porro riccio (3 . 4 . 13)* (3 pezzi)
- 14,90

ANIMELLE di AGNELLO

con seppie, aglio novello e salsa Mery (3 . 13)*
- 12,20

UOVA STRAPAZZATE CON FAGIOLI BABY “La Catedral”,

cecina di wagyu e Stilton (5 . 13 . 14)*
- 16,30

STEAK TARTARE

di manzo maturato e patate al midollo (1 . 4 . 5 . 7 . 10 . 13)*



SPUNTINI



- 3,80

La GILDA con TONNO ROSSO

Acciuga, piparra, olive e formaggio manchego (unità) (4 . 13 . 14)*
- 4,60

ACCIUGA

con pane di pasta sfoglia e burro fresco (unità) (1 . 4 . 5 . 13 . 14)*
- 7,90

MONTADITO di STEAK TARTAR

di vaca nazionale su pane brioche e patatine al tuorlo (unità) (1.4.5.7.10.13.14)*
- 3,50

CROCCHETTA di PROCIUTTO

e velo di pancetta di ghianda(un.) (1 . 5 . 12 . 14)*
- 3,50

FRITELLA CREMOSA di BACCALÀ,

peperone del piquillo caramellato e pinoli (unità) (1 . 4 . 13)*
- 5,10

FRITELLA dell’ALBUFERA

MIGLIOR TAPAS DELLA COMUNITÀ VALENCIANA 2025

Fritella di allipebre affumicato, anguilla scottata, crema di aglio arrosto, mandorle a scaglie e salsa (unità) (1 . 2 . 3 . 4 . 5 . 9 . 12)*
- 7,90

MAIS FOCCACIA

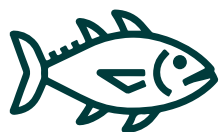
con titaina e acciughe del Cantabrico (unità) (1 . 4 . 5)*
- 8,20

FOCCACIA Pont Sec

con carpaccio di lombo iberico in salamoia, pesto e maionese al mais tostato e parmigiano (1 . 5 . 7 . 14)*
- 6,70

MINIBURGER di FIGATELLO

di Rosa Lloris con cavolo speziato e salsa al formaggio manchego (unità) (1 . 5 . 13 . 14)*



PESCE



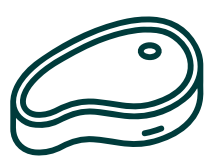
- 18,60

CORVINA

con gamberi rossi e il suo succo (2.3.4.13)*
- 18,80

ROMBO CHIODATO

e verdure con salsa bilbaina (2 . 3 . 4 . 13)*



CARNI



- 16,50

ABANICO Joselito®

a bassa temperatura con salsa al pepe verde e patate Ratte (12. 13 . 14)*
- 19,30

COSTOLETTA di AGNELLO

manchego, aglio fresco con patate e due uova fritte (1. 5)*
- 23,70

LOMBATA di VITELLO

maturata 36 giorni, con peperone del piquillo candito e patatatine frite (1. 10 . 13)*



RISO



Scegliere tra riso secco* (stile paella), riso dolce** o fideuà***.
Un solo tipo di riso per tavolo. Minimo per due persone.
I prezzi indicati si intendono per porzione.

- 18,10

PAELLA VALENCIANA

(1. 13)*
- 19,30

RISO di ANATRE, BOLETI e FOIE

(1. 13)*
- 19,30

RISO di TATAKI di PICAÑA

stagionata con asparagi verdi e funghi ostrica (1. 13)*
- 19,30

RISO di SEPIA

con rana pescatrice e carciofi (1. 2 . 3 . 4 . 13)*
- 19,70

RISO di FRUTTI DI MARE

con gambero rosso, scampi e pesce fresco di giornata (1. 2 . 3 . 4 . 13)*
- 19,30

RISO con ROMBO e POLPO

con emulsione di peperoni del piquillo (1.2.3.4.13)*
- 22,90

RISO di ARAGOSTA REALE

(1. 2 . 3 . 4 . 13)*
- 29,50

RISO di GAMBERO ROSSO ATLANTICO

e petto d’anatra con cecina di wagyu e funghi di stagione (1. 2 . 3 . 4 . 13)*

Il **riso secco*** (stile paella) è presentato in una padella per paella e non ha brodo, mentre il **riso pastoso**** è cotto in una pentola e ha un brodo denso.
Il **fideuà***** si presenta come il riso asciutto, ma è fatto con tagliatelle al posto del riso, quindi contiene glutine.



DOLCI



7,20 **TORTA di FORMAGGIO** (1. 5. 14)*

6,50 **PANNA COTTA di HORCHATA**
con brioche caramellato (1. 14)*

6,50 **PAN di SPAGNA di ARANCIA**
con cremoso di cioccolato 70% (1. 5. 9. 14)*

6,80 **CRÈME CARAMEL di UOVA**
con latte di capra, caramello, biscotto al
burro e mandorle a scaglie (1. 5. 9. 14)*

7,00 **TIRAMISU** di magdalena valenciana
con toffee al miso (1. 5. 10. 13. 14)*

7,20 **TORTA CREMOSA**
di CIOCCOLATO e BAILEYS
con salsa al cioccolato (1. 5. 13. 14)*

TUTTO IL PESCE CRUDO SERVITO IN QUESTO STABILIMENTO È STATO
PRECEDENTEMENTE SURGELATO, COME RICHIESTO DAL
REGOLAMENTO PER LA PREVENZIONE DELLA PARASSITOSI ANISAKIS.
Decreto Reale 1420/2006, del 1 dicembre

PREZZI IN EURO. IVA INCLUSA.
© GRUPO GASTRO TRINQUET
ILUSTRAZIONI DI TITO MERELLO

