

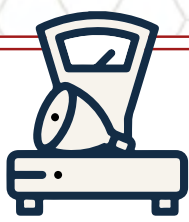


CASA BALDO 1915

GRUPO GASTRO TRINQUET

NOTRE MENU

5% Supplément pour le service en terrasse
La TVA est incluse dans tous les prix de ce menu



ÉPICERIE FINE



3,60

MICHE DE PAIN au levain artisanal. Si vous n'en souhaitez pas, dites-le-nous (1)*

3,90

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

13,30

MOULES en conserve (3.13)*

12,70

SARDINES à la TOMATE en conserve (4.13)*

4,70

TARTINE de MARIAGE. Tartine avec anchois en salaison et anchois au vinaigre et tomate fraîche (1.4.5.13.14)*

3,80

La GILDA avec THON ROUGE, piment, anchois, olive et fromage de chèvre au romarin (4.13.14)*

9,40

ANCHOIS au VINAIGRE aux poivrons du piquillo et crisps Duso® (4.13)*

4,60

ANCHOIS 00 en SALAISON au beurre français avec pain brioché (1.4.5.14)*

15,10

SALADE VALENCIENNE à la tomate et au thon blanc, avec oignon de printemps, poivron et mélange de feuilles vertes (4.13)*

14,90

SALADE de TOMATES de la SAISON et filets de thon blanc entiers (4.13)*

14,90

CECINA de WAGYU aux amandes grillées (9)*

21,70

JAMBON IBÉRIQUE en copeaux (1)*

16,90

SÉLECTION de FROMAGES (9.14)*

15,80

PLATEAU de CHARCUTERIE IBÉRIQUE de Bellota et sobrassada



	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 (1.2.3.4.9)*
5,10	
3,50	BEIGNET CRÉMEUX de colin (unité) (1.4.5)*
3,50	CROQUETTE de CECINA (unité) (1.5.14)*
	Les POMMES de TERRE BRAVAS TRINQUET VANQUEURS AU BRAVAS FEST 2024 À VALENCE avec sauce brava maison, aïoli et de l’huile de paprika piquante et fumé (3.4.5.10.13)*
8,00	
9,80	TITAINA à la MARINIÈRE avec œuf au plat (4.5.13)*
10,70	NOTRE MACÉDOINE au poisson fumé et en salaison avec pommes de terre cuites (1.4.5.10.13)*
13,20	SEICHE CALLO à la mayonnaise, émulsion de persil et zeste de citron vert (3.5.10.13)*

5,20	FLEUR d’ARTICHAUT , romesco et parmesan (1.9.10.13.14)*
12,20	ARTICHAUTS CROUSTILLANTS , velouté de jambon ibérique, œuf à basse température et jambon ibérique (1.5.14)* [DISPONIBLE EN SAISON]
4,40	HUÎTRE GILLARDEAU N.2 naturelle (3)*
3,80	COQUILLE St. JACQUES du PACIFIQUE GRILLÉ à la sauce mery (3)*
19,50	CREVETTE ROUGE à l’AIL avec sobrasada de porc noir (4 unités) (2)*
12,90	BURGERS à la SIECHE aux piments de Padrón, à la purée de cacahuètes, à la ñora et au miel (3 unités) (1.3.8)*
14,20	SEICHE GRILLÉE (3)*
17,90	CALAMAR à l’ANDALOUSE avec mayonnaise à l’ail grillé (3.5)*
19,20	POULPE avec des pommes de terre sautées (3)*
10,50	PAIN à l’huile d’olive à la SOBRASADA et fromage burrata avec lard ibérique mariné (1.14)*
10,20	SANDWICH de FILET MIGNON de viande bovine maturé, oignon confit et foie gras à la plancha (1.14)*
15,70	ŒUFS BROUILLÉS à notre manière , avec jambon ibérique (5)*
13,70	TORREZNO 100% IBÉRIQUE (poitrine de porc frit) (5.13)*
12,20	BOMBE de WAGYU et de jaune d’œuf cuit (4.5.7.10.13)*
10,60	CANELLONE au POULET FERMIER aromatisé à la truffe avec broth de poulet rôti (1.5.14)*
16,30	STEAK TARTARE de VIANDE BOVINE nationale avec des œufs brouillés aux pommes de terre (1.4.5.7.10.13)*



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.
Minimum pour deux personnes. Prix par personne

- 18,10

PAELLA VALENCIENNE (13)* [UNIQUEMENT AVEC DU RIZ]
- 19,70

ARRÒS del SENYORET (coquillages décortiqués) aux crevette rouge, langoustine et poisson frais du jour (1.2.3.4.13)*
- 19,30

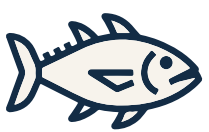
RIZ aus CALAMARS FREIS pêchés sur la plage avec deux aïolis (1.2.3.4.5.13)*
- 19,30

RIZ au TATAKI de PICAÑA MATURÉE (point de rumsteak), cèpes et poivrons rouges Piquillos confits (1.13)*
- 19,30

RIZ au CANARD, CÈPES et FOIE GRAS avec son magret fumé (1.13)*
- 22,90

RIZ au HOMARD (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 n'a pas de bouillon, et le **riz moelleux**** est cuit dans une marmite et a 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.



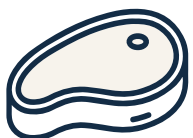
POISSON



- 18,30

BAR avec ragoût de légumes (4.10.12)*
- 18,60

LOTTE FRAÎCHE à l'allipèbre ibérique (2.4.9)*



VIANDES



- 16,50

ÉVENTAIL de porc ibérique Joselito®, sauce au Stilton et pommes de terre confites au romarin (14)*
- 19,20

CÔTELETTES d'AGNEAU à l'AIL avec pommes de terre écrasées (5)*
- 21,80

COQUELET RÔTI au beurre aux herbes fumées et aux pommes de terre confites / Temps de préparation : 20 minutes environ (10.13.14)*
- 23,70

FAUX-FILET de VIANDE BOVINE AFFINÉE accompagné de piquillos (petits poivrons rouges) caramélisés et des chips maison (13)*



DESSERTS



7,20 GÂTEAU au FROMAGE de CHÈVRE FRAIS (1.5.14)*

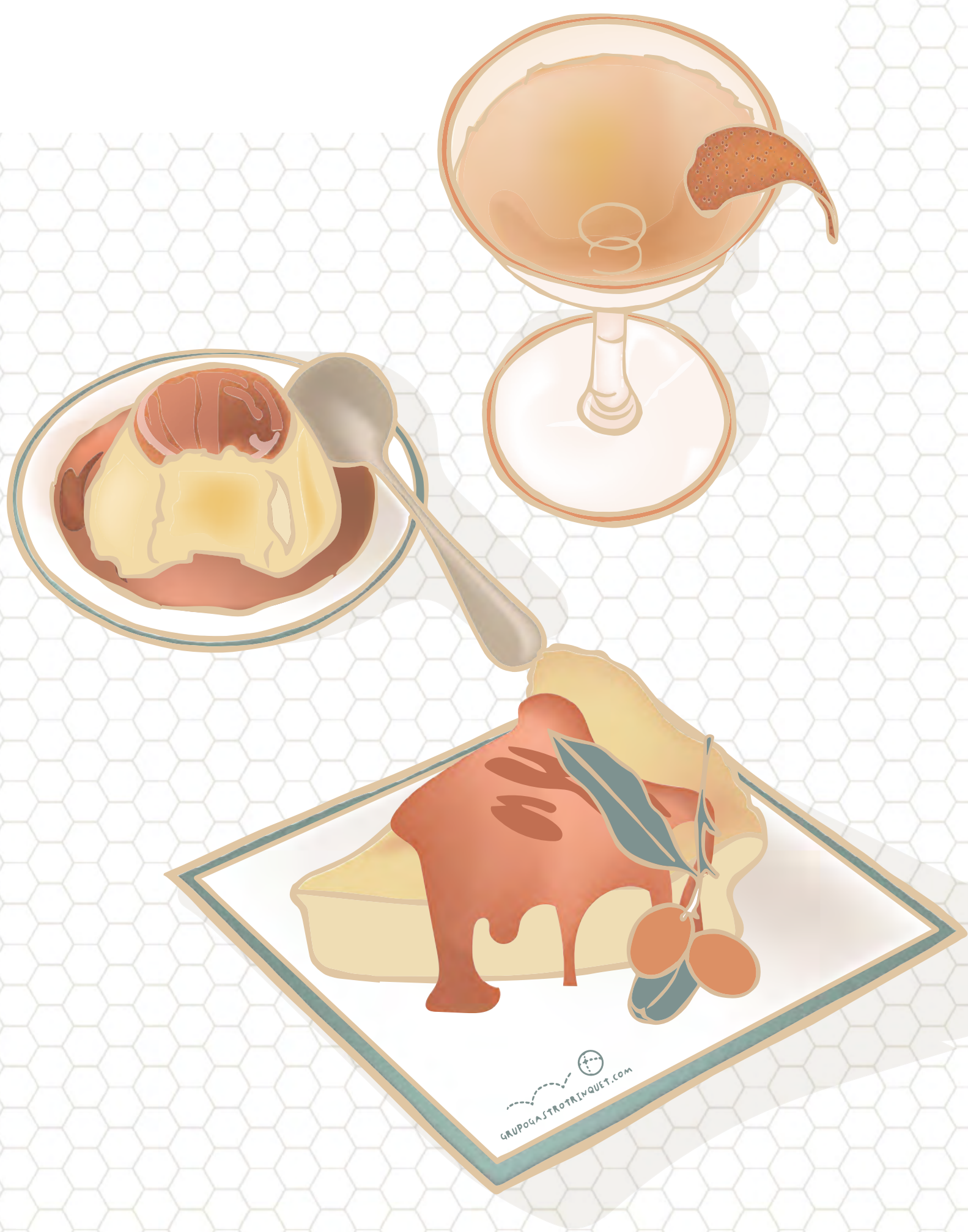
5,90 SORBET d’AGUA de VALÈNCIA

6,90 Le SANDWICH CLASSIQUE
de GLACE au TURRÓN (1.5.9.14)*

7,20 GÂTEAU au CHOCOLAT CRÉMEUX et
BISCUIT (1.5.9.14)*

6,80 Notre FLAN CRÉMEUX à la VANILLE
crème fouettée et amande grillée (5.9.14)*

6,70 MILLE-FEUILLE à la CRÈME PÂTISSIÈRE
vanillée et au chocolat aux noisettes
(1.5.9.14)*



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

5% SUPPLEMENT SUR LA TERRASSE.

PRIX EN EUROS. TAXES INCLUSES.

© GASTRO TRINQUET GROUP

ILLUSTRATIONS PAR VIR PALMERA



GRUPO GASTRO TRINQUET