

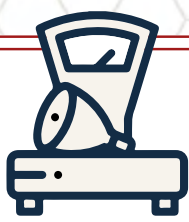


CASA BALDO 1915

GRUPO GASTRO TRINQUET

IL NOSTRO MENU

5% Supplemento per servizio in terrazza
IVA inclusa in tutti i prezzi di questo menu



ULTRAMARINI



- 3,60

PAGNOTTA di PANE artigianale di pasta madre. Prego, se non volete, fatecelo sapere (1)*
- 3,90

ALLIOLI ARTIGIANALE con POMODORI NATURALE, olio d’oliva, origano, e fleur de sel (5)*
- 13,30

COZZE in scatola (3.13)*
- 12,70

SARDINE AL POMODORO in scatola (4.13)*
- 4,70

MATRIMONIO. Bruschetta di acciuga in salmoina e sottacieta con podomodoro naturale (1.4.5.13.14)*
- 3,80

La GILDA con TONNO ROSSO, acciughe, piparra, olive e formaggio di capra al rosmarino(4.13.14)*
- 9,40

ACCIUGHE all’ACETO con patatine e peperoni piquillo (4.13)*
- 4,60

ACCIUGHE OO con burro francese su fetta di pane brioche (1.4.5.14)*
- 15,10

INSALATA VALENCIANA con pomodoro in scatola, tonno bianco, cipollotto, peperoni dolci e verdure miste (4.13)*
- 14,90

INSALATA di POMODORO STAGIONALE Pomodoro fresco condito e tonno bianco(4.13)*
- 14,90

CECINA de WAGYU con mandorle tostate (9)*
- 21,70

PROSCIUTTO IBERICO al taglio (1)*
- 16,90

SELEZIONI di FORMAGGI (9.14)*
- 15,80

PIATTO di SALUMI IBERICI e sobrasada de bellota (salsiccia di maiale stagionata)



	FRITELLA dell’ALBUFERA MIGLIOR TAPAS DELLA COMUNITÀ VALENCIANA 2025
5,10	Frittella di allipebre affumicato, anguilla scottata, crema di aglio arrosto, mandorle a scaglie e salsa (1.2.3.4.9)*
3,50	FRITTELLA CREMOSA di baccalà (unità)(1.4.5)*
3,50	CROCCHETTA di CECINA (unità) (1.5.14)*
	Las BRAVAS del TRINQUET VINCITORI AL BRAVAS FEST 2024 VALÈNCIA
8,00	con salsa brava fatta in casa, alioli e olio alla paprika piccante e affumicata (3.4.5.10.13)*
9,80	TITAINA MARINERA con uovo fritto (4.5.13)*
10,70	INSALATA di PATATA con PESCE salato e affumicato, maionese e papadum (1.4.5.10.13)*
13,20	SEPPIA con MAIONESE, emulsione di prezzomolo e scorza di lime (3.5.10.13)*

5,20	FIORI di CARCIOFO, salsa romesco e parmigiano(1.9.10.13.14)*
12,20	CARCIOFI CROCCANTI con vellutata di prosciutto iberico, uovo a bassa temperatura e fiocchi di prosciutto iberico (1.5.14)* [DISPONIBILE IN STAGIONE]
4,40	OSTRICA GILLARDEAU N.2 al naturale (3)*
3,80	CANESTRELLO del PACIFICO alla PADELLA con salsa mery (3)*
19,50	GAMBERI ROSSI all’AGLIO con sobrasada di maiale nero (4 pezzi) (2)*
12,90	BURGER di SEPPIA con peperoni di Padrón e trito di arachidi, peperoni ñora e miele (3 pezzi) (1.3.8)*
14,20	SEPPIA in PADELLA (3)*
17,90	CALAMARI FRITTI con maionese d’aglio tostato(3.5)*
19,20	POLPO con patate saltate(3)*
10,50	TORTA all’OLIO di SOBRASADA e BURRATA con pancetta iberica marinata (1.14)*
10,20	PANINO di CONTROFILETTO di MANZO, stagionato, cipolla confit e foie gras fresco alla griglia plancha (1.14)*
15,70	UOVA FRITTE con patatine e prosciutto iberico (5)*
13,70	TORREZNOS (panceta fritta) 100% IBERICI (5.13)*
12,20	BOMBA di WAGYU e tuorlo stagionato (4.5.7.10.13)*
10,60	CANNELLONE di POLLO RUSPANTE TARTUFATTO con jus di pollo arrosto (1.5.14)*
16,30	STEAK TARTARE di VACCA SPAGNOLA e patatine al tuorlo (1.4.5.7.10.13)*



RISO



SCEGLI TRA RISO SECCO, MANTECATO O FIDEUÀ.
UN TIPO DI RISO PER TAVOLA. MINIMO 2 PERSONE.
PREZZO A PERSONA.

- 18,10

PAELLA VALENCIANA (13)* [SOLO CON RISO, NON FIDEUÀ]
- 19,70

RISO SENYORET con gambero rosso, scampi e pesce fresco di giornata (1.2.3.4.13)*
- 19,30

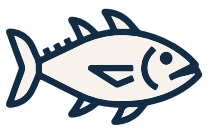
RISO con CALAMARI FRESCHI di MARE e due salse all’aglio (1.2.3.4.5.13)*
- 19,30

RISO di TATAKI di PICAÑA STAGIONATA con boletus e peperoni piquillo confit (1.13)*
- 19,30

RISO d’ANATRA, BOLETUS e FOIE con il suo magret affumicato (1.13)*
- 22,90

RISO di ARAGOSTA REALE (1.2.3.4.13)*

Tutti i piatti di riso e le fideuas sono preparati al momento.
Il tempo minimo di preparazione è di 25 minuti.
Il **riso secco*** (stile paella) viene presentato in una padella e non ha brodo, mentre il **riso mantecato**** viene cotto in una pentola e ha un brodo denso e abbondante. Il **fideuà***** si presenta come il riso secco, ma è fatto con tagliatelle al posto del riso, quindi contiene glutine.



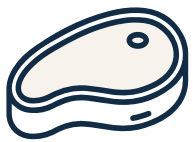
PESCE



- 18,30

SPIGOLA con stufato vegetale (4.10.12)*
- 18,60

RANA PESCATRICE con stufato iberico (2.4.9)*



CARNE



- 16,50

ABANICO di maiale iberico Joselito®, salsa allo Stilton e patate confit al rosmarino (14)*
- 19,20

COSTOLETTA di AGNELLO con patate e uova frite (5)*
- 21,80

POLLO COQUELET arrosto con burro alle erbe affumicate e patate confit / Tempo di preparazione: circa di 20 minuti (10.13.14)*
- 23,70

LOMBO di MANZO MATURATO con peperoni del Piquillo caramellati e patatine (13)*



NOSTRI DOLCI



- 7,20

CHEESECAKE di formaggio fresco di capra (1.5.14)*
- 5,90

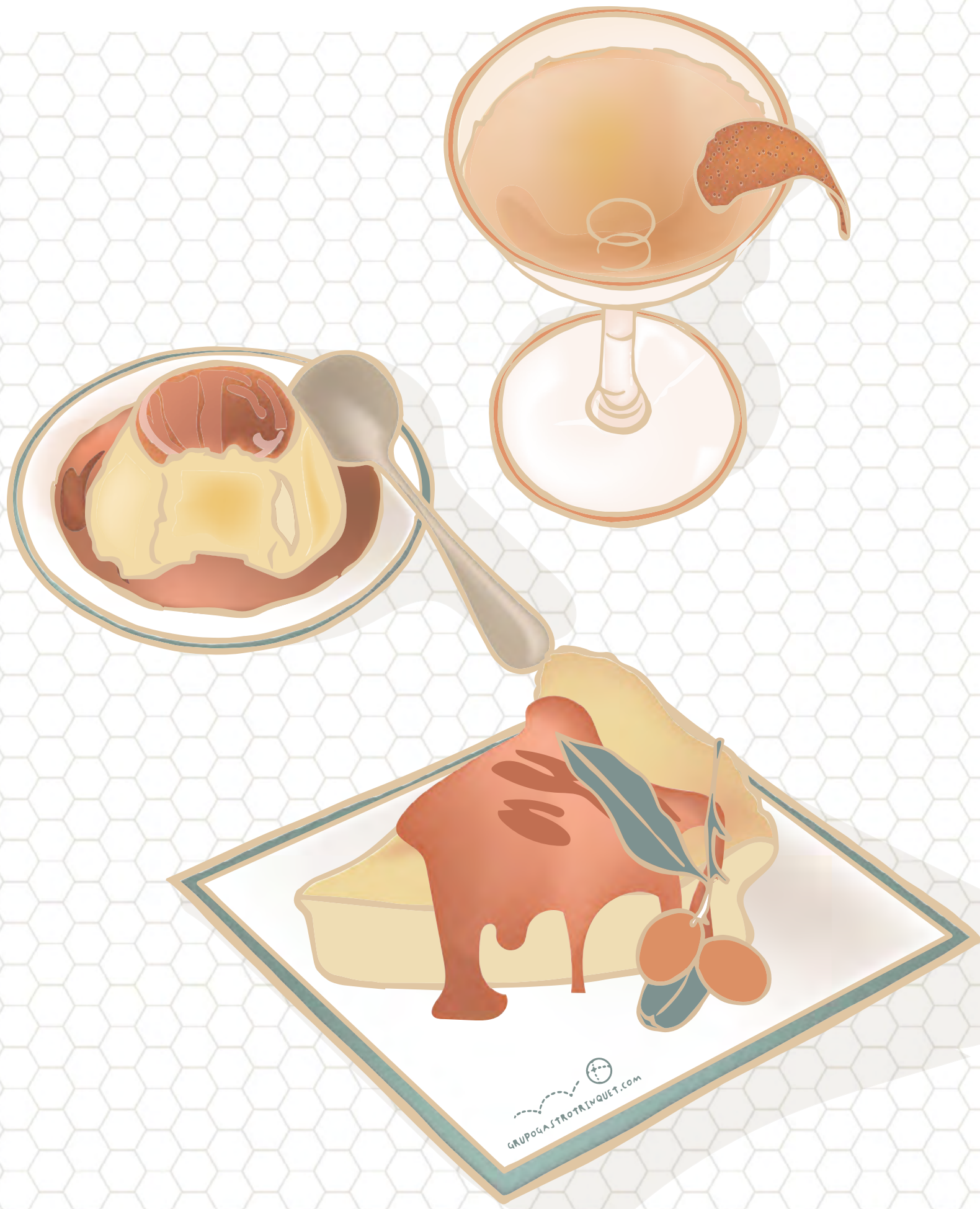
SORBETTO di AGUA de VALÈNCIA
- 6,90

Il classico TAGLIO di GELATO al TORRONE
(1.5.9.14)*
- 7,20

TORTA CREMOSA di CIOCCOLATO e BISCOTTI
(1.5.9.14)*
- 6,80

FLAN CREMOSO de VAINILLA
pralina di arachidi tostate e biscotto (5.9.14)*
- 6,70

MILFOGLIA di CREMA PASTICCERA
alla vaniglia e cioccolato con nocciole
(1.5.9.14)*



TUTTO IL PESCE CRUDO SERVITO IN QUESTO STABILIMENTO È STATO PRECEDENTEMENTE SURGELATO, COME RICHiesto DAL REGOLAMEN-
TO PER LA PREVENZIONE DELLA PARASSITOSI ANISAKIS Regio Decre-
to 1420/2006 del 1° dicembre 2006.
5% SUPLEMENTO EN TERRAZA.

PREZZI IN EURO. IVA INCLUSA.
© GRUPO GASTRO TRINQUET
ILUSTRACIONES DE VIR PALMERA



GRUPO GASTRO TRINQUET