



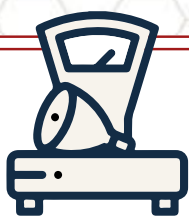
CASA BALDO 1915

GRUPU GASTRO TRINQUET

LA NOSTRA CARTA

5% Suplement per servei en terrassa

IVA inclòs en tots els preus d'aquesta carta



ULTRAMARINS



3,70

SERVICI de PA i OLI. Fogassa artesanal de massa mare amb oli d’oliva verge extra Lágrima. Per favor, avise’ns si no ho desitja (1)*

3,90

ALLIOLI ARTESÀ i TOMACA NATURAL amb oli d’oliva verge extra i orenga, flor de sal (5)*

13,30

CLÒTXINES en llanda (3.13)*

12,70

LLANDA DE SARDINETES EN TOMACA (4.13)*

4,70

TORRADA de MATRIMONI. Anxova i aladroc en vinagre sobre tomaca natural (1.4.5.13.14)*

3,80

La GILDA amb TONYINA ROJA, anxova, piparra, oliva i formatge de cabra al romer (4.13.14)*

9,40

ALADROCS en VINAGRE amb pimentons del piquillo i papes Duso® (4.13)*

4,60

ANXOVA OO amb mantega francesa sobre torrada de pa brioix (1.4.5.14)*

15,10

ENSALADA VALENCIANA amb tomaca en conserva, bonítol del Nord, ceba tendra, piparra dolça i mescla de fulles verdes (4.13)*

14,90

ENSALADA de TOMACA de TEMPORADA i tronc de bonítol del Nord (4.13)*

14,90

CECINA de WAGYU amb ametles fregides (9)*

21,70

PERNIL IBÈRIC al tall (1)*

16,90

SELECCIÓ DE FORMATGES (9.14)*

15,80

TAULA d’EMBOTITS IBÈRICS i sobrassada de bellota



BUNYOL de l'ALBUFERA	
MEJOR TAPA DE LA COMUNITAT VALENCIANA 2025	
5,10	Bunyol d'allipebre fumat, anguila a la flama, crema d'all rostit, ametla laminada i el seu suquet (1.2.3.4.9)*
3,50	BUNYOL CREMÓS d'abadejo (unitat)(1.4.5)*
3,50	CROQUETÓ de CECINA (unitat) (1.5.14)*
Les BRAVES del TRINQUET	
GUANYADORES DEL BRAVAS FEST 2024 VALÈNCIA	
8,00	amb salsa brava casolana, allioli i oli de pebre roig de la Vera picant (3.4.5.10.13)*
9,80	TITAINA MARINERA amb ou caigut (4.5.13)*
10,70	ENSALADILLA de fumats i salaons amb creïlla rostida (1.4.5.10.13)*
13,20	SÉPIA de CALL amb maionesa, emulsió de julivert i ratlladura de llima (3.5.10.13)*

5,20	FLOR de CARXOFA, romesco i parmesà (1.9.10.13.14)*
12,20	CARXOFES CRUIXENTS amb velouté de pernil ibèric, ou a baixa temperatura i pernil ibèric (1.5.14)*[NOMÉS EN TEMPORADA]
4,40	OSTRA GILLARDEAU N.2 al natural (3)*
3,80	VIEIRA del PACÍFIC a la PLANXA amb salsa mery (3)*
19,50	GAMBA ROJA amb ALLADA i sobrassada de porc negre (4 uds.) (2)*
12,90	FIGATELLS de SEPIA amb pimentons de Padrón i picada de cacau, nyora i mel (3 uds.) (1.3.8)*
14,20	SÉPIA a la PLANXA (3)*
17,90	CALAMAR de PLATJA a l'ANDALUSA amb maionesa d'all torrat (3.5)*
19,20	POLP amb creïlles remenades (3)*
10,50	COCA d'OLI de SOBRASSADA i BURRATA amb cansalada ibèrica adobada (1.14)*
10,20	PEPITO de RELLOM de VACA MADURADA, ceba confitada i foie fresc a la planxa (1.14)*
15,70	OUS TRENCATS a la nostra manera, amb pernil ibèric (5)*
13,70	TORREZNO 100% IBÈRIC (5.13)*
12,20	BOMBA de WAGYU i rovell curat (4.5.7.10.13)*
10,60	CANELÓ de POLLASTRE CAMPEROL TOFONAT amb brou de pollastre a l'ast (1.5.14)*
16,30	STEAK TARTAR de VACA NACIONAL amb creilletes al rovell (1.4.5.7.10.13)*



ARROSSOS



Tria entre arròs sec* (estil paella), arròs melós** o *fideuà***.
Només un tipus d'arròs per taula. Mínim per a dues persones.
Els preus indicats són per ració.

- 18,10

PAELLA VALENCIANA (13)* [NOMÉS AMB ARRÒS, NO FIDEUÀ]
- 19,70

ARRÒS del SENYORET amb gamba roja, cigaletes i peix fresc del dia (1.2.3.4.13)*
- 19,30

ARRÒS de CALAMAR FRESC de PLATJA i dos alliolis (1.2.3.4.5.13)*
- 19,30

ARRÒS de TATAKI de PICANYA MADURADA, boletus i pimentons del piquillo confitats (1.13)*
- 19,30

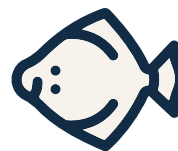
ARRÒS d'ÀNEC, BOLETUS i FOIE amb el seu magret fumat (1.13)*
- 22,90

ARRÒS de LLAMÀNTOL (1.2.3.4.13)*

Tots els arrossos i *fideuas es preparen al moment.
El temps mínim de preparació és de 25 minuts.
L'arròs sec* (estil paella) es presenta en una paella i no porta caldo.
L'arròs melós** es cuina en un olla i porta un caldo espès, travat.
La fideuà*** es presenta com l'arròs sec,
però està feta amb fideus en comptes d'arròs, es a dir, conté gluten.



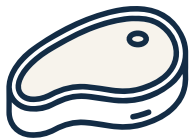
PEIX



- 18,30

LLOBARRO amb guisaet vegetal (4.10.12)*
- 18,60

RAP FRESC amb allipebre ibèric (2.4.9)*



CARN



- 17,50

PRESA IBÈRICA Joselito®, salsa de formatge Stilton i creïlles confitades al romer (14)*
- 19,20

XULLES de CORDER amb allada i creïlles remenades (5)*
- 21,80

POLLASTRE COQUELET rostit amb mantega d'herbes fumada i creïlles confitades / Temps de preparació: 20 minuts, aprox. (10.13.14)*
- 23,70

LLOM de VACA MADURAT amb piquillos caramel·litzats i creïlles fregides casolanes (13)*



POSTRES



- 7,20

TARTA de FORMATGE FRESC de CABRA (1.5.14)*
- 5,90

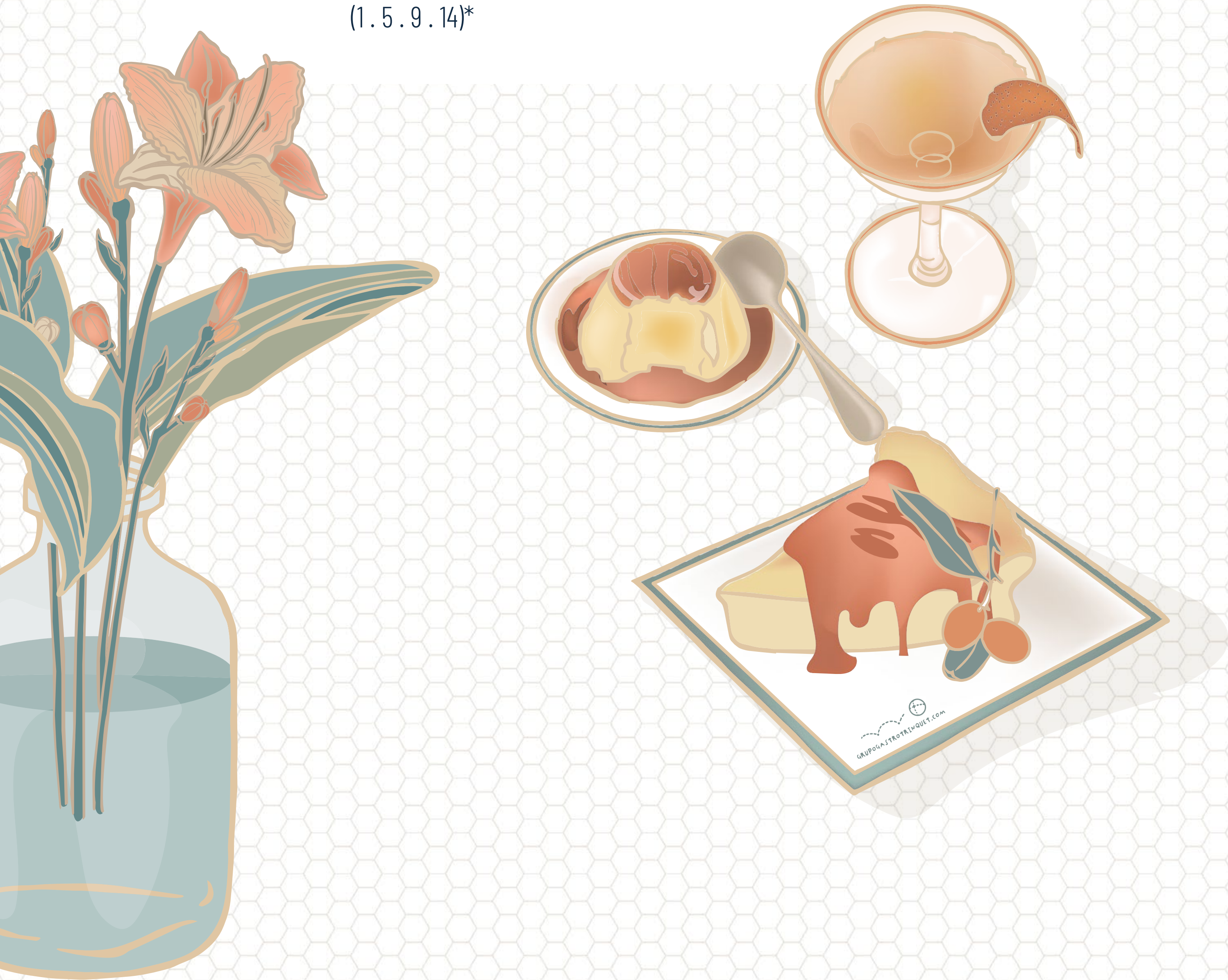
SORBET d'AIGUA de VALÈNCIA
- 6,90

El clàssic TALL de GELAT de TORRÓ
(1.5.9.14)*
- 7,20

TARTA CREMOSA de XOCOLATE i GALETA
(1.5.9.14)*
- 6,80

El nostre FLAM CREMÓS de VAINILLA amb
nata muntada i ametla torrada (5.9.14)*
- 6,70

MILFULLS de CREMA PASTISSERA
avainillada i xocolata amb avellanes
(1.5.9.14)*



TOT EL PEIX CRU SERVIT EN AQUEST ESTABLIMENT HA SIGUT PRÈVIAMENT CONGELAT, TAL COM ORDENA LA NORMATIVA DE PREVENCIÓ DE LA PARASITOSI PER ANISAKIS.
Reial decret 1420/2006, d'1 de desembre

PREUS EN EUROS. IVA INCLÒS.
© GRUP GASTRO TRINQUET
IL·LUSTRACIONS DE TITO MERELLO

