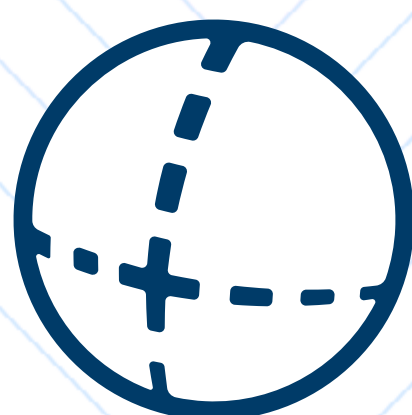


*guía
repsol*

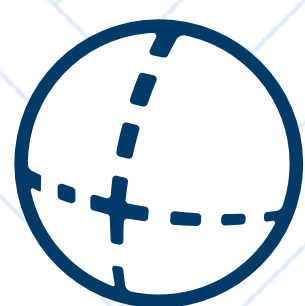
2026



**Bienvenue au
TRINQUET**



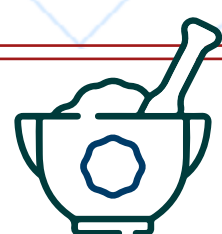
PELAYO
GASTRO TRINQUET



PELAYO
GASTRO TRINQUET

3,70

SERVICE de PAIN et d'HUILE.
Pain artisanal au levain accompagné d'huile
d'olive vierge extra L'àgrima.
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
salaïson 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

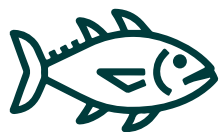
BEIGNET CRÉMEUX DE COLIN
avec Piquillo (petit poivron rouge) caramélisé et pignons (*unité*) (1 . 4 . 13)*
- 5,10

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 mayonnaise 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)*



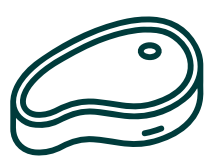
POISSONS



- 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



- 17,50

PRESA de porc ibérique 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

