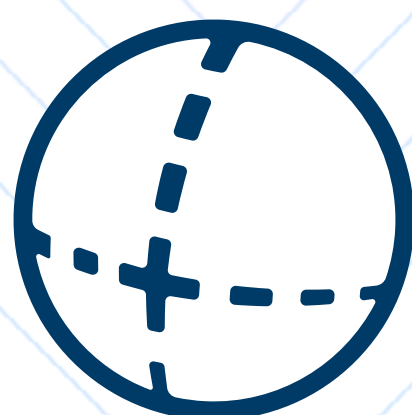


*guía
repsol*

2026

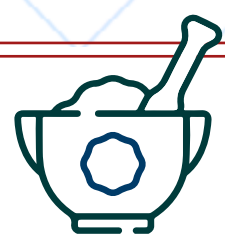


**Benvenuti al
TRINQUET**



PELAYO
GASTRO TRINQUET

SERVIZIO di PANE e OLIO.
3,70 Pagnotta artigianale a lievitazione naturale con olio extravergine di oliva Lágrima. Vi preghiamo di comunicarci se non lo desiderate (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

8,00 **VINCITORI AL BRAVAS FEST 2024 VALÈNCIA**
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

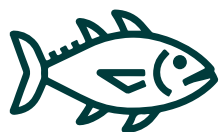
FRITELLA CREMOSA di BACCALÀ,
peperone del piquillo caramellato e pinoli (*unità*)
(1 . 4 . 13)*
- 5,10

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)*



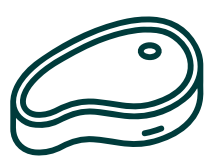
PESCE



- 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



- 17,50

PRESA IBERICA 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



GRUPO GASTRO TRINQUET