



Bienvenue au **MERCHÉ**



VAQUETA
GASTRO MERCAT

5%
SUPPLÉMENT
pour le service
en terrasse

Service de pain et d'huile.

Pain artisanal au levain accompagné d'huile d'olive vierge extra «Lágrima». Si vous n'en souhaitez pas, dites-le-nous. (1)*

3,70



Les CLASSIQUES du TRINQUET



AÏOLI ARTISANAL et

TOMATE FRAÎCHE avec

huile d'olive et origan, et fleur de sel (5)*

3,90

BEIGNET CRÉMEUX

de COLIN (unité) (1. 4. 5)*

3,50

GROSSE CROQUETTE de

JAMBON IBÉRIQUE (unité)

(1. 5. 14)*

3,50

BEIGNET de l'ALBUFERA

MEILLEURE TAPA DE LA C. VALENCIENNE 2025

Beignet d'allipebre fumé, anguille flambée, crème d'ail rôti, amandes effilées et sauce (unité) (1. 2. 3. 4. 9. 12)*

5,10

BRAVAS du TRINQUET

VAINQUEURS AU BRAVAS FEST 2024 À VALENCE

avec sauce brava maison, aïoli et de l'huile de paprika piquante et fumé (1. 3. 4. 5. 10. 13)*

8,00

MACÉDOINE au poisson

fumé et en salaison avec pommes de terre cuites à la braise et papadum (1. 2. 3. 4. 5. 10. 11. 13)*

10,70

SEICHE

avec sauce tartare et zeste de citron (1. 3. 5. 7)*

14,50

PLATEAU de FROMAGE

de VALENCE avec pâte de coing et fruits secs (9. 14)*

16,90

STEAK TARTARE de viande

bovine nationale avec œufs brouillés aux pommes de terre (1. 2. 3. 4. 5. 7. 10. 11. 13)*

16,30

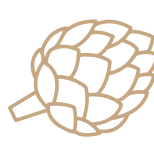
JAMBON IBÉRIQUE

coupé au couteau, avec pain de cristal grillé (1)*

21,70



du JARDIN



BURRATA,
courgettes marinées, tomates
rôties et pistaches (7 . 9 . 14)* 14,40

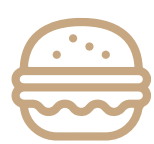
SALADE de TOMATES
de saison, œufs de thon, amande
frite et gelée de piment (4 . 9 . 13)* 14,90

PATATE-DOUCE
cuite à la braise, au fromage Stilton,
au lard ibérique et aux noix
caramélisées (9 . 14)* 10,40

ARTICHAUTS CROQUANTS
avec purée de pommes de terre cuites à
la braise et foie gras mûré dans du sel
(1 . 14)* [DISPONIBLE EN SAISON] 12,20



CROQUEZ! (Nos sandwiches)



ANCHOIS 00 Tartine de pain
cristal aux anchois 00 avec beurre
français (1 . 4 . 14)* 4,60

ÉCLAIR de FOIE et du nougat
de Xixona, du fromage de chèvre,
de la compote de pommes et de la
mistela (1 . 5 . 9 . 13 . 14)* 13,80

CANNELLONE à la viande
bovine et au fromage fumé avec
béchamel à la truffe. (1 . 5 . 14)* 10,60

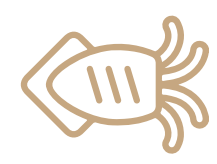
2 MINI-BURGERS
de BŒUF MATUREE
avec compote de bacon, brie,
cheddar et oignons croustillants
(1 . 5 . 14)* 13,50

BIKINI ALMUSSAFES
(sobrasada de porc noir, oignons
caramélisés, fromage de Mahón)
gratinée à l'aïoli au miel (1 . 5 . 14)* 9,80





de nos BRAISES



COQUILLE St. JACQUES
du PACIFIQUE à la BRAISE 3,80
avec mousse de kimchi (ut.)(2.3.4.5.10)*

CARPACCIO de CREVET-
TES BLANCHES, 14,80
sauce tartare et huile de citron
grillé et de galanga (2.5.7)*

POULPE de ROCHE
avec purée de pommes de terre
fumées et vinaigrette de Galice
(3.10.14)* 19,00

AILES DE POULET
grillées (de poulet fermier,
désossées) accompagnées d'une
béchamel à la truffe et d'un nuage
de parmesan (6 pièces) (1.14)* 12,40

TARTAR de THON ROUGE
avec crème d'avocat grillé
et sauce aux œufs frits truffés
(2.3.4.5.10.11)* 15,30

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14
GLUTEN CRUSTACÉES MOLLUSQUES POISSON ŒUF LUPIN MOUTARDE ARACHIDE NOIX SOJA SÉSAME CÉLERI SULFITES LAIT ET PRODUITS LAITIERS



SUSHI BAR

SERVI UNIQUEMENT LE SOIR

JAPOPICAETA

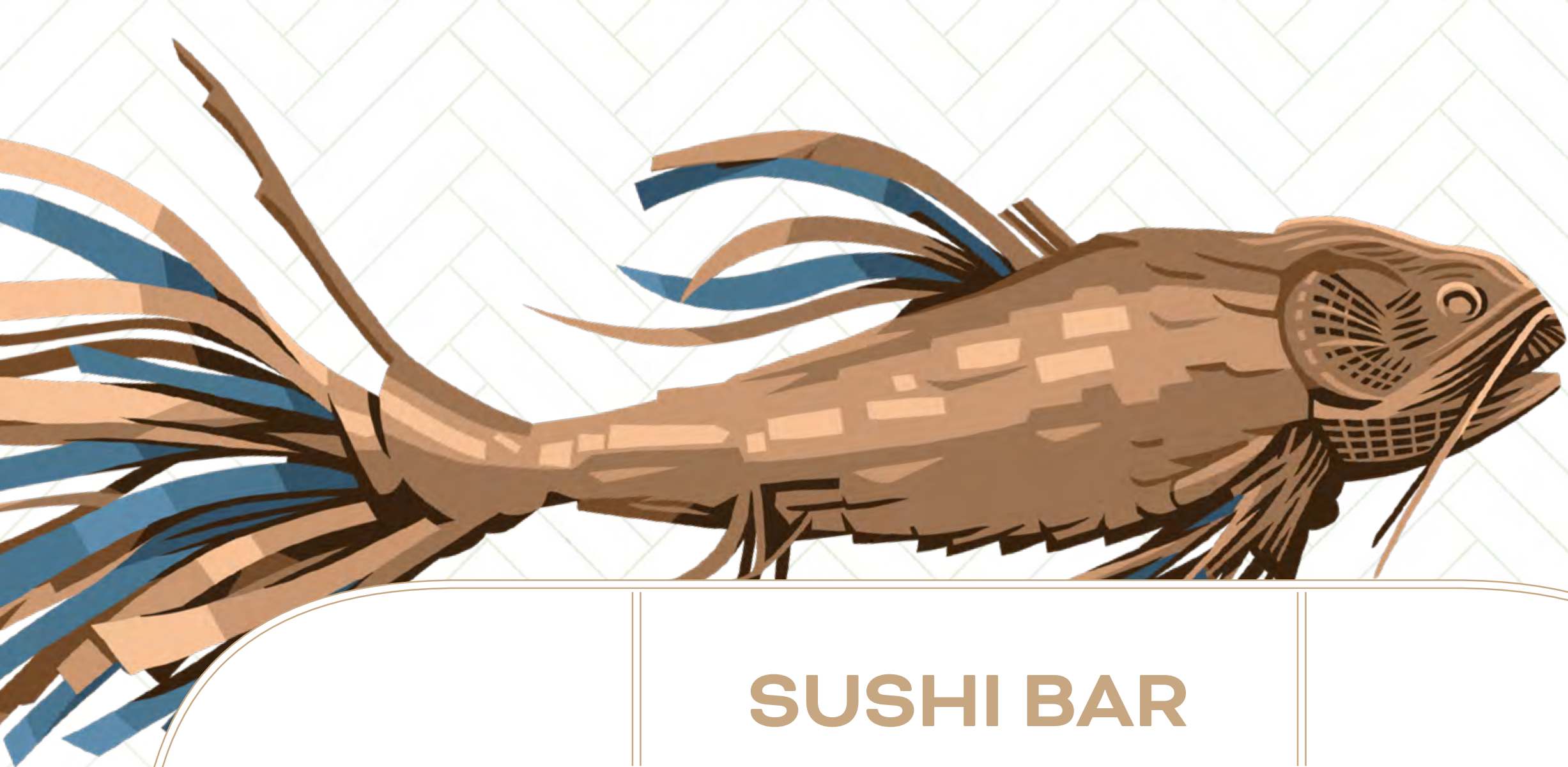
HUÎTRE GILLARDEAU N2 nature (3)*	4,40
HUÎTRE GILLARDEAU N2 façon ceviche (3.5)*	5,50
TACO MEX au SASHIMI de THON avec pico de gallo (sauce à base d'oignons, de poivrons et de piments), guacamole et mayonnaise au wasabi (1.2.3.4.5.7.10.13)*	10,60
GYOZAS au CANARD et au FOIE GRAS (6 unités) (1.11)*	10,80
TEMAKI au CREVETTES avec fromage onctueux, avocat et teriyaki (1.2.10.13.14)*	6,10
TEMAKI au TARTARE de SAUMON avec avocat et feuille de chêne (2.3.4.5.10.11.13)*	6,10



NIGIRIS

SAUMON FLAMBÉ avec citron vert et torrezno grillé (poitrine de porc) (4.10.13)*	4,30
THON et COQUILLE SAINT JACQUES avec sobrasada ibérique (3.4.10.13)*	5,20
THON avec foie gras et une crème à l'œuf au plat truffé (4.5)*	4,50
MAGRET de CANARD avec FOIE GRAS et teriyaki aromatisée aux fruits des bois (10.13)*	4,70
ANGUILLE et FOIE GRAS (4.10.13)*	4,40
POISON BLANC , avocat et sauce façon ceviche (4.10.11.13)*	4,40
VIANDE BOVINE MATURÉE aromatisée à la truffe, chips et parmesan (5.7.13.14)*	4,40
JAMBON IBÉRIQUE et une crème à l'œuf au plat truffé (5)*	4,50





SUSHI BAR

ROLLS

DOUBLE SAUMON

Roll de riz avec saumon et avocat à l'intérieur, recouvert de saumon, de citron vert, de teriyaki et de torrezno croustillant(poitrine de porc) (4 . 10 . 13)* 12,40

SPICY TUNA

Roll de riz avec notre thon épicé, chou kale frit, tenkasu, shichimi et sauce piquante douce (1 . 2 . 3 . 4 . 5 . 10 . 11 . 13)* 11,90

EBI ROLL CORVINA

Roll de riz avec crevettes en tempura, avocat et fromage onctueux à l'intérieur, recouvert de corvina et assaisonné de notre sauce maison façon ceviche, de tenkasu et de jaune d'œuf cuit dans une sauce au soja (1 . 2 . 4 . 5 . 10 . 14)* 12,20

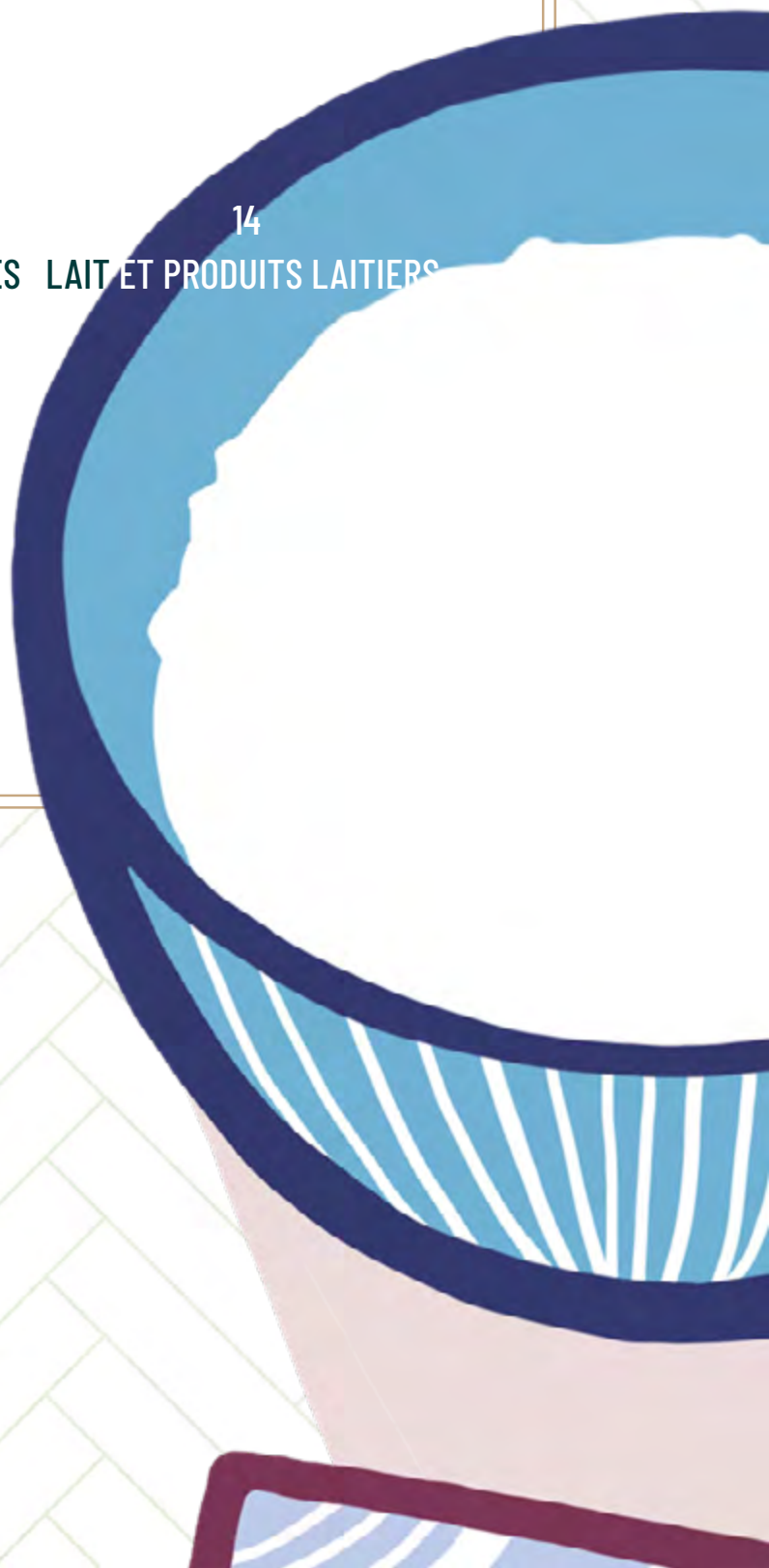
MER et MONTAGNE

Uramaki avec thon et avocat à l'intérieur, recouvert de magret de canard, de foie gras et de teriyaki aromatisée aux fruits des boise (4 . 10 . 13)* 12,60

TON, COQUILLE SAINT JACQUES, SOBRASADA

Uramaki avec thon et avocat à l'intérieur, recouvert de coquille Saint-Jacques et de petits dés de sobrasada et assaisonné de teriyaki (3 . 4 . 10 . 13)* 13,10

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14
GLUTEN CRUSTACÉES MOLLUSQUES POISSON ŒUF LUPIN MOUTARDE ARACHIDE NOIX SOJA SÉSAME CÉLERI SULFITES LAIT ET PRODUITS LAITIERS





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

PAELLA VALENCIENNE 18,10
aux escargots et aux artichauts (1. 3. 13)*

RIZ au FOUR en PAELLA 18,10
avec des côtes de porc, des pois chiches, des pommes de terre, des tomates et de l'ail séché (1. 5. 13)*

RIZ au POULET FERMIER désossé, aux asperges vertes et aux artichauts (1. 13)* 19,20

RIZ au CANARD, cèpes et foie gras mûré dans du sel (1. 13)* 19,30

RIZ à la LONGE de PORC 19,30
ibérique avec cèpes et citrouille (1. 13)*

RIZ del SENYORET aux crevette rouge écrevisses (lotte, seiche, calamar, tomate, paprika) et poisson frais du jour (1. 2. 3. 4. 13)* 19,70

RIZ au CREVETTE ROUGE 19,30
cèpes et pétoncles (1. 2. 3. 4. 13)*

Riz à la SEICHE, blanquet (charcuterie typique de Valence parfumée au clou de girofle) et bimi (1. 2. 3. 4. 5. 13)* 19,70

RIZ au HOMARD 22,90
(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.

- 1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14
- GLUTEN CRUSTACÉES MOLLUSQUES POISSON ŒUF LUPIN MOUTARDE ARACHIDE NOIX SOJA SÉSAME CÉLERI SULFITES LAIT ET PRODUITS LAITIERS



POISSONS

CORVINA GRILLÉ
avec crème à l'ail rôti et asperges
cuites à la braise (2.3.4)*

18,20

TURBOT avec escalivada (légumes)
à la braise et assaisonnement galicien
(4.10)*

18,80

VIANDES

PRESA de porc ibérique
Joselito® grillée accompagnée
d'une crème au foie gras et au maïs, de
mini-épis de maïs et de maïs grillé (14)*

17,90

NOTRE VERSION du
POLLO a l'AST
poulet fermier mariné et cuit à la braise
avec des pommes de terre rôties (10.14)*

17,50

PORC IBÉRIQUE PANÉ
avec fromage Manchego crémeux,
jambon croustillant, truffe et œuf à
basse température, accompagnés de
pommes de terre (1.5.14)*

20,70

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

23,70

CÔTE de VIANDE BOVINE
FRISONNE des PYRÉNÉES
grillée à la basque, avec pommes de
terre et petits poivrons verts de
Padrón. [1 kg, environ / affinage 42 jours /
recommandé pour 2 personnes]

52,00

CÔTE de VIANDE BOVINE
BLONDE GALICIENNE
Affinage 45-60 jours, vache de plus de
48 mois. Grillée à la basque, avec
pommes de terre et petits poivrons
verts de Padrón. [Poids de coupe /
recommandé pour 2 personnes]

61,00
€/kg

CÔTE de BŒUF BRUN
ALPIN de la Vallée de l'Esla
Affinage +100 jours, bouvillon mâle de
plus de 48 mois. Grillée à la basque,
avec pommes de terre et petits
poivrons verts de Padrón. [Poids de coupe
/ recommandé pour 2 personnes]

80,00
€/kg



DESSERTS



CHEESECAKE FONDANT 7,20
avec une touche de Stilton (1. 5. 14)*

TORRIJA de FARTÓ 7,10
Pain perdu de biscuit à la cullère avec
glace à la horchata (souchet) (1. 5. 14)*

Notre COOKIE maison 6,80
aux amandes Marcona, à l'orange et
au caramel, accompagné de glace à la
vanille (1. 5. 9. 14)*

TOCINO de CIELO 6,90
avec du yaourt crémeux
et des amandes grillées (5. 9. 14)*

GÂTEAU CRÉMEUX au
CHOCOLAT et au BAILEYS 7,20
avec crème à la pistache et glace à la
vanille (1. 5. 9. 14)*

BRIOCHE GRILLÉE 6,90
accompagnée de glace à la crème
fraîche (1. 5. 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 LAWERTA



GRUPO GASTRO TRINQUET