



Benvenuti nel **MERCATO**



VAQUETA
GASTRO MERCAT

5%
SUPLEMENTO
per servizio in
terrazza

Servizio di pane e olio.
Pagnotta artigianale a lievitazione naturale con olio extravergine di oliva Lágrima. Vi preghiamo di comunicarci se non lo desiderate. (1)*

3,70



I CLASSICI del TRINQUET



ALLIOLI ARTIGIANALE con
POMODORO NATURALE
EVOO, origano, fiori di sale e timo (5)*

3,90

FRITTELLA CREMOSA di
BACCALÀ (unità) (1. 4. 5)*

3,50

CROCCHETTA di
PROSCIUTTO IBERICO
(unità) (1. 5. 14)*

3,50

FRITELLA dell'ALBUFERA
MIGLIOR TAPA DELLA COMUNITÀ VALENCIANA 2025
Fritella di allipebre affumicato,
anguilla scottata, crema di aglio
arrosto, mandorle a scaglie e salsa
(unità) (1. 2. 3. 4. 9. 12)*

5,10

BRAVAS del TRINQUET
VINCITORI AL BRAVAS FEST 2024 VALÈNCIA
con salsa brava fatta in casa,
alioli e olio alla paprika piccante
a affumicata (1. 3. 4. 5. 10. 13)*

8,00

INSALATA di PATATA
con pesce salato e affumicato,
maionese e papadum
(1. 2. 3. 4. 5. 10. 11. 13)*

10,70

SEPPIA
con salsa tartara e scorza di limea
(1. 3. 5. 7)*

14,50

TABELLA di FORMAGGI
VALENCIANI
con cotogne e noci (9. 14)*

16,90

STEAK TARTAR di filetto di
vacca nazionale e patatine al
tuorlo (1. 2. 3. 4. 5. 7. 10. 11. 13)*

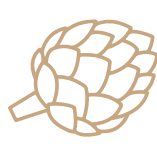
16,30

PROSCIUTTO IBERICO
tagliato a coltello, con pane alla
brace (1)*

21,70



nostro FRUTTIVENDOLO

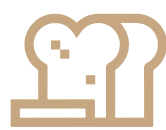


BURRATA,
zucchine marinate, pomodori
arrostiti e pistacchi (7.9.14)* 14,40

INSALATA di POMODORO
di stagione con bottarga di tonno,
mandorle fritte e gel al
peperoncino (4.9.13)* 14,90

BATATA ALLA GRIGLIA
con formaggio Stilton, pancetta
iberica e noci caramellate (9.14)* 10,40

CARCIOFI CROCCANTI
con parmentier e foie alla sale
(1.14)* [DISPONIBILE IN STAGIONE] 12,20



SPUNTINI



ANCHOA 00
su pane di vetro e burro francese
(1.4.14)* 4,60

ÉCLAIR de FOIE e torrone di
Xixona, formaggio di capra,
composta di mele e mistela (1.5.9.13.14)* 13,80

CANELLONE di MAIALE
e formaggio affumicato con
besciamella al tartufo (1.5.14)* 10,60

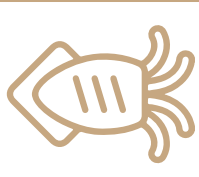
MINI-BURGERS di BUE
MATURATO
con composta di pancetta, brie,
cheddar e cipolla croccante
(2 unità) (1.5.14)* 13,50

BIKINI ALMUSSAFES
(sobrasada di maiale nero, cipolla
caramellata, formaggio di Mahón)
gratinata con allioli al miele (1.5.14)* 9,80





della nostra **BRACE**



PACIFIC SCALLOP alla GRIGLIA con schiuma di kimchi
(ut.) (2.3.4.5.10)* **3,80**

CARPACCIO di GAMBA BIANCA, salsa tartara e olio al limone tostato e galanga (2.5.7)* **14,80**

POLPO con parmentier di patata affumicata e salsa galiziana (3.10.14)* **19,00**

ALETTE alla griglia (di pollo ruspante e disossate) con besciamella al tartufo e scaglie di parmigiano (6 porzioni) (1.14)* **12,40**

TARTARE di TONNO ROSSO con crema di avocado alla griglia e salsa di uova fritte al tartufo (2.3.4.5.10.11)* **15,30**

- 1
GLUTINE
- 2
CROSTACEI
- 3
MOLLUSCHI
- 4
PESCE
- 5
UOVA
- 6
LUPINI
- 7
SENAPE
- 8
ARACHIDI
- 9
FRUTTA A GUSCIO
- 10
SOIA
- 11
SESAMO
- 12
SEDANO
- 13
SOLFITI
- 14
LATTICINI



SUSHI BAR

DA LUNEDÌ A DOMENICA SERA

JAPOPICAETA

OSTRICA GILLARDEAU N2 al naturale (3)*	4,40
OSTRICA GILLARDEAU N2 acevichata (3.5)*	5,50
TACO.MEX di SASHIMI di TONNO con pico de gallo, guacamole e maionese di wasabi (1.2.3.4.5.7.10.13)*	10,60
GYOZAS di ANATRA e FOIE (6 unità) (1.11)*	10,80
TEMAKI di GAMBERI in tempura, con crema di formaggio, avocado e teriyaki (1.2.10.13.14)*	6,10
TEMAKI di TARTARE di SALMONE , avocado e foglia di quercia (2.3.4.5.10.11.13)*	6,10



NIGIRIS

SALMONE FLAMBÉ con lime e torrezno (4.10.13)	4,30
TONNO e CAPASANTA con sobrasada iberica (3.4.10.13)	5,20
TONNO con foie e crema di uova fritte al tartufo (4.5)*	4,50
PETTO d'ANATRA e FOIE con teriyaki (10.13)*	4,70
ANGUILLA e FOIE (4.10.13)*	4,40
PESCE BIANCO , avocado e salsa acevichata (4.10.11.13)*	4,40
MANZO MATURATO al TARTUFO , chips e parmiggiano (5.7.13.14)*	4,40
PROSCIUTTO IBERICO e crema di uova fritte al tartufo (5)*	4,50





SUSHI BAR

ROLLS

DOPPIO SALMONE

Roll di riso con interno di salmone e avocado, ricoperto con salmone, lime, teriyaki e croccante di torrezno (4 . 10 . 13)* 12,40

SPICY TUNA

Roll di riso con il nostro tonno piccante, cavolo fritto, tenkasu, shichimi e salsa piccante (1 . 2 . 3 . 4 . 5 . 10 . 11 . 13)* 11,90

EBI ROLL CORVINA

Roll di riso con interno di gambero in tempura, avocado e crema di formaggio, ricoperto con corvina e condito con la nostra salsa acevichata, tenkasu e tuorlo curato (1 . 2 . 4 . 5 . 10 . 14)* 12,20

MARE e MONTAGNA

Uramaki con interno di tonno e avocado, coperto con petto d'anatra, foie e teriyakie (4 . 10 . 13)* 12,60

TONNO, CAPASANTA e SOBRASADA

Uramaki con interno di tonno e avocado, ricoperto con capasanta e dadini di sobrasada e teriyaki (3 . 4 . 10 . 13)* 13,10

1 GLUTINE 2 CROSTACEI 3 MOLLUSCHI 4 PESCE 5 UOVA 6 LUPINI 7 SENAPE 8 ARACHIDI 9 FRUTTA A GUSCIO 10 SOIA 11 SESAMO 12 SEDANO 13 SOLFITI 14 LATTICINI





RISO



Scegli tra riso secco*, mantecato** o fideu***à.
Un tipo di riso per tavola. Minimo 2 persone.
Prezzo a persona.

PAELLA VALENCIANA 18,10
con lumache e carciofi (1.3.13)*

RISO al FORNO in PADELLA 18,10
costolette e sanguinaccio di maiale,
ceci, pomodoro e patate (1.5.13)*

RISO con POLLO CAMPES- 19,20
TRE DISOSSATO, asparagi verdi
e carciofi (1.13)*

RISO d’ANATRA 19,30
con boletus e foie alla sale (1.13)*

RISO di PREDA IBÉRICA 19,30
con porcini e zucca (1.13)*

RISO SENYORET di FRUTTI 19,70
di MARE con gambero rosso, scampi
e pesce fresco di giornata (1.2.3.4.13)*

RISO di GAMBERO ROSSO 19,30
con funghi e cannestrelli (1.2.3.4.13)*

RISO alla SEPIA, 19,70
BLANQUET e BIMI
(1.2.3.4.5.13)*

RISO di ARAGOSTA REALE 22,90
(1.2.3.4.13)*

Tutti i risi e le fideuà vengono preparati immediatamente.
Il tempo minimo di preparazione è di 25 minuti.
Il **riso secco*** (stile paella) si presenta in una padella e non porta brodo.
Il **riso meloso**** è cotto in una pentola e porta un brodo denso.
La **fideuà***** si presenta come il riso secco,
ma è fatto con noodles invece di riso, quindi contiene glutine.

- 1

GLUTINE
- 2

CROSTACEI
- 3

MOLLUSCHI
- 4

PESCE
- 5

UOVA
- 6

LUPINI
- 7

SENAPE
- 8

ARACHIDI
- 9

FRUTTA A GUSCIO
- 10

SOIA
- 11

SESAMO
- 12

SEDANO
- 13

SOLFITI
- 14

LATTICINI





PESCE



CORVINA alla BRACE

con crema all'aglio arrostito
e asparagi brasati (2.3.4)*

18,20

ROMBO CHIODOTO
alla BRACE

con escalivada alla griglia e salsa
galiziana (4.10)*

18,80



CARNE



PRESA IBERICA Joselito®
alla griglia

con crema di foie gras e mais, mini
pannocchie e mais alla griglia (14)*

17,90

POLLO all'ASTA

La nostra versione del classico pollo
contadino marinato e grigliato,
con patate arrosto (10.14)*

17,50

MILANESA di MAIALE
IBERICO

con cremoso di formaggio manchego,
prosciutto iberico croccante e uovo
a bassa temperatura con patatine
(1.5.14)*

20,70

LOMBATTA di MANZO
NAZIONALE MATURATO

con patatine e peperoni Piquillo
caramellati (13)*

23,70

BISTECCA di MANZO
FRISONA dei Pirinei

in gratella con patatine e peperoni de
Padrón .1 kg aprox., carne maturata 42
giorni [consigliato per 2 persone]

52,00

BISTECCA di MANZO
BIONDA GALIZIANA

Maturazione 45-60 giorni, vacca di età
superiore a 48 mesi. Arrosto alla
griglia basca, con patatine e peperoni
di Padrón [Peso al taglio / consigliato
per 2 persone]

61,00
€/kg

BISTECCA di BUE PARDO
ALPINO del VALLE del ESLA

Maturazione + 100 giorni, maschio di
età superiore a 48 mesi. Arrosto alla
griglia basca, con patatine e peperoni
di Padrón [Peso al taglio / consigliato
per 2 persone]

80,00
€/kg



DOLCI



TORTA di FORMAGGIO 7,20
cremosa e con Stilton (1.5.14)*

TORRIJA DE FARTÓ 7,10
e gelato di horchata (1.5.14)*

Nostra COOKIE fatta in casa 6,80
di mandorle marcona, arancia e
caramello, accompagnata da gelato di
vaniglia (1.5.9.14)*

TOCINO de CIELO 6,90
con yogurt cremoso
e mandorle tostate (5.9.14)*

TORTA CREMOSA di
CIOCCOLATO e BAILEYS 7,20
crema al pistacchio e gelato alla
vaniglia (1.5.9.14)*

BRIOCHE alla griglia 6,90
con gelato alla panna fresca (1.5.14)*



TUTTO IL PESCE CRUDO SERVITO IN QUESTO STABILIMENTO È STATO
PRECEDENTEMENTE CONGELATO, COME PRESCRITTO DALLA
NORMATIVA DI PREVENZIONE DELLA PARASSITOSI DA ANISAKIS.

Regio decreto 1420/2006 del 1o dicembre 2006

5% SUPPLEMENTO SULLA TERRAZZA.

PREZZI IN EURO. IVA INCLUSA.
© GRUPPO GASTRO TRINQUET
ILLUSTRAZIONI DI LAWERTA



GRUPPO GASTRO TRINQUET