



Benviguts al **MERCAT**



VAQUETA
GASTRO MERCAT

5%
SUPLEMENT
per servei en
terrassa

Servei de pa i oli.

Fogassa de pa artesà de massa mara amb oli extra verge d'oliva Lágrima. Per favor, avise'ns si no ho desitja. (1)*

3,70

Els CLÀSSICS del TRINQUET

ALLIOLI ARTESÀ amb TOMACA NATURAL, AOVE i orenga, i flor de sal (5)*

3,90

BUNYOL CREMÓS de BACALLÀ (unitat) (1 . 4 . 5)*

3,50

CROQUETÓ de PERNIL IBÈRIC (unitat) (1 . 5 . 14)*

3,50

BUNYOL de l'ALBUFERA
MILLOR TAPA DE LA COMUNITAT VALENCIANA 2025
Bunyol d'allipebre fumat, anguila a la flama, crema d'all rostit, ametla laminada i el seu suquet (unitat) (1 . 2 . 3 . 4 . 9 . 12)*

5,10

BRAVES del TRINQUET
GUANYADORES DEL BRAVAS FEST 2024 VALÈNCIA
amb salsa brava casolana, allioli i oli de pebre roig de la Vera picant (1 . 3 . 4 . 5 . 10 . 13)*

8,00

ENSALADILLA de fumats i salaons amb creïlla a la brasa i papadum (1 . 2 . 3 . 4 . 5 . 10 . 11 . 13)*

10,70

RABES de SÈPIA amb salsa tàrtara i ratlladura de llima (1 . 3 . 5 . 7)*

14,50

TAULA de FORMATGES VALENCIANS amb codony i fruita seca (9 . 14)*

16,90

STEAK TARTAR de vaca nacional amb creïlletes al rovell (1 . 2 . 3 . 4 . 5 . 7 . 10 . 11 . 13)*

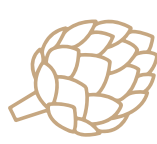
16,30

PERNIL IBÈRIC tallat a ganivet, amb pa de cristall a la brasa (1)*

21,70



de la nostra VERDULERIA



BURRATA,
carabasseta marinada, tomaca
rostida i pistatxos (7.9.14)* 14,40

ENSALADA de TOMACA
de temporada amb ous de tonyina,
ametla fregida i gel de vitets
(4.9.13)* 14,90

MONIATO a la BRASA
amb formatge Stilton, cansalada
ibèrica i anous caramel·litzades
(9.14)* 10,40

CARXOFES CRUIXENTS
amb parmentier i foie a la sal
(1.14)* [SOLS EN TEMPORADA] 12,20



TIRA-LI MOS!



ANXOVA 00
sobre pa de cristal
i mantega francesa (1.4.14)* 4,60

ÉCLAIR de FOIE i torró de
Xixona, formatge de cabra i compota
de poma i mistela (1.5.9.13.14)* 13,80

CANELÓ de VEDELLA,
formatge fumat i beixamel
amb tòfona (1.5.14)* 10,60

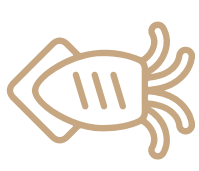
MINIBURGERS de CARN
de BOU MADURADA
amb compota de bacon, brie,
cheddar i ceba cruixent (2 unitats)
(1.5.14)* 13,50

BIKINI ALMUSSAFES
(sobrassada de porc negre, ceba
caramel·litzada, formatge de Maó)
gratinat amb allioli de mel (1.5.14)* 9,80





de la nostra BRASA



VIEIRA del PACÍFIC
a la brasa amb espuma de kimchi
(unitat)(2.3.4.5.10)* 3,80

CARPACCIO de GAMBA
BLANCA, salsa tàrtara i oli de
llima cremada i galanga (2.5.7)* 14,80

POLP de ROCA
amb parmentier de creïlla fumada
i amaniments gallec (3.10.14)* 19,00

ALETES a la brasa (de
pollastre camperol i desossades)
amb bechamel de tòfona i núvol de
parmesà (6 unitats) (1.14)* 12,40

TÀRTAR de
TONYINA ROJA
amb crema d'alvocat a la brasa
i salsa d'ou caigut amb tòfona
(2.3.4.5.10.11)* 15,30

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7
- 8
- 9
- 10
- 11
- 12
- 13
- 14
- GLUTEN
- CRUSTACIS
- MOLLUSCOS
- PEIX
- OU
- TRAMUSSOS
- MOSTASSA
- CACAUET
- FRUITS DE CORFA
- SOJA
- SÈSAM
- API
- SULFITS
- LACTIS



SUSHI BAR

NITS DE DILLUNS A DIUMENGE

JAPOPICAETA

OSTRA GILLARDEAU N2 al natural (3)*	4,40
OSTRA GILLARDEAU N2 acevixada (3 . 5)*	5,50
TACO MEX de SASHIMI de TONYINA amb pico de gallo, guacamole i maionesa de wasabi (1.2.3.4.5.7.10.13)*	10,60
GYOZAS d'ÀNEC i FOIE (6 unitats) (1. 11)*	10,80
TEMAKI de LLAGOSTÍ en tempura, amb formatge crema, alvocat i salsa teriyaki (1. 2. 10. 13. 14)*	6,10
TEMAKI de TARTAR de SALMÓ, amb alvocat i fulla de roure (2. 3. 4. 5. 10. 11. 13)*	6,10



NIGIRIS

SALMÓ FLAMEJAT amb lima i cansalada fregida (4. 10. 13)*	4,30
TONYINA i VIEIRA amb sobrassada ibèrica (3. 4. 10. 13)*	5,20
TONYINA amb foie i cremós d'ou caigut amb tòfona (4. 5)*	4,50
MAGRET de d'ÀNEC i FOIE amb teriyaki silvestre (10. 13)*	4,70
ANGUILA i FOIE (4. 10. 13)*	4,40
PEIX BLANC alvocat i salsa acevixada (4. 10. 11. 13)*	4,40
VACA VELLA amb TÒFONA xips i parmesà (5. 7. 13. 14)*	4,40
PERNIL IBÈRIC i cremós d'ou caigut amb tòfona (5)*	4,50





SUSHI BAR

ROLLS

DOBLE SALMÓ

Roll d'arròs amb interior de salmó i alvocat, recobert de salmó, llima, salsa teriyaki casolana i cruixent de torrezno (4 . 10 . 13)*

12,40

SPICY TUNA

Roll d'arròs amb la nostra tonyina picant, kale fregida, tenkasu cruixent, shichimi togarashi i salsa picant suau (1 . 2 . 3 . 4 . 5 . 10 . 11 . 13)*

11,90

EBI ROLL CORBINA

Roll d'arròs amb interior de llagostí tempuritzat, alvocat i formatge crema, recobert de corbina, amb salsa acevixada, tenkasu i rovell d'ou curat (1 . 2 . 4 . 5 . 10 . 14)*

12,20

MAR i MONTANYA

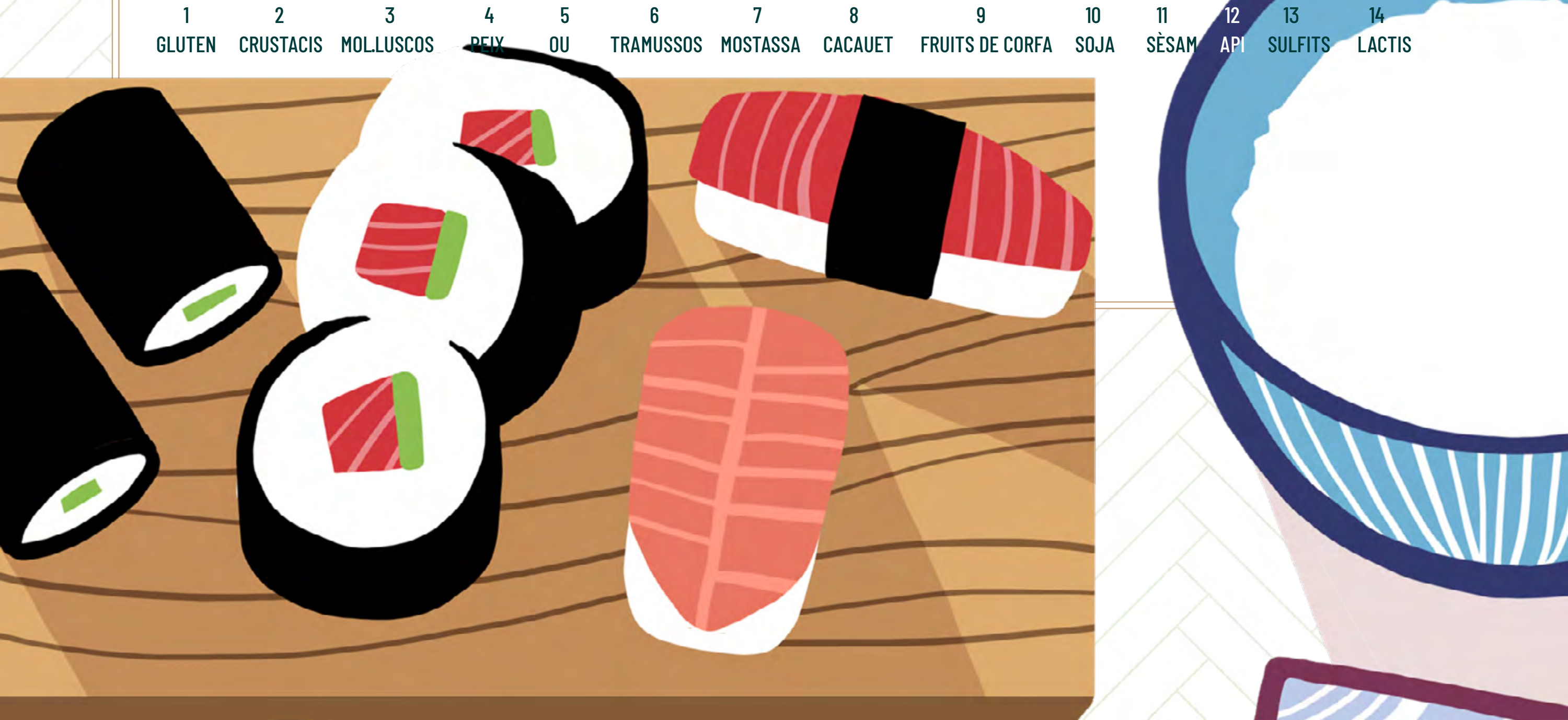
Uramaki amb interior de tonyina i alvocat, recobert de magret d'ànec, foie i la nostra salsa teriyaki silvestre (4 . 10 . 13)*

12,60

TONYINA, VIEIRA, SOBRASSADA

Uramaki amb interior de tonyina i alvocat, cobert de vieira i dadets de sobrassada, amanit amb salsa teriyaki casolana (3 . 4 . 10 . 13)*

13,10





els 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.

PAELLA VALENCIANA amb caragols i carxofes (1.3.13)*	18,10
ARRÒS al FORN en PAELLA amb costella de porc, cigrons, creïlla, tomaca i alls secs (1.5.13)*	18,10
ARRÒS de POLLASTRE CAMPEROL DESOSSAT, espàrrec verd i carxofa (1.13)*	19,20
ARRÒS d'ÀNEC amb bolets i foie a la sal (1.13)*	19,30
ARRÒS de PRESA IBÈRICA con boletus i carabassa (1.13)*	19,30
ARRÒS del SENYORET amb gamba roja, cigales i peix fresc del dia (1.2.3.4.13)*	19,70
ARRÒS de GAMBA ROJA amb boletus i zamburinyes (1.2.3.4.13)*	19,30
ARRÒS de tartar de TONYINA ROJA amb espàrrecs verds i rovell curat (1.2.3.4.5.13)*	19,70
ARRÒS de LLAMÀNTOL (1.2.3.4.13)*	22,90

L'arròs i la fideuà 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,
per la qual cosa conté gluten.

- 1

GLUTEN
- 2

CRUSTACIS
- 3

MOLLUSCOS
- 4

PEIX
- 5

OU
- 6

TRAMUSSOS
- 7

MOSTASSA
- 8

CACAUET
- 9

FRUITS DE CORFA
- 10

SOJA
- 11

SÈSAM
- 12

API
- 13

SULFITS
- 14

LACTIS





els PEIXOS



CORBINA a la BRASA

amb crema d'all torrat
i espàrrecs a la brasa (2.3.4)*

18,20

RÈMOL amb escalivada a la brasa
i amaniment gallec
(4.10)*

18,80



les CARNS



PRESA IBÈRICA Joselito®
a la brasa

amb cremós de foie i dacsà, mini
panolles i xoclo brasejat (14)*

17,90

POLLASTRE a l'AST

La nostra versió del clàssic pollastre
camperol marinat i rostit a la brasa,
amb guarnició de creïlles rostidas (10.14)*

17,50

MILANESA de PORC IBÈRIC

amb cremós de manxec, pernil
cruixent, tòfona, ou a baixa
temperatura i guarnició de creïlles
(1.5.14)*

20,70

LLOM de VACA MADURAT

de procedència nacional, amb
guarnició de pimentons del piquillo
caramel·litzats i creïlles fregides
casolanes (13)*

23,70

CHULETÓN de VACA
FRISONA dels PIRINEUS

rostit a la graella basca, amb guarnició
de creïlles i pimentons de Padró.
[1 kg, aprox. / maduració 42 dies /
recomanat per a dues persones]

52,00

CHULETÓN de VACA
ROSSA GALLEGA

Maduració 45-6' dies, femella major de
48 mesos. Rostit a la graella basca,
amb guarnició de creïlles i pimentons
de Padró [Pes al tall / recomanat per a
dues persones]

61,00
€/kg

CHULETÓN de BOU PARD
ALPÍ del VALL del ESLA

Maduració +100 dies, mascle major de
48 mesos. Rostit a la graella basca,
amb guarnició de creïlles i pimentons
de Padró [Pes al tall / recomanat per a
dues persones]

80,00
€/kg

**PASTÍS FONDANT de
FORMATGE** al toc de Stilton
(1.5.14)*

7,20

TORRIJA de FARTÓ
amb gelat d'orxata (1.5.14)*

7,10

La nostra COOKIE cassolana
d'ametla marcona, taronja i caramel,
servida amb gelat de vainilla
(1.5.9.14)*

6,80

TOCINO de CIELO
amb iogurt cremós
i ametles torrades (5.9.14)*

6,90

**PASTÍS CREMÓS de
XOCOLATE i BAILEYS**
amb crema de pistatxo i gelat de
vainilla (1.5.9.14)*

7,20

SUÍS BRASEJAT
amb gelat de nata fresca (1.5.14)*

6,90



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

5% SUPLEMENT EN TERRASSA.

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