



Benviguts al **MERCAT**



VAQUETA
GASTRO MERCAT

5%
SUPLEMENTO
por servicio en
terraza

Servicio de pan y aceite.
Hogaza artesanal de masa madre
con aceite de oliva virgen extra
Lágrima. Por favor, avísenos si no
lo desea. (1)*

3,70

Los CLÁSICOS del TRINQUET

ALLIOLI ARTESANO y
TOMATE NATURAL con
AOVE y orégano, y flor de sal (5)*

3,90

BUÑUELO CREMOSO
de BACALAO (unidad) (1 . 4 . 5)*

3,50

CROQUETÓN de JAMÓN
IBÉRICO (unidad) (1 . 5 . 14)*

3,50

BUNYOL de l'ALBUFERA
MEJOR TAPA DE LA COMUNITAT VALENCIANA 2025
Buñuelo de allipebre ahumado,
anguila sopleteada, crema de ajo
asado, almendra laminada y su
suquet (unidad) (1 . 2 . 3 . 4 . 9 . 12)*

5,10

BRAVAS del TRINQUET
GANADORAS DEL BRAVAS FEST 2024 VALÈNCIA
con salsa brava casera, allioli
y aceite de pimentón de la Vera
picante (1 . 3 . 4 . 5 . 10 . 13)*

8,00

ENSALADILLA de ahumados
y salazones con patata a la brasa
y papadum (1 . 2 . 3 . 4 . 5 . 10 . 11 . 13)*

10,70

RABAS de SEPIA
con salsa tártara
y ralladura de limón (1 . 3 . 5 . 7)*

14,50

TABLA de QUESOS
VALENCIANOS
con membrillo y frutos secos (9 . 14)*

16,90

STEAK TARTAR de vaca
nacional con patatitas a la yema
(1 . 2 . 3 . 4 . 5 . 7 . 10 . 11 . 13)*

16,30

JAMÓN IBÉRICO
cortado a cuchillo, con pan de
cristal a la brasa (1)*

21,70

BURRATA,
calabacín marinado, tomate asado
y pistachos (7. 9. 14)*

14,40

ENSALADA de TOMATE
de temporada con huevas de atún,
almendra frita y gel de piparras
(4. 9. 13)*

14,90

BONIATO a la BRASA
con queso Stilton, panceta ibérica
y nueces garrapiñadas (9. 14)*

10,40

ALCACHOFAS CRUJIENTES
con parmentier y foie a la sal
(1. 14)* [SOLO EN TEMPORADA]

12,20

ANCHOA 00
sobre pan de cristal
y mantequilla francesa (1. 4. 14)*

4,60

ÉCLAIR de FOIE y turrón de
Xixona, queso de cabra y compota
de manzana y mistela (1. 5. 9. 13. 14)*

13,80

CANELÓN de TERNERA
y queso ahumado con bechamel
trufada (1. 5. 14)*

10,60

MINIBURGERS de CARNE
de BUEY MADURADA
con compota de bacon, queso brie,
queso cheddar y cebolla crujiente
(2 ud.)(1. 5. 14)*

13,50

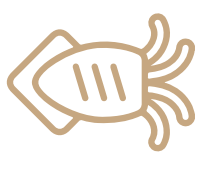
BIKINI ALMUSSAFES
(sobrasada de porc negre, cebolla
caramelizada, queso de Mahón)
gratinado con allioli de miel (1. 5. 14)*

9,80





de nuestra BRASA



ZAMBURIÑA a la brasa 3,80
con espuma de kimchi (unidad)
(2.3.4.5.10)*

CARPACCIO de GAMBA 14,80
BLANCA, salsa tártara y aceite
de limón tatemado y galanga (2.5.7)*

PULPO de ROCA 19,00
con parmentier de patata
ahumada y aliño gallego
(3.10.14)*

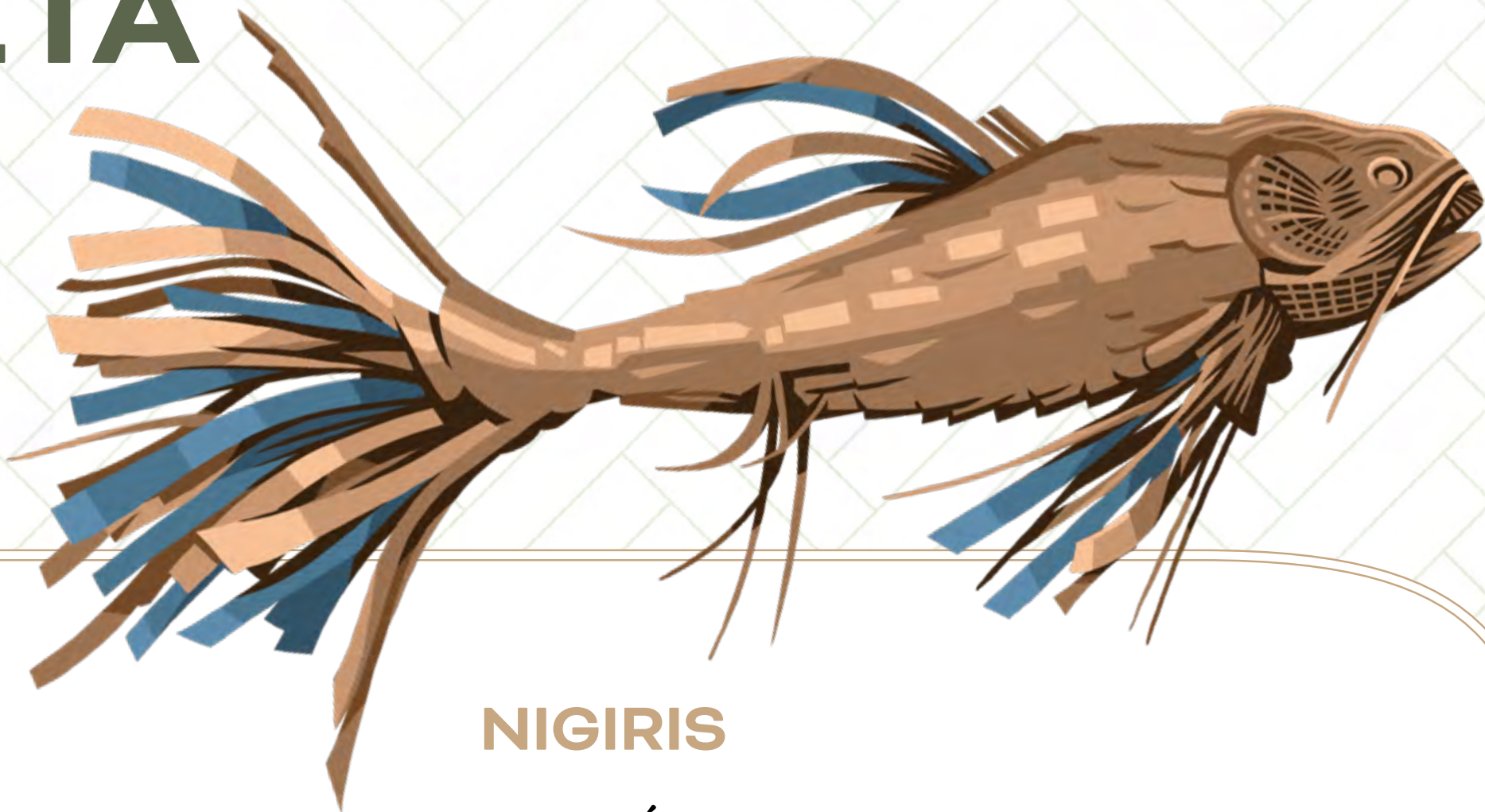
ALITAS a la brasa (de pollo 12,40
campero y deshuesadas) con
bechamel trufada y nube de
parmesano (6 unidades) (1.14)*

TARTAR de ATÚN ROJO 15,30
con cremoso de aguacate a la
brasa y salsa de huevo frito
trufado (2.3.4.5.10.11)*

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14
GLUTEN CRUSTÁCEOS MOLUSCOS PESCADO HUEVO ALTRAMUCES MOSTAZA CACAHUETE FRUTOS DE CÁSCARA SOJA SÉSAMO APIO SULFITOS LÁCTEOS



VAQUETA SUSHI BAR



JAPOPICAETA

OSTRA GILLARDEAU N2 al natural (3)*	4,40
OSTRA GILLARDEAU N2 con salsa de ceviche y aceite de cebollino (3.4.12)*	5,50
EDAMAME con mahonesa de chiles y sésamo (5.11)*	5,50
BAO de panceta glaseada con salsa barbacoa japonesa, pepino encurtido, coleslaw y mahonesa picante (1.5.10.11.13)*	5,90
TEMAKI de langostino en tempura, con queso crema, aguacate y teriyaki (1.2.10.13.14)*	6,10
TEMAKI de tartar de salmón, aguacate y hoja de roble (2.3.4.5.10.11.13)*	6,10
TEMAKI de tartar de atún picante (1.2.3.4.5.10.11.13)*	6,90
TACO MEX de sashimi de atún con pico de gallo, guacamole y mahonesa de wasabi (1.2.3.4.5.7.10.13)*	10,60
GYOZAS de PATO y FOIE (6 unidades) (1.11)*	10,80
TARTAR de SALMÓN con aguacate y foie (4.5.10.11)*	12,90

ROLLS

SPICY TUNA ROLL Roll de arroz con atún picante, kale frita, tenkasu crujiente, shichimi togarashi y salsa picante suave (1.2.3.4.5.10.11.13)*	11,90
EBI ROLL CORVINA Roll de arroz relleno de langostino tempurizado, aguacate y queso crema, y cubierto con corvina, salsa acevichada, tenkasu crujiente y yema curada (1.2.4.5.10.14)*	12,20

NIGIRIS

SALMÓN FLAMBEADO con mahonesa de hoisin (4.5.10.13)*	4,20
ANGUILA y FOIE (4.10.13)*	4,40
VACA VIEJA TRUFADA chips y parmesano (5.7.13.14)*	4,40
BOQUERÓN en vinagre con emulsión de piparra (4.10.13)*	4,50
CALAMAR con mahonesa de lima y migas de tempura (1.2.5.7.10.11)*	4,50
ATÚN flambeado con mantequilla trufada ahumada (4.10.14)*	4,70
CORVINA con emulsión de gochujang (4.5.10.11.13.14)*	4,90
VIEIRA con foie y caramelo de vino tinto (3.10.13)*	4,90
NIGIRI FRITO con tartar de gamba roja (1.2.10.11.13)*	5,00
CALIFORNIA ROLL Roll de arroz con cangrejo desmigado, queso crema, aguacate y pepino (2.4.5.10.11.13.14)*	11,50
DOBLE SALMÓN ROLL Roll de arroz relleno de salmón y aguacate, y cubierto con salmón, lima, salsa teriyaki casera y crujiente de torrezno (4.10.13)*	12,40
ATÚN ROJO ROLL Roll de arroz, atún rojo, espárrago triguero y foie de pato (4.9.10.11.13)*	14,60

De lunes a domingo, solo por la noches / Viernes y sábado, también a mediodía

- 1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14
- GLUTEN

CRUSTÁCEOS

MOLUSCOS

PESCADO

HUEVO

ALTRAMUCES

MOSTAZA

CACAHUETE

FRUTOS DE CÁSCARA

SOJA

SÉSAMO

APIO

SULFITOS

LÁCTEOS





los ARROCES



Elige entre arroz seco* (estilo paella), arroz meloso** o fideuà***.
Solo un tipo de arroz por mesa. Mínimo para dos personas.
Los precios indicados son por ración.

PAELLA VALENCIANA 18,10
con caracoles y alcachofas (1.3.13)*

ARROZ al HORNO en PAELLA 18,10
con costilla de cerdo, garbanzos, patata, tomate y ajos secos (1.5.13)*

ARROZ de POLLO CAMPERO 19,20
deshuesado con espárragos verdes y alcachofas (1.13)*

ARROZ de PATO 19,30
con boletus y foie a la sal (1.13)*

ARROZ de PRESA IBÉRICA 19,30
con boletus y calabaza (1.13)*

ARRÒS del SENYORET 19,70
con gamba roja, cigalitas y pescado fresco del día (1.2.3.4.13)*

ARROZ de GAMBA ROJA 19,30
con boletus y zamburiñas (1.2.3.4.13)*

ARROZ de SEPIA 19,70
con blanquet y bimi (1.2.3.4.5.13)*

ARROZ de BOGAVANTE 22,90
(1.2.3.4.13)*

Todos los arroces y fideuàs se preparan al momento.
El tiempo mínimo de preparación es de 25 minutos.
El **arroz seco*** (estilo paella) se presenta en una paella y no lleva caldo.
El **arroz meloso**** se cocina en un olla y lleva un caldo espeso, trabado.
La **fideuà***** se presenta como el arroz seco, pero está hecha con fideos en vez de arroz, por lo que contiene gluten.

- 1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14
- GLUTEN CRUSTÁCEOS MOLUSCOS PESCADO HUEVO ALTRAMUCES MOSTAZA CACAHUETE FRUTOS DE CÁSCARA SOJA SÉSAMO APIO SULFITOS LÁCTEOS



los **PESCADOS**

CORVINA a la BRASA
con crema de ajo asado
y espárragos braseados (2.3.4)*

18,20

RODABALLO con escalivada
a la brasa y aliño gallego (4.10)*

18,80

las **CARNES**

PRESA IBÉRICA Joselito® a la brasa
con cremoso de foie y maíz, mini
mazorcas y choclo braseado (14)*

17,90

POLLO a l’AST
Nuestra versión del clásico pollo
campero marinado y asado a la brasa,
con guarnición de patatas asadas (10.14)*

17,50

**MILANESA de CERDO
IBÉRICO** con cremoso de manche-
go, jamón crujiente, trufa, huevo a baja
temperatura y guarnición de patatas
(1.5.14)*

20,70

LOMO de VACA MADURADO
de procedencia nacional, con
guarnición de pimientos del piquillo
caramelizados y patatas fritas caseras
(13)*

23,70

**CHULETÓN de VACA
FRISONA de los PIRINEOS**
asado a la parrilla vasca, con
guarnición de patatas y pimientos
de Padrón. [1 kg, aprox. / maduración 42 días
/ recomendado para dos personas]

52,00

**CHULETÓN de VACA
RUBIA GALLEGA** Maduración
45-60 días, hembra mayor de 48
meses. Asado a la parrilla vasca, con
guarnición de patatas y pimientos de
Padrón [Peso al corte / recomendado para
dos personas]

61,00
€/kg

**CHULETÓN de BUEY
PARDO ALPINO del VALLE
del ESLA** Maduración +100 días,
macho mayor de 48 meses. Asado a la
parrilla vasca, con guarnición de
patatas y pimientos de Padrón [Peso al
corte / recomendado para dos personas]

80,00
€/kg

TARTA FONDANT de QUESO
al toque de Stilton (1. 5. 14)*

7,20

TORRIJA DE FARTÓ
con helado de horchata (1. 5. 14)*

7,10

Nuestra COOKIE casera
de almendra marcona, naranja y
caramelo, servida con helado de
vainilla (1. 5. 9. 14)*

6,80

TOCINO de CIELO
con yogur cremoso
y almendras tostadas (5. 9. 14)*

6,90

TARTA CREMOSA de
CHOCOLATE y BAILEYS
con crema de pistacho
y helado de vainilla
(1. 5. 9. 14)*

7,20

SUIZO BRASEADO
con helado de nata fresca (1. 5. 14)*

6,90



TODO EL PESCADO CRUDO SERVIDO EN ESTE ESTABLECIMIENTO HA
SIDO PREVIAMENTE CONGELADO, TAL Y COMO ORDENA LA
NORMATIVA DE PREVENCIÓN DE LA PARASITOSIS POR ANISAKIS.
Real Decreto 1420/2006, de 1 de diciembre

5% SUPLEMENTO EN TERRAZA.

PRECIOS EN EUROS. IVA INCLUIDO.
© GRUPO GASTRO TRINQUET
ILUSTRACIONES DE LAWERTA