



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)*

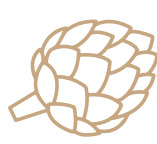
16,30

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

21,70



nostro FRUTTIVENDOLO

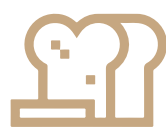


BURRATA,
zucchine marinate, pomodori
arrostiti e pistacchi (7.9.14)* 14,40

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

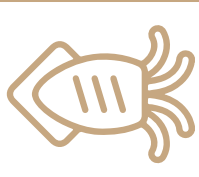
MINI-BURGERS di BUE
MATURATO
con composta di pancetta, brie,
cheddar e cipolla croccante
(2 unità) (1.5.14)* 13,50

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

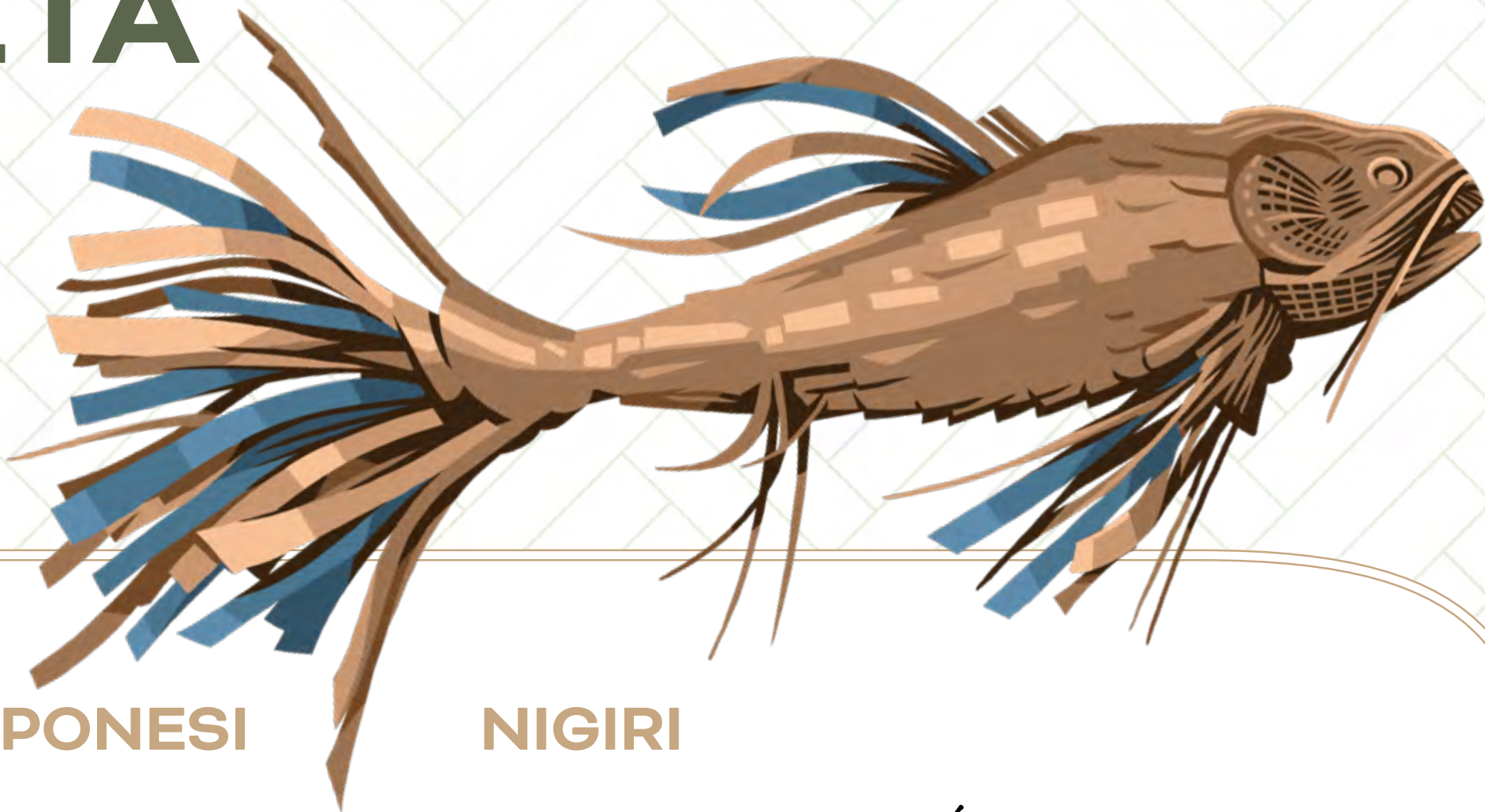
ALETTE alla griglia (di pollo ruspante e disossate) con besciamella al tartufo e scaglie di parmigiano (6 porzioni) (1.14)* 12,40

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



VAQUETA SUSHI BAR



ANTIPASTI GIAPPONESI

OSTRICA GILLARDEAU N2 al naturale (3)*	4,40
OSTRICA GILLARDEAU N2 con salsa ceviche e olio all'erba cipollina (3 . 4 . 12)*	5,50
EDAMAME con maionese al peperoncino e sesamo (5 . 11)*	5,50
BAO con pancia di maiale glassata con salsa barbecue giapponese, cetrioli sottaceto, coleslaw e maionese piccante (1.5.10.11.13)*	5,90
TEMAKI di gamberi in tempura con formaggio spalmabile, avocado e salsa teriyaki (1 . 2 . 10 . 13 . 14)*	6,10
TEMAKI con tartare di salmone, avocado e insalata foglia di quercia (2.3.4.5.10.11.13)*	6,10
TEMAKI con tartare di tonno piccante (1.2.3.4.5.10.11.13)*	6,90
TACO MEX di sashimi di tonno con pico de gallo, guacamole e maionese al wasabi (1.2.3.4.5.7.10.13)*	10,60
GYOZAS di anatra e foie gras (6 pezzi) (1 . 11)*	10,80
TARTARE di SALMONE con avocado e foie gras (4 . 5 . 10 . 11)*	12,90

ROLLS

SPICY TUNA ROLL Maki roll con tonno piccante, cavolo kale fritto, tenkasu croccante, shichimi togarashi e salsa leggermen- te piccante (1 . 2 . 3 . 4 . 5 . 10 . 11 . 13)*	11,90
EBI ROLL BOCCADORO Maki roll ripieno di gamberi in tempura, avocado e formaggio spalmabile, guarnito con boccadoro, salsa acevichada, tenkasu croccante e tuorlo d'uovo marinato (1.2.4.5.10.14)*	12,20

NIGIRI

SALMONE FLAMBÉ con maionese all'hoisin (4 . 5 . 10 . 13)*	4,20
ANGUILLA e FOIE GRAS (4.10.13)*	4,40
MANZO MATURATO al TARTUFO , chips e parmiggiano (5 . 7 . 13 . 14)*	4,40
ALICI MARINATE all'aceto con emulsione di piparra (4 . 10 . 13)*	4,50
CALAMARO con maionese al lime e briciole de tempura (1 . 2 . 5 . 7 . 10 . 11)*	4,50
TONNO flambé con burro tartufato affumicato (4 . 10 . 14)*	4,70
BOCCADORO con emulsione di gochujang (4 . 5 . 10 . 11 . 13 . 14)*	4,90
CAPASANTA con foie gras e caramello al vino rosso (3 . 10 . 13)*	4,90
NIGIRI FRITTO con tartare di gambero rosso (1 . 2 . 10 . 11 . 13)*	5,00
CALIFORNIA ROLL Maki roll con granchio a pezzetti, formaggio spalmabile, avocado e cetriolo (2 . 4 . 5 . 10 . 11 . 13 . 14)*	11,50
ROLL al DOPPIO SALMONE Maki roll ripieno di salmone e avocado, guarnito con salmone, lime, salsa teriyaki fatta in casa e croccante di torrezno (4 . 10 . 13)*	12,40
ROLL al TONNO ROSSO Maki roll con tonno rosso, asparagi verdi e foie gras di anatra (4 . 9 . 10 . 11 . 13)*	14,60

Dal lunedì alla domenica, solo a cena / Venerdì e sabato, anche a pranzo

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
GLUTINE	CROSTACEI	MOLLUSCHI	PESCE	UOVA	LUPINI	SENAPE	ARACHIDI	FRUTTA A GUSCIO	SOIA	SESAMO	SEDANO	SOLFITI	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-
TRE DISOSSATO, asparagi verdi 19,20
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
di MARE con gambero rosso, scampi 19,70
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,
BLANQUET e BIMI 19,70
(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

TORTA di FORMAGGIO
cremosa e con Stilton (1.5.14)*

7,20

TORRIJA DE FARTÓ
e gelato di horchata (1.5.14)*

7,10

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

6,80

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

6,90

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

7,20

BRIOCHE alla griglia
con gelato alla panna fresca (1.5.14)*

6,90



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