ÈS TEMPS
DE GAUDIR
AL VOLTANT
DE LA TAULA.

NADALS
2026
2027

VAQUETA
GASTRO MERCAT



Te presentamos los menús que hemos preparado para que celebres los días señalados de estas navidades junto a tus seres queridos.

Como todos los años, estaremos encantados de recibiros en nuestros restaurantes.

Puedes reservar en nuestra página web o, si formáis un grupo de 9 o más personas, enviando un correo electrónico a:

infovaqueta@grupogastrotrinquet.com

¡Felices fiestas!

VAQUETA
GASTRO MERCAT



Viernes 25 diciembre

COMIDA DE NAVIDAD

APERITIVO

Wontón, hummus de garrofó y emulsión de piquillos
11 · 13

ENTRANTES

Steak tartar sobre brioche hojaldrado, mantequilla de tuétano y trufa de invierno
1 · 2 · 4 · 5 · 7 · 10 · 13 · 14

Vieira, cremoso de tupinambo, panceta ibérica adobada y demi-glace
3 · 4 · 8 · 13 · 14

Gyoza de shiitake y gamba con salsa americana
1 · 2 · 10

PRINCIPAL *A ELEGIR**

Arroz meloso de sepia encebollada y cigala
2 · 3 · 4 · 12 · 13

Puchero valenciano en dos vuelcos
1 · 5 · 9 · 12

Bacalao con samfaina y muselina de ajo tostado
4 · 5 · 13 · 14

POSTRE

Panna cotta de leche fresca ahumada con tartar de fresas y salsa de chocolate blanco
1 · 5 · 14

51,00 €

Servicio de pan e IVA incluidos. Bebidas y café no incluidos.
(*) Por mesa solo se podrá elegir arroz o puchero.
En mesas de 10 o más comensales podrán elegir los dos.

Jueves 31 diciembre

TARDEVIEJA

ENTRANTES

Anchoa 00 con membrillo sobre pan hojaldrado
y queso curado de oveja
1 · 4 · 5 · 14

Sashimi de salmón curado, leche de tigre de coco y aguacate
4 · 12 · 13

Croqueta de cecina con mahonesa de parmesano
1 · 5 · 10 · 14

Coca d'oli con compota de cebolla caramelizada,
queso de cabra, higo seco y foie
1 · 14

PRINCIPAL *A ELEGIR*

Arroz meloso de sepieta, alcachofa y ajo tierno
2 · 3 · 4 · 12

Arroz meloso de magret de pato,
setas de temporada y boniato
12 · 13

Presa ibérica con mantequilla Café París,
patata asada y pimiento de Padrón
4 · 7 · 13 · 14

POSTRES *A COMPARTIR*

Nuestra tarta de queso al toque de Stilton
1 · 5 · 14

Torrija de fartó con helado de horchata
1 · 9 · 14

49,00 €

Servicio de pan e IVA incluidos. Bebidas y café no incluidos.
Los arroces se sirven a mesa completa, solo un tipo de arroz por mesa.
En mesas de 10 o más comensales podrán elegir dos tipos de arroz.

Jueves 31 diciembre

NOCHEVIEJA

APERITIVO

Vieira a la brasa, salsa de su coral y puerro frito
2 · 3 · 4 · 5 · 12 · 14

ENTRANTES

Ostra, salsa ceviche y aceite verde de cilantro y huevas
1 · 3 · 4 · 12

Roll de atún rojo, crema de foie, mayo gochujang y almendra
4 · 5 · 9 · 13 · 14

Tabla de quesos nacionales, membrillo y almendritas
9 · 14

Corte de foie micuit, Idiazábal y chutney de manzana
1 · 13 · 14

Cigala a la brasa, tartar vegetal
y beurre blanc de amontillado
10 · 13

Carpaccio de solomillo de ternera, trufa fresca,
queso Comté y aceite de piñones
9 · 14

Canelón de pollo coquelet con soubise trufada
1 · 5 · 14

PRINCIPAL *A ELEGIR*

Rape, meunière y tirabeques salteados
1 · 4 · 14

Cordero deshuesado, fondo oscuro y crema de coliflor tostada
13 · 14

PREPOSTRE

Sorbete de Agua de València, manzana ácida y yuzu
13

POSTRE

Cremoso de zanahoria, gel de naranja,
chocolate blanco y nueces garrapiñadas
1 · 5 · 9 · 14

Uvas de la suerte

BODEGA

Ramón Do Casar *Godello* D.O. RIBEIRO
Nodus Summum *Tinto* D.O. UTIEL-REQUENA
Celler Kripta Franc Brut Reserva CORPINNAT
Cerveza, refrescos, agua, café e infusiones

89,00 €

Todo incluido

Viernes 1 enero

COMIDA DE AÑO NUEVO

ENTRANTES

Tartar de salmón, guacamole y gel de mango y naranja
4 · 10 · 13

Buñuelo de bacalao cremoso sobre titaina marinera
1 · 4 · 5 · 9

Lomo ibérico a la sal, salsa tonnata,
cremoso de burrata, pesto y alcaparras fritas
4 · 5 · 9 · 13 · 14

Ravioli de puchero valenciano con su reducción y hummus
1 · 5 · 10 · 13 · 14

PRINCIPAL *A ELEGIR*

Arroz meloso de rape, gamba roja y zamburiña
2 · 3 · 4 · 12 · 13

Arroz meloso de presa ibérica Joselito, boletus y calabaza
12

Lubina asada, refrito de ajos, patata baby risolada y bimi
4

POSTRE

Torrija caramelizada,
crema pastelera de café y helado de vainilla bourbon
1 · 5 · 14

42,00 €

Servicio de pan e IVA incluidos. Bebidas y café no incluidos.
Los arroces se sirven a mesa completa, solo un tipo de arroz por mesa.
En mesas de 10 o más comensales podrán elegir dos tipos de arroz.

Miércoles 6 enero

COMIDA DE REYES

ENTRANTES

Jamón ibérico, tomate natural con pebrella y pan de cristal
1

Roll de corvina curada en soja y limón con salsa ceviche
4 · 5 · 10 · 13

Flor de alcachofa a la brasa,
crema carbonara y velo de guanciale
5 · 14

Gamba blanca al ajillo, tomate seco, yema de huevo y chips
5

PRINCIPAL *A ELEGIR*

Arroz meloso de pulpo encebollado y sobrasada ibérica
2 · 3 · 4 · 12 · 13

Arroz meloso de puchero valenciano
12 · 13

Canelón de gamba y cigala con salsa americana
1 · 2 · 4 · 12 ·14

POSTRE

Roscón de Reyes
de Dulces Martín
1 · 5 · 9 · 14

42,00 €

Servicio de pan e IVA incluidos. Bebidas y café no incluidos.
Los arroces se sirven a mesa completa, solo un tipo de arroz por mesa.
En mesas de 10 o más comensales podrán elegir dos tipos de arroz.

MENÚ VEGETARIANO

ENTRANTES

Tomate y cebolla asados con pesto
14

Boniato asado con Stilton, nueces y miel
9 · 14

Parmentier, huevo a baja temperatura y setas de temporada
5 · 14

PRINCIPAL *A ELEGIR*

Arroz meloso de verduras
(Navidad, Año Nuevo y Reyes)

Suquet de alcachofa y patatas baby con allioli
(Tardevieja y Nochevieja) / 5 · 9

POSTRE *A ELEGIR*

Postre del menú correspondiente
Fruta de temporada

PRECIO Y CONDICIONES DEL MENÚ CORRESPONDIENTE.
IVA incluido.

MENÚ INFANTIL

Hasta 12 años.
Solo 25/12, 01/01 y 06/01 en horario de comida.

ENTRANTES

Croquetón de jamón ibérico
1 · 5 · 14

Las bravas del Trinquet
1 · 5

PRINCIPAL *A ELEGIR*

Paella valenciana
12

Longaniza con huevo frito y patatas
1 · 5

POSTRE

Helado
1 · 5 · 14

25,00 €
IVA incluido. Bebidas aparte.

ALÉRGENOS

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

VAQUETA
GASTRO MERCAT

C/ SANT FERRAN, 22 · 46001 VALÈNCIA
www.grupogastrotrinquet.com

RESERVAS

