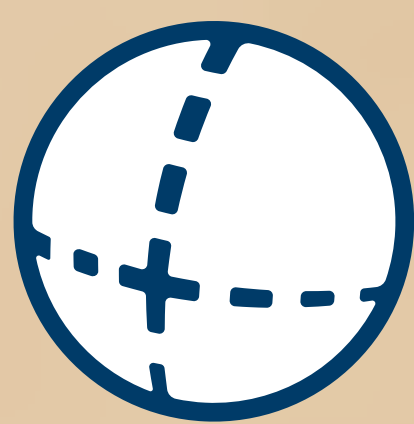




# Benviguts al TRINQUET



**PELAYO**  
GASTRO TRINQUET

**Hogaza de pan artesano de masa madre.**

3,30

Si no lo desea, avísenos.

*Gluten - Frutos Secos*



# La PICAETA del MERCAT CENTRAL

**Allioli artesano, tomate natural con aceite de oliva y orégano, flor de sal con pebrella**

3,60

*Huevo*

**Jamón ibérico con tomate valenciano y pan tostado**

21,00

*Gluten / Frutos de cáscara*

**Tabla de quesos con membrillo y nueces**

16,70

*Lácteos / Huevo / Frutos de cáscara*

**Hummus de garbanzos con verduras en tempura y chile dulce**

8,60

*Gluten / Soja / Frutos de cáscara / Apio / Mostaza / Sésamo / Sulfitos*

**Ensaladilla de ahumados y salazones con patata a la brasa y papadum**

9,90

*Gluten / Huevo / Pescado / Lácteos / Frutos de cáscara / Mostaza / Sulfitos*

**Sepia de callo con mahonesa, emulsión de perejil y ralladura de lima**

12,70

*Huevo / Pescado / Lácteos / Sulfitos / Cefalópodos / Moluscos*

**Mullador de tomate en conserva, cebolla a la brasa, ventresca de atún y tapenade de piparra y oliva negra**

13,80

*Pescado / Sulfitos*

**Tartar de pescado del Mediterráneo**

13,30

*Pescado / Huevo / Soja / Sésamo / Crustáceos / Sulfitos*

**Alcachofas crujientes con romesco**

11,40

*Gluten / Cacahuets / Frutos de cáscara / Sulfitos*

.....  
**Bravas del Trinquet**

7,50

*Gluten / Huevo*

**Titaina marinera**

8,20

*Huevo / Pescado / Frutos de cáscara*

**Tellinas con aliño gallego y emulsión de mery**

13,20

*Crustáceos / Pescado / Soja / Sulfitos*

**Sepia bruta a la brasa, allipebre de curry rojo y cacahuets a la miel**

14,20

*Apio / Pescado / Crustáceos / Frutos de cáscara*

# BOCADOS

<b>Anchoa con pan de hojaldre y mantequilla fresca</b> (unidad) <i>Gluten / Lácteos / Pescado</i>	4,60
<b>Montadito de steak tartar de solomillo de vaca nacional sobre pan brioche y patatitas a la yema</b> (unidad) <i>Gluten / Huevo / Crustáceos / Lácteos / Mostaza / Sulfitos</i>	7,50
<b>Croquetón</b> (unidad) <i>Gluten / Crustáceos / Huevo / Pescado / Lácteos / Apio / Mostaza / Sésamo / Moluscos</i>	3,50
<b>Buñuelo cremoso de bacalao, pimiento del piquillo caramelizado y piñones</b> (unidad) <i>Gluten / Crustáceos / Huevo / Pescado / Lácteos / Sulfitos / Frutos de cáscara</i>	3,50
<b>Fartó con sobrasada de porc negre y queso de Mahón</b> (unidad) <i>Gluten / Huevo / Lácteos</i>	5,70
<b>Taco de cordero a baja temperatura y salsa de yogur de hierbas mediterráneas</b> (unidad) <i>Gluten / Lácteos / Soja</i>	6,50

# Las BRASAS

<b>Pulpo a la brasa con emulsión de boniato ahumado, tierra de aceitunas negras y chips de patata</b> <i>Gluten / Pescado / Moluscos / Crustáceos</i>	17,80
<b>Molleja de ternera a la brasa, crema de coliflor y apionabo con brotes verdes</b> <i>Lácteos / Apio / Mostaza</i>	13,90
<b>Huevos cascados en mesa con sobrasada de porc negre, cebolla caramelizada y queso de Mahón</b> <i>Gluten / Huevo / Lácteos</i>	12,90
<b>Steak tartar de vaca madurada sobre berenjena a la llama y nieve de parmesano</b> <i>Lácteos / Huevo / Mostaza</i>	17,60
<b>Miniburger de figatell de Rosa Lloris, repollo especiado y salsa de queso manchego</b> <i>Gluten / Lácteos</i>	6,00



## PESCADOS

- Corvina con suquet de gamba roja** 18,10  
*Crustáceos / Pescados / Moluscos*
- Rodaballo a la brasa con verduritas a la bilbaina** 17,90  
*Pescado / Sulfitos*
- Bacalao a la brasa con titaina marinera** 17,60  
*Pescado / Huevo / Frutos de cáscara*

## CARNES

- Lomo de vaca nacional, madurado 36 días, con pimientos del piquillo confitados a la brasa y patatas fritas caseras** 21,90  
*Soja / Sulfitos / Gluten*
- Chuletas de cordero manchego nacional con ajos tiernos, patata nueva y dos huevos fritos** 18,50  
*Gluten / Huevo*
- Chuletón de rubia gallega a la brasa, pimientos de Padrón y nuestras patatas (1kg, recomendado para 2 personas)** 47,00  
*Gluten*
- Nuestra pilota de puchero a la brasa** 14,80  
*Gluten / Apio / Huevo / Lácteos / Mostaza / Sésamo / Frutos de cáscara*



# ARROCES

*Elige entre arroz seco, meloso o fideuà.  
Un tipo de arroz por mesa. Mínimo 2 personas.  
Precio por comensal.*

## **Paella valenciana**

*Apio*

16,50

## **Arroz al horno en cazuela de barro**

*Gluten / Huevo / Frutos de cáscara*

16,70

## **Arroz/fideuà de pato, boletus y foie**

*Apio*

16,90

## **Arroz/fideuà de sepieta de playa, rape y alcachofas**

*Crustáceos / Pescado / Moluscos*

16,90

## **Arroz/fideuà negro con gamba roja**

*Crustáceos / Pescado / Moluscos*

16,90

## **Arroz/fideuà del senyoret con gamba roja**

*Crustáceos / Pescado / Apio / Moluscos*

16,90

## **Arroz/fideuà de sepiola, boletus y gamba roja**

*Crustáceos / Pescado / Apio / Moluscos*

16,90

*La fideuà contiene gluten*



# POSTRES

- |                                                                                                                |      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Tarta de queso</b><br><i>Gluten / Lácteos / Huevo</i>                                                       | 6,70 |
| <b>Panna cotta de horchata con fartó caramelizado</b><br><i>Gluten / Lácteos / Pescado</i>                     | 6,30 |
| <b>Coca de llanda de naranja con cremoso de chocolate 70%</b><br><i>Gluten / Huevo / Lácteos</i>               | 6,30 |
| <b>Versión de tiramisú con fartó y galleta de cacao</b><br><i>Gluten / Huevo / Lácteos / Frutos de cáscara</i> | 6,20 |
| <b>Flan de café</b><br><i>Huevo / Lácteos</i>                                                                  | 6,30 |
| <b>Tarta cremosa de chocolate y Baileys, y salsa de chocolate</b><br><i>Gluten / Huevo / Lácteos</i>           | 6,60 |

**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**