



UNS NADALS VAQUETERS

SOPARS I DINARS ESPECIALS
DESEMBRE 2019
GENER 2020

— GASTRO  MERCAT —

VAQUETA

— GRUPO —
**GASTRO
TRINQUET**


Estimats/des clients/es,
Des de **Vaqueta Gastro
Mercat** volem facilitar-vos
l'organització de les vostres
reunions nadalenques i,
per això, hem preparat els
menús especials que ací vos
presentem.

També hem preparat un
menú infantil per als dinars
dels dies 25 de desembre i
1 i 6 de gener.
Bones festes de part de tots
els que treballem en Grup
Gastro Trinquet!



Estimados/as clientes,

*Desde **Vaqueta Gastro Mercat**
queremos facilitaros la organi-
zación de vuestras reuniones
navideñas y, por eso, hemos
preparado los menús especia-
les que aquí os presentamos.*

*También hemos preparado un
menú infantil para las comidas
de los días 25 de diciembre y 1
y 6 de enero.*

*¡Felices fiestas de parte de
todos los que trabajamos en
Grupo Gastro Trinquet!*

INFORMACIÓ I RESERVES
963 06 60 06

C/Sant Ferran, 22
46001 València

PELAYOGASTROMERCAT.COM

MENÚ PER A GRUPS

DE L'1 DE DESEMBRE
AL 5 DE GENER

— GASTRO  MERCAT —
VAQUETA

Menú HORTA

ENTRANTES

*Alcachofas crujientes con parmentier de patata a la brasa
y foie a la sal*
Ensalada Inés Rosales con burrata, pesto y tomates al Jospèr
Steak tartar de vaca nacional
*Sepia bruta de playa a la parrilla con emulsión de perejil
y picadillo de frutos secos*
Croquetón 65 g

PRINCIPAL COMIDAS (a elegir)

Arroz de pato, ajos tiernos y alcachofas (seco o meloso)
Fideuà de cigalitas y ajos tiernos

PRINCIPAL CENAS (a elegir)

Tataki de atún rojo con pisto de puerro y berenjena a la brasa
Lomo alto de rubia gallega a la parrilla vasca / Maduración 40 días

POSTRE



35,00 € / pax

IVA, pan y café incluidos, bebida aparte



DIES ESPECIALS

— GASTRO  MERCAT —
VAQUETA

MIÉRCOLES
25 DICIEMBRE
2019

—  **COMIDA DE NAVIDAD**  —

ENTRANTES

Tabla de ibéricos y salazones

*Trilogía de nigiris: nigiri de ventresca de atún y kizami wasabi
- nigiri de pargo flambeado, crema de setas y trufa - nigiri de
vieira, plátano macho crujiente, yakiniku y aroma de carbón*

*Cebollas a la brasa con brandada de bacalao, aceite de piñones
y aceitunas negras*

Sepiola de playa, su jugo, tocino y alcachofas

Pato asado y reposado con su jugo trufado

PRINCIPAL (a elegir)

Arroz de cocido en paella

Arroz meloso de calamar encebollado y cigalitas

POSTRE y TÚRRONES



45,00 € / pax

IVA y pan incluidos, bebida y café aparte

MARTES
31 DICIEMBRE
2019

—  **CENA DE NOCHEVIEJA**  —

ENTRANTES

Tabla de quesos nacionales premiados

Anchoa OO

Piquillos rellenos de gamba roja

Berenjena confitada y anguila crujiente

*Hígado de pato, setas encebolladas, parmentier ahumada
y aceite de tierra*

Ventresca de atún rojo y vinagreta de miso

Guiso de pulpo, manitas y espuma de patata ahumada

*Maki de bogavante, aguacate y leche de tigre de ají amarillo
con espuma de mango picante*

PRINCIPALES (a elegir)

Cochinillo, manzana osmotizada y su jugo cítrico

Corvina de playa y berenjena confitada

CÓCTEL y PREPOSTRE

POSTRE

Tarta de chocolate helada con rosas y oro

UVAS de la SUERTE y COPA PREMIUM



BODEGA

Blanc de Trilogia D.O. València

Les Alcusses D.O. València

Agustí Torrelló Mata Brut D.O. Cava

Cervezas, refrescos, agua y café

80,00 €/pax

IVA y bodega incluidos

MIÉRCOLES
1 ENERO
2020

—  — **COMIDA de AÑO NUEVO** —  —

ENTRANTES

Tabla de ibéricos y salazones

Maki de salmón curado en salsa teriyaki con queso crema, huevas de ikura, aceite de carbón y crema de trufa 1 roll, 2 personas

Guiso de pulpo y manitas de cerdo con espuma de patata ahumada

Empanadilla al vapor de puchero con jugo de nabos y garbanzos

PRINCIPAL (a elegir)

Arroz seco de calamar y gambas

Arroz meloso de pollo campero, pato y alcachofas

CÓCTEL y POSTRE



45,00 € / pax

IVA y pan incluidos, bebida y café aparte

LUNES
6 ENERO
2020

— **COMIDA de REYES** —

ENTRANTES

Tabla de ibéricos y salazones

Nigiri de pargo flameado con crema de parmesano y ají amarillo

*Futomaki de cangrejo crujiente con salsa tare
y tartar de dorada y mango osmotizado 2 piezas*

Tómate en texturas, anchoa y gel de albahaca

Ravioli de vaca trufado, chirimía y su caldo

PRINCIPAL (a elegir)

Arroz seco de calamar y rape

Arroz meloso de pollo campero y setas silvestres

PREPOSTRE

ROSCÓN de REYES



40,00 €/pax

IVA y pan incluidos, bebida y café aparte

MIÉRCOLES
25 DICIEMBRE
2019

MIÉRCOLES
1 ENERO
2020

LUNES
6 ENERO
2020

— **MENÚ INFANTIL** —

ENTRANTES

Bravas del Trinquet

Croqueta

Minihamburguesa

PRINCIPAL (a elegir)

Paella Valenciana

POSTRE

Helado de chocolate/vainilla



25,00 €/pax
IVA, bebida y pan incluidos

DIES
ESPECIALS
GASTRÒNOM

LA NOSTRA XEF-TABLE
AMB CAPACITAT PER A
QUINZE PERSONES

— GASTRO  MERCAT —
VAQUETA

MIÉRCOLES
25 DICIEMBRE
2019

GASTRÒNOM
COMIDA DE NAVIDAD

ENTRANTES

Tabla de ibéricos y salazones

Ventresca de atún ahumada en casa

Pato asado y reposado con cuscús de coles aliñadas y palo cortado

Tomate en salmuera ligeramente picante y algas

Maki de bogavante, aguacate y yakiniku ahumada

PRINCIPAL (a elegir)

Arroz de calamar de playa encebollado y gambas

Arroz meloso de pato, gula de monte y foie

POSTRE y TURRONES

Copa MOËT & CHANDON



BODEGA

Blanc de Trilogia D.O. València

Les Alcusses D.O. València

Cervezas, refrescos, agua y café

70,00 €/pax
IVA, pan y bodega incluidos

MARTES
31 DICIEMBRE
2019

GASTRÒNOM
CENA DE NOCHEVIEJA

Ibéricos, cecina de buey y quesos premiados
Ventresca de atún curada y ahumada en casa
Anchoa OO y tomate en salmuera
Maki de bogavante, aguacate y yakiniku ahumada
Steak tartar de solomillo de vaca madurada
Albóndiga de vaca gallega, jugo trufado y encurtidos
Calamar, beurre black y cogollo asado
Aguachile de dorada con aguacate braseado picante

PRINCIPALES (a elegir)

Cochinillo, manzana osmotizada y su jugo cítrico
Corvina de playa y berenjena confitada

POSTRE

Copa MOËT & CHANDON
COPA PREMIUM



BODEGA

Blanc de Trilogia D.O. València
Les Alcusses D.O. València
Cervezas, refrescos, agua y café

100,00 €/pax
IVA, pan y bodega incluidos

RESTO DE FECHAS

GASTRÓNOM MENÚ

ENTRANTES

Aguachile de dorada, aguacate a la brasa, quinoa frita y naranja

Calamar, beurre black y encurtidos caseros

Steak tartar de solomillo Maduración 40 días

*Albóndigas de vaca vieja, caldo de setas y foie
y espuma de hinojo*

PRINCIPAL (elegir uno)

OPCIÓN ARROZ

Arroz meloso de pollo campero, setas de temporada y foie

OPCIÓN CARNE-PESCADO

Rodaballo a lo brasa y salsa bilbaína

Solomillo madurado de vaca vieja y jugo trufado

PREPOSTRE

POSTRE



50,00 € / pax

IVA y pan incluidos, bebida y café aparte

RESTO DE FECHAS

GASTRÒNOM

MENÚ SUPREME

ENTRANTES

Aguachile de dorada, aguacate a la brasa, quinoa frita y naranja

Calamar, beurre black y encurtidos caseros

Bogavante ibérico

Steak tartar de solomillo Maduración 40 días

*Albóndigas de vaca vieja, caldo de setas y foie
y espuma de hinojo*

PRINCIPAL (elegir uno)

OPCIÓN ARROZ

Arroz meloso de carabinero y boletus

OPCIÓN CARNE-PESCADO

Rodaballo a lo brasa y salsa bilbaína

Solomillo madurado de vaca vieja y jugo trufado

PREPOSTRE

POSTRE



BODEGA

Blanc de Trilogia D.O. València

Les Alcusses D.O. València

Cervezas, refrescos, agua y café

70,00 € / pax

IVA, pan, bebida y café incluidos