

# ENTRANTES

## FORRAJE PARA COMENZAR

---

La Gilda Perfecta	3,95€
	Unidad
Ensaladilla Rusa de Buey	7,95€
Tomate Rosa con Encurtidos	11,00€
Titaina Marinera del Cabanyal de Valencia	12,50€
Degustación de verduras	12,50€
	Pax/Min.2
Berenjena Braseada	
Tomate Rosa a la Brasa	
Involtini de Cebolleta Fresca con Panceta Ibérica	
Espárragos con Romero	
Alcachofas en Flor	
Ensalada Tartar de Vaca Vieja con Aguacate y Sésamo	14,00€
Selección de Setas Ecológicas con Huevo	19,00€
Poché y Panceta de Vaca en Aceite de Trufa	

## DELICIAS VACUNAS

---

Nuestras Croquetas Vacunas	2,85€
	Unidad
<ul style="list-style-type: none"><li>• De chorizo de Buey picante</li><li>• De salchichón de Buey</li><li>• De Vaca Vieja</li></ul>	
Tosta de Steak Tartar sobre lecho de Chips	4,50€
Coca de Aceite con Blanquet Valenciano de Buey	7,50€
Nuestro Tuétano (10 minutos de preparación)	12,00€

## QUESOS Y EMBUTIDOS

---

Degustación de Quesos de Vaca	9,75€
Premios Nacionales	
Sabores de Buey y su Coca de Aceite Valenciana	17,50€
Embutidos Seleccionados	
Carpaccio de Vaca Vieja	18,00€
"El Capricho" de 180 días de maduración	
Foie Micuit	19,00€



# CARNES Y GUISOS



## PROPUESTAS CARNÍVORAS

---

<b>Hamburguesa Clásica</b> Lechuga, Tomate, Cebolla, Huevo, Bacon, Cheddar y Patatas Fritas (200gr.)	15,00€
<b>Hamburguesa Perfect Cheese Burger</b> Cheddar, Panceta Ahumada, Salsa Barbacoa, Salsa Meat Market y Patatas Fritas (200gr.)	16,00€
<b>Hamburguesa Nebraska</b> Cebolla Caramelizada al Vino Tinto, Queso Fundido Parmesano, Raclette, Láminas de Panceta, Salsa Meat Market y Patatas Fritas (200gr.)	16,00€
<b>Steak Tartar Tradicional con sus Tostas</b> 12 + 1 Ingredientes (150gr.)	16,00€
<b>Lasaña de Buey Casera</b> Receta "El Capricho"	17,00€
<b>Costilla de Vaca Vieja a baja temperatura y remate de brasa</b>	19,00€
<b>Hamburguesa Vegana</b> Burger Vegetariana Hecha a la Brasa, Berenjena, Cebolla Caramelizada, Setas, Tomate y Aguacate (150gr.)	19,00€
<b>El Cachopo de Pepo</b> Carne de Buey, Cecina, Queso Ahumado y Cebolla Caramelizada	25,00€

## NUESTROS GUISOS (POR ENCARGO)

---

<b>Nuestro Cocido Valenciano con Cuatro Vuelcos</b> Arroz Caldoso acompañado de Jarra de Caldo, Garbanzos y Piparras Dulces Nuestras Verduras Tosta con Tocino a la Brasa, Aceite de Oliva Virgen, Sal y Pimienta Negra Molida Carne y Embutidos Seleccionados	29,50€ Pax
--	---------------



# NUESTRAS CHULETAS

## 1º ELIGE LA CHULETA

En Meat Market seleccionamos cada semana las mejores piezas. Por ese motivo el surtido de cortes y precios puede variar en función del origen y de sus características, siendo la calidad superior del producto la única constante.

**El personal de sala estará encantado de presentarle las piezas disponibles y de aconsejarle en la elección de vacas autóctonas nacionales e internacionales, buey nacional y wagyu japonés A5.**

Y para los más carnívoros, solicite con la carne nuestro steak de carne pegada al hueso y grasa de la chuleta con huevos de corral.

## 2º ELIGE EL PUNTO



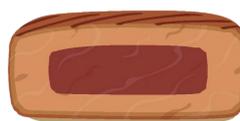
### CASI CRUDO

Vuelta y vuelta, marcado por la parte exterior y totalmente roja por dentro.



### POCO HECHO

Se hace solo por la parte de fuera y se queda rojo 3/4 por dentro.



### AL PUNTO

(PUNTO MEAT MARKET)  
Hecho por la parte exterior, quedando roja la mitad del interior.



### AL PUNTO +

Queda marrón prácticamente en su totalidad, y el interior, 1 de color rosáceo.



### HECHO

Predominante color marrón, quedando algo más claro el interior.



### MUY HECHO

Totalmente hecho por fuera y por dentro.

## 3º ELIGE EL ACOMPAÑAMIENTO ADICIONAL

Todas las chuletas vienen acompañadas de base con patatas asadas a la brasa y una refrescante ensalada con vinagreta de soja.

Tricolor de Pimientos Asados	4,50€
Patata frita en aceite de trufa, boletus y parmesano	6,50€
Piparra frita	7,90€
Pure de patata asada con tuétano a la brasa	9,00€

# POSTRES



## POSTRES CASEROS

---

Tarta de la Abuela sobre Polvo de Galleta	4,50€
Nuestra Carrot Cake con Miel	5,00€
Sorbete de Cava y Mandarina	5,00€
Pudin de Galleta María	5,00€
Brownie de Chocolate con Helado de Galleta María bañado con Chocolate Caliente	6,00€
Tradicional Cheesecake con Reducción de Frutos Rojos	6,00€
Tiramisú con Mascarpone de Vaca	6,00€
Helados Invertidos de Nuestra Tierra (Vainilla-Mantecado, Leche Merengada, Mandarina, Galleta María y Turrón de Jijona)	6,00€
Tarta Tatin de Manzana con Helado de Vainilla-Mantecado y Azúcar Glasé	6,90€
Degustación de Quesos de Vaca Premios Nacionales	9,75€