

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">• De chorizo de Buey picante• De salchichón de Buey• De Vaca Vieja	
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 GUIOSOS



PROPUESTAS CARNÍVORAS

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

NUESTROS GUIOSOS (POR ENCARGO)

Nuestro Cocido Valenciano con Cuatro Vuelcos 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.



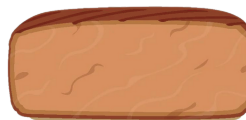
AL PUNTO +

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€