

ANTIPASTI

FORAGGIO PER INIZIARE

La Gilda Perfecta	3,95€
	Unità
Insalata Russa di Bue	7,95€
Pomodoro Rosa con Basilico & Sottaceti Nostrani	11,00€
"Titaina" Marinaio del Cabanyal di Valencia	12,50€
Degustazione di Verdure Alla Brace	12,50€
Melanzane con un Tocco di Olio Picante	Comm./Min.2
Pomodoro Rosa alla Griglia	
Involtini di Cipollotti Freschi con Pancetta Iberica	
Asparagi al Rosmarino	
Fiore di Carciofi	
Tartare di Vaca Vieja con Avocado e Sesamo	14,00€
Selezione di Funghi Saltati con Pancetta Iberica, Scaglie di Parmigiano, Uova Bio Poche & Olio di Tartufo	19,00€

DELIZIE DELLA MUCCA

Le Nostre Crocchette	2,85€
• Salame Piccante di Bue	Unità
• Salame di Bue	
• Vecchia Mucca	
Bruschetta di Tartare di Vaca Vieja su letto di Chips	4,50€
"Coca" di Olio con Blanquet di Manzo alla Valenciana	7,50€
Il Nostro Midollo (10 minuti di preparazione)	12,00€

FORMAGGI E SALUMI

Degustazione di Formaggi di Mucca	9,75€
Premi Nazionali	
Sapori di Bue con la sua Coca valenciana all'olio	17,50€
Selezione di Salumi	
Carpaccio di Vaca Vieja	18,00€
"Tenuta El capricho" con 180 giorni di stagionatura	
Foie Micuit	19,00€



CARNI E STUFATI



PROPOSTE CARNIVORE

Hamburguer Classico	15,00€
La Tritata (200gr.), Lattuga, Pomodoro, Cipolla, Uovo, Bacon e Cheddar con Patatine Fritte	
Hamburguer Perfect Cheese Burger	16,00€
La Tritata (200gr.), Cheddar, Pancetta Affumicata, Salsa Barbeque e Salsa Meat Market con Patatine Fritte	
Hamburguer Nebraska	16,00€
La Tritata (200gr.), Cipolla Caramellizzata al Vino Rosso, Parmigiano Fuso, Formaggio Raclette, Pancetta e Salsa Meat Market con Patatine Fritte	
Tartare Classica	16,00€
12 + 1 Ingredienti (150gr.)	
Lasagna di Bue	17,00€
Con Formaggio di Pecora, Ricetta Tradizionale "Del Capricho"	
Costata di Vaca Vieja a bassa temperatura e finitura alla brace	19,00€
Hamburguer Vegana	19,00€
Burger Vegetariano (150gr.) alla Brace, Melanzana, Cipolla Caramellizzata, Funghi, Pomodoro e Avocado	
El Cachopo de Pepo	25,00€
Milanesa de Bue con Cipolla Caramellizzate, Mozzarella e Gorgonzola	

I NOSTRISTUFATI (FATTO SU MISURA)

Stufato Valenciano Classico Di Cuattro Portate	29,50€
Riso "Caldoso" accompagnato con una Brocca di Brodo, Ceci e Peperoncini Agrodolci "Piparras"	
La Nostra Verdura	
Bruscheta di "Tocino" alla Brace, con Olio Extravergine, Pepe Triturato al momento e Sale	
Carne e Salsiccie Tipiche Valenciane	



LE NOSTRE CARNI

1° SCEGLI LA CARNE

In Meat Market selezioniamo ogni settimana le migliori carni. Per questo motivo i vari prezzi dei nostri tagli possono variare a secondo delle origini e delle sue caratteristiche, essendo la qualità suprema la unica costante.

Il personale di sala sarà felice di illustrare i vari tagli disponibili del giorno con le sue caratteristiche e consigliarvi per una elezione corretta tra mucche autoctone nazionali ed internazionali, bue nazionale e wagyu giapponese A5.

E per i più carnivori, ordinate la nostra bistecca con l'osso e il trito di grasso con uova di galline allevate a terra.

2° SCEGLI IL PUNTO



QUASI CRUDO

Tondo e tondo, segnato all'esterno e completamente rosso all'interno



RARA

Si fa solo all'esterno e rimane rosso 3/4 all'interno.



AL PUNTO

(PUNTO MEAT MARKET)

Fatto all'esterno, lasciando metà dell'interno rosso.



AL PUNTO +

Rimane marrone praticamente in ogni sua parte, e l'interno, 1 di colore rosato.



COTTA

Colore marrone predominante, con l'interno leggermente più chiaro.



MOLTO COTTA

Completamente fatto dentro e fuori.

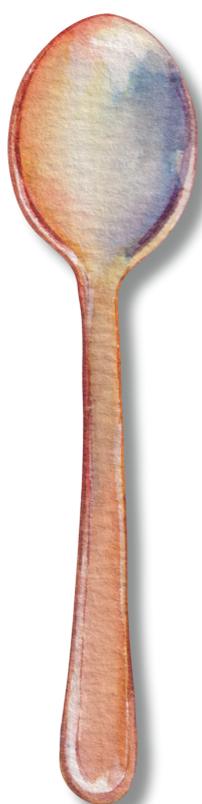
3° SCEGLI L'ACCOMPAGNAMENTO AGGIUNTIVO

Tutte le bracioline vengono accompagnate con patate grigliate e un'insalata rinfrescante con vinaigrette di soia.

Peperoni Arrostiti Tricolore	4,50€
Patate fritte in olio al tartufo, porcini e parmigiano	6,50€
Piparra fritta	7,90€
Purè di patate arrosto con midollo grigliato	9,00€



DOLCI



FATTI IN CASA

Torta della Nonna sulla polvere di Biscotto	4,50€
Torta di Carote con Miele	5,00€
Sorbetto al Cava e Mandarino	5,00€
Pudding di Biscotti "María"	5,00€
Brownie di Cioccolato con Gelato di Maria Biscotto immersi nella Cioccolata calda	6,00€
Cheesecake con Riduzione di Frutti Rossi	6,00€
Tiramisú con Mascarpone di Mucca	6,00€
Il Gelato della nostra terra (Vaniglia, Latte Merengada, Mandarino, Maria Biscotto e Jijona Torrone)	6,00€
Tatin di Mele con Gelato di Vainilla & Zucchero Glasé	6,90€
Degustazione di Formaggi di Mucca Premi Nazionali	9,75€