

# 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

## PROPUESTAS CARNÍVORAS



<b>Hamburguesa Clásica</b>	15,00€
Lechuga, Tomate, Cebolla, Huevo, Bacon, Cheddar y Patatas Fritas (200gr.)	
<b>Hamburguesa Perfect Cheese Burger</b>	16,00€
Cheddar, Panceta Ahumada, Salsa Barbacoa, Salsa Meat Market y Patatas Fritas (200gr.)	
<b>Hamburguesa Nebraska</b>	16,00€
Cebolla Caramelizada al Vino Tinto, Queso Fundido Parmesano, Raclette, Láminas de Panceta, Salsa Meat Market y Patatas Fritas (200gr.)	
<b>Steak Tartar Tradicional con sus Tostas</b>	16,00€
12 + 1 Ingredientes (150gr.)	
<b>Lasaña de Buey Casera</b>	17,00€
Receta "El Capricho"	
<b>Costilla de Vaca Vieja a baja temperatura y remate de brasa</b>	18,00€
<b>Hamburguesa Vegana</b>	19,00€
Burger Vegetariana Hecha a la Brasa, Berenjena, Cebolla Caramelizada, Setas, Tomate y Aguacate (150gr.)	
<b>El Cachopo de Pepo</b>	25,00€
Carne de Buey, Cecina, Queso Ahumado y Cebolla Caramelizada	

## NUESTRAS CHULETAS

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.**

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

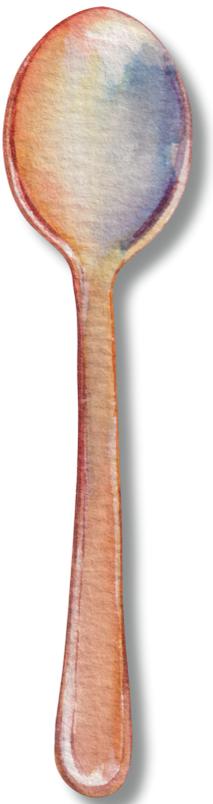
Y para los más carnívoros, solicite con la carne nuestro steak de carne pegada al hueso y grasa de la chuleta con huevos de corral.

## NUESTROS GUIOS

(POR ENCARGO)

<b>Nuestro Cocido Valenciano con Cuatro Vuelcos</b>	29,50€
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	

# 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€