

# ANTIPASTI

## FORAGGIO PER INIZIARE

---

La Gilda Perfecta	3,95€
	Unitá
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	Unitá
• 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

## PROPOSTE CARNIVORE



<b>Hamburguer Classico</b>	15,00€
La Tritata (200gr.), Lattuga, Pomodoro, Cipolla, Uovo, Bacon e Cheddar con Patatine Fritte	
<b>Hamburguer Perfect Cheese Burger</b>	16,00€
La Tritata (200gr.), Cheddar, Pancetta Affumicata, Salsa Barbeque e Salsa Meat Market con Patatine Fritte	
<b>Hamburguer Nebraska</b>	16,00€
La Tritata (200gr.), Cipolla Caramellizzata al Vino Rosso, Parmigiano Fuso, Formaggio Raclette, Pancetta e Salsa Meat Market con Patatine Fritte	
<b>Tartare Classica</b>	16,00€
12 + 1 Ingredienti (150gr.)	
<b>Lasagna di Bue</b>	17,00€
Con Formaggio di Pecora, Ricetta Tradizionale "Del Capricho"	
<b>Costata di Vaca Vieja a bassa temperatura e finitura alla brace</b>	18,00€
<b>Hamburguer Vegana</b>	19,00€
Burger Vegetariano (150gr.) alla Brace, Melanzana, Cipolla Caramellizzata, Funghi, Pomodoro e Avocado	
<b>El Cachopo de Pepo</b>	25,00€
Milanese de Bue con Cipolla Caramellizzate, Mozzarella e Gorgonzola	

## LE NOSTRE CARNI

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 della sue caratteristiche, essendo la qualita suprema la unica costante.

**Il personale di sala sara felice di illustrare i vari tagli disponibili del giorno con le sue carateristiche e consigliarvi per una elezione corretta.**

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

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

## I NOSTRISTUFATI (FATTO SU MISURA)

<b>Stufato Valenciano Classico Di Cuattro Portate</b>	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	

# 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€