

# 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 (80gr/u)        | 3,00€  |
| • De Vaca Vieja                            | Unidad |
| • De cocido                                |        |
| Croquetas Selección "El Capricho" (80gr/u) | 4,75€  |
| • De chorizo de Buey picante               | Unidad |
| • De salchichón de Buey                    |        |
| Tosta de Steak Tartar sobre lecho de Chips | 4,50€  |
| Nuestro Tuétano                            | 14,50€ |
| (10 minutos de preparación)                |        |

## NUESTRAS COCAS

|  |       |
|--|-------|
| Coca de Aceite con Blanquet Valenciano de Buey | 7,50€ |
| Coca de Aceite con Morcilla de Buey            | 7,50€ |
| Coca Valenciana de Blanco y Negro con Titaina  | 8,95€ |

## QUESOS Y EMBUTIDOS

|   |        |
|---|--------|
| Degustación de Quesos de Vaca                 | 9,75€  |
| Cecina 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                                   | 19,50€ |

\*Podrá variar en función de la disponibilidad de la temporada.

# CARNES Y GUISOS

## PROPUESTAS CARNÍVORAS

|  |        |
|--|--------|
| <b>Estofado Lento de Llama de Buey</b><br>Cocido durante horas a fuego lento para crear un sabor y una textura única.                | 14,00€ |
| <b>Hamburguesa Clásica</b><br>Lechuga, Tomate, Cebolla, Huevo, Bacon, Cheddar y Patatas Fritas (200gr.)                              | 16,50€ |
| <b>Hamburguesa Meat Market</b><br>Cheddar, Panceta Ahumada, Cebolla Caramelizada, Salsa Meat Market y Patatas Fritas (200gr.)        | 17,50€ |
| <b>Steak Tartar Tradicional con sus Tostas</b><br>12 + 1 Ingredientes (150gr.)   | 17,50€ |
| <b>Steak Tartar Tradicional con Caviar y sus Tostas</b><br>12 + 1 Ingredientes (150gr.) & Caviar Royal de Esturión Blanco            | 49,50€ |
| <b>Lasaña de Buey Casera</b><br>Receta "El Capricho"   | 18,00€ |
| <b>Costilla de Vaca Vieja a baja temperatura y remate de brasa</b>   | 19,00€ |
| <b>Hamburguesa Vegana</b><br>Burger Vegetariana Hecha a la Brasa, Berenjena, Cebolla Caramelizada, Setas, Tomate y Aguacate (150gr.) | 19,00€ |
| <b>El Cachopo de Pepo</b><br>Carne de Buey, Cecina, Queso Ahumado y Cebolla Caramelizada   | 25,00€ |

|   |        |
|---|--------|
| <b>Solomillo de Wagyu A5 con espárragos trigueros y patatas paja</b><br>100gr de Wagyu A5 de la prefectura de Kagoshima | 59,50€ |
|---|--------|

## NUESTROS GUISOS (POR ENCARGO)

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



# NUESTRAS CHULETAS

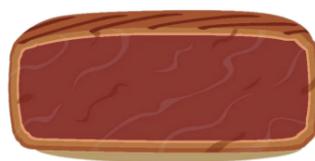
## 1º ELIGE LA CHULETA

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



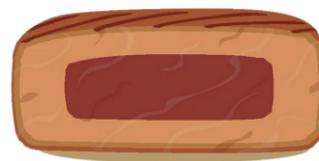
### CASI CRUDO

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

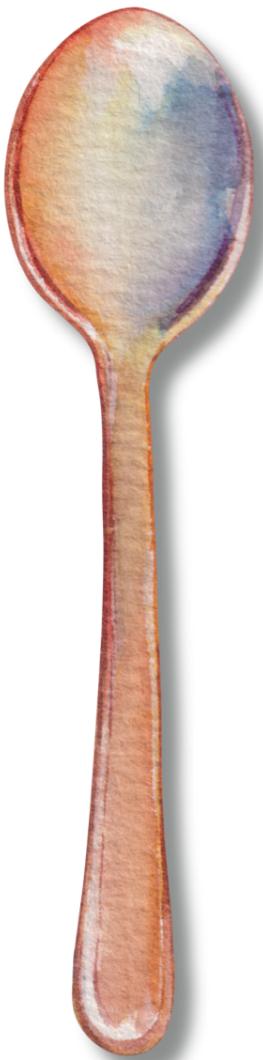
Todas las chuletas vienen acompañadas de base con patatas asadas a la brasa y una refrescante ensalada con vinagreta de soja.

|  |       |
|--|-------|
| 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          | 9,95€ |

\*Según temporada.



# POSTRES



## POSTRES CASEROS

---

|   |       |
|---|-------|
| Tarta de la Abuela sobre Polvo de Galleta   | 4,95€ |
| Nuestra Carrot Cake con Miel  | 5,00€ |
| Sorbete de Cava y Mandarina   | 5,00€ |
| Brownie de Chocolate con Helado de Galleta Maria 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 con su cucurucho<br>(Vainilla-Mantecado, Leche Merengada, Mandarina, Galleta María y Turrón de Jijona) | 6,50€ |
| Tarta Tatin de Manzana con Helado de Vainilla-Mantecado y Azúcar Glasé  | 7,50€ |
| Degustación de Quesos de Vaca<br>Premios Nacionales   | 9,75€ |