

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 (80gr/u)	3,00€
• Vecchia Mucca	Unitá
• Stufato	
Crocchette Selezione "El Capricho" (80gr/u)	4,75€
• Salame Piccante di Bue	Unitá
• Salame di Bue	
Bruschetta di Tartare di Vaca Vieja su letto di Chips	4,50€
Il Nostro Midollo (10 minuti di preparazione)	14,50€

LE NOSTRE "COCAS"

"Coca" di Olio con Blanquet di Manzo alla Valenciana	7,50€
"Coca" di Olio con Sanguinaccio di Manzo	7,50€
"Coca" Valenciana de Blanco y Negro con Titaina	8,95€

FORMAGGI E SALUMI

Degustazione di Formaggi di Mucca	9,75€
Manzo Essiccato 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	19,50€

*Può variare a seconda della disponibilità stagionale.



CARNI E STUFATI

PROPOSTE CARNIVORE

Stufato di Manzo a Cottura Lenta	14,00€
Cotto per ore a fuoco basso per creare un sapore e una consistenza unici.	
Hamburguer Classico	16,50€
La Tritata (200gr.), Lattuga, Pomodoro, Cipolla, Uovo, Bacon e Cheddar con Patatine Fritte	
Hamburguer Meat Market	17,50€
La Tritata (200gr.), Cheddar, Pancetta Affumicata, Cipolla Caramellata, Salsa Meat Market con Patatine Fritte	
Tartare Classica	17,50€
12 + 1 Ingredienti (150gr.)	
Tartare Classica con Caviale	49,50€
12 + 1 Ingredienti (150gr.) & Caviale di Storione Bianco Reale	
Lasagna di Bue	18,00€
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	

Controfiletto di Wagyu A5 con asparagi selvatici e patate a paglia	59,50€
100gr di Wagyu A5 dalla prefettura de Kagoshima	

I NOSTRI STUFATI (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

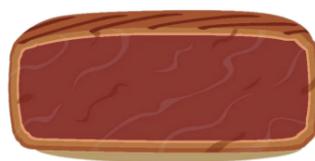
1° SCEGLI LA CARNE

In Meat Market selezioniamo ogni settimana le migliori carni. Per questo motivo i vari prezzi dei nostri tagli possono variare a secondo degli 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



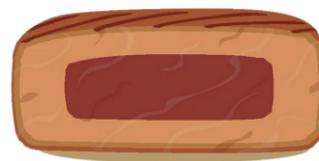
BLUE

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



AL SANGUE

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



MEDIA AL SANGUE (LA SCELTA DI MEAT MARKET)

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



MEDIA

Rimane marrone praticamente in ogni sua parte, e l'interno, 1/4 di colore rosato.



MEDIO-BEN COTTA

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



BEN 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	9,95€

*A seconda della stagione.



DOLCI



FATTI IN CASA

Torta della Nonna sulla polvere di Biscotto	4,95€
Torta di Carote con Miele	5,00€
Sorbetto al Cava e Mandarino	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)	6,50€
Tatin di Mele con Gelato di Vainilla & Zucchero Glasé	7,50€
Degustazione di Formaggi di Mucca Premi Nazionali	9,75€