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 Berenjena Braseada Tomate Rosa a la Brasa Involtini de Cebolleta Fresca con Panceta Ibérica Espárragos con Romero Alcachofas en Flor	12,50€ Pax/Min.2
Ensalada Tartar de Vaca Vieja con Aguacate y Sésamo	14,00€
Selección de Setas Ecológicas con Huevo Poché y Panceta de Vaca en Aceite de Trufa	19,00€
DELICIAS VACUNAS	
Nuestras Croquetas Vacunas De chorizo de Buey picante De salchichón de Buey De Vaca Vieja	2,85€ Unidad
Tosta de Steak Tartar sobre lecho de Chips	4,50€
Nuestro Tuétano (10 minutos de preparación)	12,00€
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	8,50€
QUESOS Y EMBUTIDOS —	
Degustación de Quesos de Vaca Premios Nacionales	9,75€
Cecina de Buey y su Coca de Aceite Valenciana Embutidos Seleccionados	17,50€
Carpaccio de Vaca Vieja "El Capricho" de 180 días de maduración	18,00€
Foie Micuit	19,00€

CARNES Y GUISOS



PROPUESTAS CARNÍVORAS —	
Estofado Lento de Llana de Buey Cocido durante horas a fuego lento para crear un sabor y una textura única.	14,00€
Hamburguesa Clásica Lechuga, Tomate, Cebolla, Huevo, Bacon, Cheddar y Patatas Fritas (200gr.)	15,00€
Hamburguesa Meat Market Cheddar, Panceta Ahumada, Cebolla Caramelizada, Salsa Meat Market y Patatas Fritas (200gr.)	17,50€
Steak Tartar Tradicional con sus Tostas 12 + 1 Ingredientes (150gr.)	16,00€
Steak Tartar Tradicional con Caviar y sus Tostas 12 + 1 Ingredientes (150gr.) & Caviar Royal de Esturión Blanco	49,50€
Lasaña de Buey Casera Receta "El Capricho"	17,00€
Costilla de Vaca Vieja a baja temperatura y remate de brasa	19,00€
Hamburguesa Vegana Burger Vegetariana Hecha a la Brasa, Berenjena, Cebolla Caramelizada, Setas, Tomate y Aguacate (150gr.)	19,00€
El Cachopo de Pepo Carne de Buey, Cecina, Queso Ahumado y Cebolla Caramelizada	25,00€

NUESTROS GUISOS

Solomillo de Wagyū A5 con

espárragos trigueros y patatas paja 100gr de Wagyū A5 de la prefectura de Kagoshima

(POR ENCARGO)

Pimienta Negra Molida

Carne y Embutidos Seleccionados

Nuestro Cocido Valenciano con Cuatro Vuelcos

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

59,50€



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.

6,50€

3º ELIGE EL ACOMPAÑAMIENTO ADICIONAL

Patata frita en aceite de trufa, boletus y parmesano

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€

Piparra frita 7,90€

Pure de patata asada con tuétano a la brasa 9,95€

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€
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€
Tiramisú con Mascarpone de Vaca Helados Invertidos de Nuestra Tierra (Vainilla-Mantecado, Leche Merengada, Mandarina, Galleta María y Turrón de Jijona)	6,00€ 6,00€
Helados Invertidos de Nuestra Tierra (Vainilla-Mantecado, Leche Merengada, Mandarina,	,