

# 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	
Involtoni 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€
Il Nostro Midollo (10 minuti di preparazione)	12,00€

## 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	8,50€

## 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 E STUFATI

## PROPOSTE CARNIVORE

<b>Stufato di Manzo a Cottura Lenta</b>	14,00€
Cotto per ore a fuoco basso per creare un sapore e una consistenza unici.	
<b>Hamburguer Classico</b>	15,00€
La Tritata (200gr.), Lattuga, Pomodoro, Cipolla, Uovo, Bacon e Cheddar con Patatine Fritte	
<b>Hamburguer Meat Market</b>	17,50€
La Tritata (200gr.), Cheddar, Pancetta Affumicata, Cipolla Caramellata, Salsa Meat Market con Patatine Fritte	
<b>Tartare Classica</b>	16,00€
12 + 1 Ingredienti (150gr.)	
<b>Tartare Classica con Caviale</b>	49,50€
12 + 1 Ingredienti (150gr.) & Caviale di Storione Bianco Reale	
<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>	19,00€
<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€
Milanesa de Bue con Cipolla Caramellizzate, Mozzarella e Gorgonzola	

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

## 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	



# 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 delle 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



### QUASI CRUDO

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



### RARA

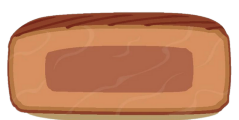
Si fa solo all'esterno e rimane rosso 3/4 all'interno.



### AL PUNTO

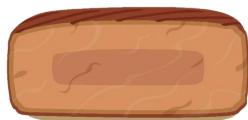
(PUNTO MEAT MARKET)

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



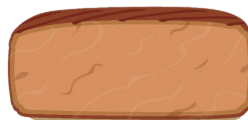
### AL PUNTO +

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



### COTTA

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



### MOLTO 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€

# 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€
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€