



Querida JACINTA

MERCADO & GASTROBAR
DESDE 1920

CARTA
RESTAURANTE

CARTA

ENSALADAS

ENSALADA JACINTA 14,00
Aguacate, tomate aliñado, cebolla morada, pimienta negra, perejil y aceite de oliva virgen

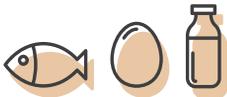
VENTRESCA CON TOMATE VALENCIANO 16,00
Tomate valenciano, ventresca y vinagreta de encurtidos (piparras con anchoa)



BURRATA CON SELECCIÓN DE TOMATES 17,00
Tomates cherry, valenciano, tomate seco, burrata y pesto



ENSALADILLA NATASCHA 10,00
Receta artesanal de ensaladilla rusa



ENSALADA SILVESTRE 15,00
Fresas de temporada, tomate seco y un aliño cítrico con aceite, sal y vinagreta (Opcional).

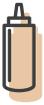


ENTRANTES

QUERIDO STEAK TARTAR 21,00
Solomillo de vaca vieja picado a cuchillo
aliñado sobre tuétano de vaca



CARPACCIO DE PICAÑA 16,00
Láminas finas de picaña a baja temperatura,
aceite de oliva y mostaza Dijon



COMBINADO DE VERDURAS DE TEMPORADA 13,00
DE NUESTRA HUERTA
Verduras seleccionadas de la Huerta
Valenciana con salsa Mary

LAGARTO IBERICO DE JACINTA 15,00
Lagarto con chimichurri y cama de boniato



MANDONGUILLES DE LA ABUELA (rubia gallega madurada) 12,00
Albóndigas de toda la vida con un toque
de maduración y sofrito de boletus



JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 21,00



TABLA DE QUESOS 15,00



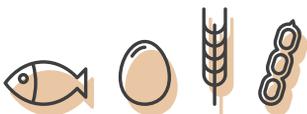
HUEVOS LUCIO CON JAMÓN IBÉRICO 15,00
Nuestros huevos rotos con Jamón
y patatas al horno. ¡Todo un clásico!



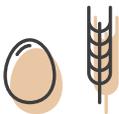
CHORIZO IBÉRICO A LA SIDRA 15,00
Chorizos ibéricos hechos como antes
con su salsa de sidra



NUESTRA SEPIA CON SALSA DRAGÓN 12,00
Sepia fria con mayonesa picante de soja,
kimchi y ralladura de lima



EMPAÑADILLA CRIOLLA DE ANGUS ARGENTINO 4,50 / Ud.
Carne de angus, cebolla, huevo, pimiento y ajos



CROQUETAS DE CHULETÓN DE RUBIA GALLEGA 3,95 / Ud.



CROQUETAS JAMÓN IBÉRICO 3,50 / Ud.



BUÑUELOS DE BACALAO 3,50 / Ud.



PESCADOS

TACO DE BACALAO CON PISTO 22,00

Una pieza totalmente fresca y jugosa de bacalao



MAR Y MONTAÑA 22,00

Sashimi de atún sobre tuétano

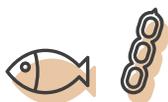


TARTAR DE ATÚN FRESCO CON AGUACATE 16,00

Atún salvaje sobre cama de aguacate macerado



CHULETÓN DE ATÚN (500gr sin hueso) 39,00



GUACAGAMBA 15,00

Guacamole de aguacate con gambas rebozadas y pico de gallo



CEVICHE DE LUBINA 16,00

Ceviche de lubina con Masago y salsa "fishsauce"



SALMÓN PLANCHA 18,00

Lomos de Salmón a la plancha con verduras de temporada



CARNES

CHULETA DE VACA VIEJA MADURADA 45/60 DIAS 58,00
(Recomendado para 2 personas)
Pieza de 1kg aprox

TOMAHAWK/STEAK COWBOY 1,2kg 60,00
(Recomendado para 2 personas)

LOMO ALTO DE VACA VIEJA 21/30 DIAS 22,00

SOLOMILLO DE VACA 24,00

FILETE DE CHATEAUBRIAND 24,00

COSTILLA DE VACA COCINADA 35 HORAS 18,00
A BAJA TEMPERATURA

HAMBURGUESA DE VACA MADURADA 16,00
Queso cheddar, bacón crujiente, cebolla caramelizada,
pan brioche y nuestra salsa barbacoa Jack Daniel's



SMASH BURGUER DE LA RUBIA 16,00
Con doble cheddar y salsa Jacinta



RIB BURGUER 16,00
Costilla de vaca, cebolla caramelizada
y mostaza Jacinta



PARA LOS QUERIDITOS

BURGER DE TERNERA CON PATATAS 10,90
Carne de ternera 100%, queso y bacón



POSTRES CASEROS

TIRAMISÚ DE MISTELA 6,00
Servido en cafetera individual



TARTA DE QUESO CREMOSA 6,00
Cremosa, fría y artesanal con galleta Lotus



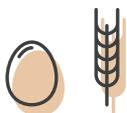
TARTA ARTESANALES 6,00
Tartas caseras de mousse al chocolate,
de limón, de nuez, de zanahoria.



TORRIJA AL BAILEYS 6,00
Con pan “brioche” y helado de mantecado



BROWNIE DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA 6,00



FLAN DE CAFÉ CON CARAMELO CASERO

6,00



Precios en euros IVA Incluido.

INFORMACIÓN ALÉRGENOS



PESCADO



HUEVO



CRUSTÁCEOS



GLUTEN



CACAHUETES



LÁCTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



MOLUSCOS



SÉSAMO



ALTRAMUCES



SULFITOS



MAÍZ



SOJA



SETAS