



LA PICAETA

CARTA DE VINOS

BLANCOS

SOTAVENTO

D.O. RUEDA

Verdejo 85%

Copa - 2.80€

Botella - 14.90€

LAGAR DEL REY

D.O. RUEDA

Verdejo vino dulce

Copa - 2.50€

Botella - 13.90€

MARIETA

D.O. RIAS BAIXAS

Albariño Semi Seco

Copa - 3.50€

Botella - 16.50€

MARINA ALTA COLECCIÓN

D.O. ALICANTE

Moscatel de Alejandría 100%
de viñedos junto al mar

Botella - 17.00€

TINTOS

MERCAET

Vino de autor valenciano sin filtrar y sin
sulfitos del P. N. Hoces del Cabriel
(Producción limitada)

Bobal 70% - Cencibel 30%

Copa - 3.30€

Botella - 18€

MARQUÉS DEL PUERTO

D.O. RIOJA

Tempranillo y Mazuelo

Copa - 2.70€

Botella - 14.50€

DIAZ BAYO

D.O. RIBERA DEL DUERO

Tempranillo 100%

Copa - 3.50€

Botella - 17.50€

MAR DE VINS NEGRE

D.O. ALICANTE

Vendimia nocturna
(Producción limitada)
Monastrell 70% - Giró 30%

Botella - 18.50€



@elmercaet

Vicent Andrés Estellés s/n
46970 · Alaquàs · Valencia

LA PICAETA



El Mercaet



CARTA



El Mercaet

LA PICAETA

Gilda 2.90€

Aperitivo tradicional de cecina, queso Idiazábal y alcachofa encurtida

Alérgenos: 10, 12

Tabla de jamón 14.95€

(75%) 100g

Alérgenos: 1

Tabla de 4 quesos 14.95€

(De pastor de Pedrones y de Maó) 200g -

Alérgenos: 1, 10, 11

Alcachofas con jamón 8.50€

Alérgenos: 12

Patatas bravas “El mercaet” 8.50€

Alérgenos: 1, 3

Sartén serrana 10.00€

Patatas, huevo trufado y jamón

Alérgenos: 1, 3, 12

Sartén de buey 10.00€

Patatas, huevo, chistorra de buey y pimentó de la Marina

Alérgenos: 1, 3, 12

Sartén mallorquina 10.00€

Patatas, sobrasada porc negre, queso Maó y miel de azahar

Alérgenos: 1, 3, 12

Calamares 12.00€

En harina de garbanzo, mayonesa cítrica y tierra de aceituna

Alérgenos: 1, 3, 12, 13

Sepionet 14.00€

En salsa verde

Alérgenos: 1, 12, 13

Cazuelita de Titaina 10.00€

Con atún, pimienta roja y piñones coronado con un huevo frito

Alérgenos: 3, 4, 8, 12

Cazuelita de Magret 10.00€

Receta tradicional de magro con tomate

Alérgenos: 1, 12

Mesureta de pescadito frito 8.50€

Alérgenos: 1, 4, 12

Pulpito 15.50€

Sobre parmentier de chirivía

Alérgenos: 10, 12, 13,

Lomo de orza 10.50€

Con mostaza antigua y miel, pepinillo y cebolla confitada al vino tinto de Utiel-Requena

Alérgenos: 6, 12

Torrezno de Soria 10.50€

Flambeado con cremaet sobre parmentier de chirivía

Alérgenos: 3, 13

LA INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS VA IDENTIFICADA CON NÚMEROS EN LA CARTA

1



CONTIENE GLUTEN

2



CRUSTÁCEOS

3



HUEVOS

4



PESCADO

5



APIO

6



MOSTAZA

7



GRANOS DE SÉSAMO



CARTA DE VINOS



LA INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS VA IDENTIFICADA CON NÚMEROS EN LA CARTA

8



CACAHUETES

9



SOJA

10



LACTEOS

11



FRUTOS DE CÁSCARA

12



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS

13



MOLUSCOS

14



ALTRAMUCES