

LE SUGERIMOS PREGUNTAR POR NUESTROS POSTRES CASEROS.  
TAMBIÉN LE INVITAMOS A CONOCER NUESTRA CARTA DE CÓCTELES DONDE PODRÁ ENCONTRAR UNA GRAN SELECCIÓN  
DE COMBINADOS PERFECTOS PARA DISFRUTAR A PIE DE PLAYA.

WE SUGGEST YOU TO ASK ABOUT OUR HOMEMADE DESSERTS.  
ALSO, WE INVITE YOU TO KNOW OUR COCKTAIL'S MENU WHERE YOU CAN FIND A GREAT SELECTION  
OF PERFECT COMBINATIONS TO ENJOY WITH YOUR FEET IN THE SAND.



**TROCADERO**  
SOTOGRANDE

NUESTROS PRODUCTOS CONTIENEN O PUEDEN CONTENER TRAZAS DE:  
GLUTEN, PRODUCTOS A BASE DE CRUSTÁCEOS, HUEVOS, PESCADO, MOLUSCOS, SOJA, LECHE, APIO, MOSTAZA, SÉSAMO,  
ANHÍDRIDO SULFUROSO, SULFITOS, FRUTOS SECOS, ALTRAMUCES Y TODOS SUS DERIVADOS.

OUR PRODUCTS CONTAIN OR MAY CONTAIN TRACES OF:  
GLUTEN, PRODUCTS BASED ON CRUSTACEANS, EGGS, FISH, MOLLUSCS, SOY, MILK, CELERY, MUSTARD, SESAME,  
SULFUR DIOXIDE, SULPHITES, NUTS, LUPINS AND ALL DERIVATIVES.



**TROCADERO**  
[www.grupotrocajero.com](http://www.grupotrocajero.com)

ESPAÑOL / INGLÉS

**IBÉRICOS Y SALAZONES**  
**IBERIAN CURED MEATS**

	1/2	
Jamón 100% ibérico puro de bellota 100% pure iberian acorn-fed pork cured ham	20	31
Lomo 100% ibérico de bellota 100% Iberian acorn-fed pork cured loin		23
Salchichón 100% ibérico de bellota. 100% Iberian acorn-fed pork "salchichón"		16
Chorizo 100% ibérico de bellota 100% Iberian acorn-fed pork "chorizo"		16
Tabla de ibéricos 100% de bellota. Board of 100% iberian acorn-fed cured meat		27
Anchoas del Cantábrico en salazón con tomate confitado Cantabrian salted anchovies with confit tomato		4,5ud.

**NUESTRA SELECCIÓN DE QUESOS**  
**OUR CHEESE SELECTION**

	1/2	
Queso Dehesa de los Llanos Gran Reserva. Oveja. Leche cruda. Albacete Dehesa de los Llanos Gran Reserva cheese. Raw sheep milk. Albacete		18
Queso azul de vaca Montagnolo Montagnolo blue cheese		18
Queso Payoyo de cabra al pimentón Payoyo goat cheese with paprika		18
Tabla de quesos selección de nuestro Maestro quesero Cheese board selected by our Master cheese maker	15	24

**PARA COMPARTIR**  
**TO SHARE**

Burrata con tomate desecado y crema tartufata Burrata with dried tomato and tartufata cream		21
Pulpo frito con mayonesa de kimchi y picado de jengibre y caña santa Deep fried octopus with kimchi mayo, ginger and "caña santa"		25
Ensalada de pimientos asados con tronco de atún Roadster pepper salad with tuna trunk		15
Fajitas de cazón en adobo con guacamole y aliño criollo Marinated dogfish fajitas with guacamole and creole dressing		25
Tempura de langostinos con salsa cítrica, aguacate y algas Prawn tempura with avocado and seaweed citrus sauce		22
Croquetas caseras de jamón ibérico de bellota Home-made iberian acorn-fed cured ham croquettes		12
Gyozas de verduras con salsa ponzu Vegetable gyozas with ponzu sauce		12
Gyozas de pollo con salsa agridulce Gyozas de pollo con salsa agridulce		12

Dynamite roll (4-8 uds)

Vieira picada, aguacate, masago y mayonesa de kimchi Chopped scallops, avocado, masago and kimchi mayo	8	15
Spicy tuna roll (4-8 uds)		
Atún picado, aguacate y mayonesa picante Chopped tuna, avocado and spicy mayo	8	15
Tempura tiger roll (5-10 uds)		
Roll tempurizado con salmón, aguacate, pepino y anguila Tempurized roll with salmon, avocado, cucumber and eel	10	18
California roll (4-8 uds)		
Masago, aguacate y pepino Masago, avocado and cucumber	8	15
Yasai roll (4-8 uds)		
Calabaza, aguacate, pepino y nabo daikon Pumpkin, avocado, cucumber and daikon turnip	8	15

**NUESTRAS CARNES**  
**OUR MEATS**

Entrecot de carne roja a la brasa con pimiento de padrón y patatas fritas Oak charcoal-grilled red meat entrecote with red pepper and potato chips		27
Solomillo de carne roja a la brasa Oak charcoal-grilled red meat fillet		29
Chuletón de carne roja a la parrilla al carbón de encina. (min. 2 pers.) Oak charcoal-grilled beef rib steak		32 pp
Hamburguesa de carne orgánica con queso Organic red meat burger with swiss cheese		21
Chuletitas de cordero lechal Suckling lamb chops		30
Pluma ibérica con mojo de los montes de Málaga. Upper part of the loin with special Malaga's mountain sauc		24
Chateau Briand con salsa bearnesa (mínimo 2 personas ) Chateau Briand with bearnaise sauce ( minimum 2 pax )		30 pp
Steak tartar picado a cuchillo al estilo tradicional acompañado de tostas o patatas fritas Traditional style knife chopped steak tartar accompanied with toast or chips		26
Pechuga de pollo barbacoa con arroz salteado y patatas fritas Barbecued chicken breast with fried rice and chips		23



## PESCADOS FISH

Debido a la estacionalidad de nuestros mercados, les ofrecemos pescado y marisco fresco del día, y se lo presentamos a modo de sugerencia, con el fin de mantener la calidad que nos representa. No dude en preguntar por nuestros pescados al estilo Bilbao.  
Due to the seasonal nature of our markets, we offer you fresh fish and seafood of the day, which we present as suggestions so we can keep our renewed quality

Lenguado grill Oak charcoal grilled sole	29
Lubina grill Grilled sea bass	27
Calamar a la plancha Grilled squid	26
Rodaballo grill Grilled turbot	27
Lubina horno, a la sal o thai. (min. 2 pers.) Oven cooked, baked in salt or thai sea bass	27 pp
Dorada horno, a la sal o thai. (min. 2 pers.) Oven cooked, baked in salt or thai gilt-head bream	27 pp
Rodaballo horno, a la sal o thai. (min. 2 pers.) Oven cooked, baked in salt or thai turbot	27 pp
Taco de atún rojo al grill con arrope de tomate y cebollitas encurtidas Grilled red tuna loin with tomato compote and pickled onions	28

Los pescados al estilo THAI tendrán un suplemento de 3€ pp  
THAI style fish will have a supplement of 3€ pp

## SASHIMI Y SUSHI SASHIMI AND SUSHI

Sashimi moriwase (9 uds)	
Salmón, atún, langostino y pescado fresco del día Salmon, tuna, shrimp and fresh fish of the day	22
Nigiri (2 uds)	
Salmón o atún o langostino Salmon or tuna or shrimp	8
Nigiri moriwase (8 uds)	
Salmón, atún y langostino Salmon, tuna and shrimp	22
Spider maki (5 uds)	
Cangrejo de concha blanda y aguacate Soft shell crab and avocado	16
Raimbow Maki (4-8 uds)	
Atún, salmón y aguacate Tuna, salmon and avocado	9 16

Ensaladilla Rusa tradicional Traditional potato salad	16
--	----

Patatas bravas con jamón ibérico de bellota "Patatas bravas" with iberian acorn-fed pork cured ham	19
---	----

## ENTRANTES TO START

Gazpacho andaluz con aceite de oliva virgen extra Chilled andalusian gazpacho soup with extra-virgin olive oil	10
---	----

Salmorejo con huevo campero y jamón ibérico Chilled salmorejo cream with iberian ham and free range egg	15
--	----

Ceviche Nikkei con pescado del día Fish of the day Nikkei ceviche	23
--	----

Carpaccio de solomillo braseado con pesto rojo, parmesano y rúcula Braised sirloin carpaccio	21
---	----

Tataki de atún con salsa dashi de sésamo y miel de trufa blanca Tuna tataki with sesame dashi sauce and white truffle honey	25
--	----

Tartar de atún con vegetales coreanos encurtidos y guacamole Tuna tartar with pickled Korean vegetables and guacamole	25
--	----

Langostinos tigre al pil pil "Pil Pil" tiger shrimps	23
---	----

## ENSALADAS DE NUESTRA HUERTA OUR VEGETABLES GARDEN SALADS

Ensalada de queso de cabra en crujiente con vinagreta de Módena, moscatel y tomate seco Goat cheese salad in crispy with modena vinaigrette, muscatel and dry tomato	18
---	----

Ensalada cesar estilo New Orleans con pollo macerado Caesar salad New Orleans style with macerated chicken	19
---	----

Ensalada de algas con salmón marinado, aguacate y melón Seaweed salad with marinated salmon, avocado and melón	19
---	----

Ensalada mixta tradicional ( tomate, lechuga, cebolla, aguacate, atún y huevo duro) Mixed with tomato, lettuce, onions, avocado, egg and tuna belly	15
--	----

Ensalada de tomate y cebolla (suplemento de atún o aguacate 4€) Tomato and onion salad (tuna or avocado supplement 4€)	12
---	----



**PASTAS CASERAS Y WOKS**  
**HOME - MADE PASTA AND WOKS**

---

Spaghetti con almeja, gamba, ajo, gindilla y tomate cherry Spaghetti with clam, prawn, garlic, chilly and cherry tomato	19
Gnoqui con crema de gorgonzola, aguacate y piñones tostados Gnoqui with gorgonzola cheese, avocado and toasted pine nuts	17
Phad thai de pollo, jengibre y salsa teriyaki Chicken phad thai with ginger and teriyaki sauce	19
Phad thai de gambas con bambú y salsa de ostras Shrimp phad thai with bamboo and oyster sauce	19
Arroz del Himalaya salteado con verduras crujientes, soja ahumada y láminas de solomillo a la brasa Himalayan rice sauteed with crispy vegetables, smoked soybeans and slices grilled sirloin steak	23
Wok de atún rojo con verduras, gengibre y hierbas frescas Bluefin tuna stir-fry with vegetables, ginger and fresh herbs	23

**ARROCES Y FIDEUÁ**  
**RICES DISHES AND FIDEUÁ**

---

Arroz a banda con nuestro alioli casero (min. 2 pers.) A banda paella with our home-made alioli (min. 2 pax)	21 pp
Arroz negro de sepia y gambas con nuestro alioli casero (min. 2 pers.) Black paella with squid and prawns and our home-made alioli (min. 2 pax)	21 pp
Arroz de verduras con setas de temporada (min. 2 pers.) Paella with vegetables and seasonal wild mushrooms (min. 2 pax)	21 pp
Paella de secreto ibérico con setas de temporada, espárragos y sobrasada Iberian pork paella with seasonal wild mushrooms asparagus and sobrasada	22 pp
Arroz mixto de pollo, pescado, verduras y langostinos (min. 2 pers.) pp Mixed paella with chicken, fish, vegetables and shrimps (min. 2 pax)	25 pp
Arroz seco o caldoso de pescado y mariscos (min. 2 pers.) Fish and seafood paella or rice seafood soup (min. 2 pax)	25 pp
Arroz caldoso de bogavante azul (min. 2 pers.) Rice seafood soup with blue lobster (min. 2 pax)	35 pp
Arroz caldoso de carabineros (min. 2 pers.) Rice seafood soup with red prawns (min. 2 pax)	35 pp
Fideuá a banda o negra (min. 2 pers.) A banda or black fideuá (min. 2 pax)	21 pp
Fideuá de marisco (min. 2 pers.) Seafood fideuá (min. 2 pax)	25 pp

**MARISCOS**  
**SEAFOOD**

---

Almejas en salsa verde Clams in green sauce	23
Gambas blancas a la plancha Grilled white prawns	29
Cigalas a la sartén 300 grs. Fried Norway lobster 300 grs.	35
Carabineros, calibre 00, al grill 1 ud. Grilled scarlet prawn, double zero size, 1 unit.	19
Bogavante azul a la brasa con salsa thai o bearnesa 500 grs. 500g of grilled blue lobster with thai or béarnaise sauce	65
Mejillones de temporada con nuestra salsa marinera y hierbas aromáticas Seasonal mussels with seafood sauce and aromatic herbs	22

**EN FRITURA**  
**DEEP FISH**

---

Boquerones Anchovies	17
Puntillas de calamar Baby squid	21
Calamares Squid rings	19
Cazón en adobo al estilo gaditano Cádiz style marinated dogfish	18
Fish & chips Fish & chips	18
Fritura malagueña. (min. 2 pers.) Typical Málaga assorted fried fish	25 pp