

TROCADERO
ARENA

IBÉRICOS Y SALAZONES IBERIAN CURED MEATS	1/2	
Jamón 100% ibérico puro de bellota Cinco Jotas. Jabugo, Huelva. Cinco Jotas 100% pure iberian acorn-fed pork cured ham, Jabugo, Huelva.	20	31
Lomo ibérico de bellota. Iberian acorn-fed pork cured loin.		23
Salchichón de ibérico de bellota. Iberian acorn-fed pork "salchichón".		16
Chorizo ibérico de bellota. Iberian acorn-fed pork "chorizo".		16
Tabla de ibéricos de bellota. Board of iberian acorn-fed cured meat.		27
Anchoas del Cantábrico en salazón con tomate confitado. Cantabrian salted anchovies with confit tomato.		4,5 ud.
NUESTRA SELECCIÓN DE QUESOS OUR CHEESE SELECTION	1/2	
Queso curado de cabra payoya. Cádiz. Payoya goat mature cheese. Cádiz. Spain		17
Queso curado de oveja Dehesa de Los Llanos. Manchego Gran reserva. Albacete. Dehesa de Los Llanos mature sheep cheese. Manchego Gran Reserva. Albacete.		17
Queso azul de cabra Andazul. Cadiz. Andazul goat blue cheese. Cadiz.		17
Queso de oveja emborrado. Emborrado sheep cheese.		17
Tabla de quesos selección de nuestro charcutero. Board of cheeses selected by our deli.	15	24
ENTRADAS TO START WITH		
Gazpacho andaluz con aceite de oliva virgen extra. Chilled andalusian gazpacho soup with extra-virgin olive oil.		10
Salmorejo con jamón ibérico, huevo duro y almendras. Salmorejo with iberian ham, boiled egg and almonds.		15
Boquerones en vinagre con aceite de oliva virgen extra hechos en casa. Home-made anchovies in vinegar with extra-virgin olive oil.		16
Ensaladilla rusa tradicional con ventresca de atún. Traditional potato salad with tuna belly.		15
Ensaladilla de centollo servida en su concha con mayonesa de marisco. Spider crab potato salad served in its own shell with seafood mayonnaise.		19
Ensaladilla rusa coulant con langostinos. Coulant potato salad with shrimps.		21
Ceviche Nikkei con pescado del día. Uno de nuestros favoritos. Fish of the day Nikkei Ceviche. One of our favorites.		22

Croquetas caseras de jamón ibérico. Home-made iberian cured ham croquettes.	12
Croquetas caseras de gamba al pil-pil con mayonesa de pimentón. Home-made pil-pil prawn croquettes with sweet pepper mayonnaise.	12
Patatas bravas con jamón ibérico de bellota. "Patatas bravas" with iberian acorn-fed pork cured ham	19
Parrillada de verduras. Grilled vegetables.	15
Tempura de langostinos tigre. Tiger shrimp tempura.	22
Pulpo frito con mayonesa kimchi y aliño thai. Fried octopus with kimchi mayonnaise and thai dressing.	25
Bocaditos de salmón tempurizados con mayonesa picante y salsa de anguila. (6uds) Tempurized salmon bites with spicy mayonnaise and eel sauce.	16
Tartar de atún rojo con verduras encurtidas y guacamole peruano. Red tuna tartare with pickled vegetables and peruvian guacamole.	25
Carpaccio de solomillo braseado con caviar del bosque y parmesano. Braised sirloin carpaccio with "caviar del bosque" and parmigiano regiano.	19
ENSALADAS DE NUESTRA HUERTA OUR VEGETABLE GARDEN SALADS	
Ensalada de tomate y cebolla (suplemento de atún o aguacate 4€). Tomato and onion salad (tuna or avocado supplement 4€).	10
Mixta con tomate, cebolleta, maíz, pepino, aceitunas, huevo y ventresca de atún. Mixed with tomato, fresh spring onions, sweet corn, cucumber, olives, egg and tuna belly.	15
Ensalada libanesa con falafel y salsa de yogur, sésamo y lima keffir. Lebanese salad with falafel and a yogurt, sesame and keffir lime sauce.	16
Ensalada de algas con salmón marinado al whisky de malta, aguacate y melón. Seaweed salad with malt whisky marinated salmon, avocado and melon.	19
Ensalada cesar estilo New Orleans con pollo macerado. Caesar salad New Orleans style with macerated chicken.	19
Burrata muy cremosa con trufa, rúcola y tomates confitados. Very creamy burrata with truffle, arugula and confit tomatoes.	21
PASTAS, WOKS CON TAGLIATELLE O ARROZ BASMATI PASTA, TAGLIATELLE OR BASMATI RICE WOKS	
Tagliatele chitarra con salsa de setas y trufa. Chitarra tagliatele with mushrooms and truffle sauce.	19
Raviolis de gambas y cangrejo con crema de mariscos y azafrán. Prawn and crab raviolis with saffron and seafood cream.	22
Wok de pollo con jengibre y verduras acompañado de salsas teriyaki y tonkapsu. Chicken wok with ginger and vegetables served with teriyaki and tonkapsu sauces.	19
Wok de marisco con verduras y almendras en salsa al estilo Hong Kong. Seafood wok with vegetables and almonds in Hong Kong style sauce.	19
Wok de verduras con tallarines o arroz basmati. Vegetable wok with noodles or basmati rice.	17

ARROCES Y FIDEUAS RICE DISHES AND FIDEUAS

Arroz a banda con nuestro alioli casero. (min. 2 pers.) A banda paella with our home-made alioli.	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.	21 pp
Arroz de verduras con setas de temporada. (min. 2 pers.) Paella with vegetables and seasonal wild mushrooms.	21 pp
Arroz mixto de pollo, pescado, verduras y langostinos. (min. 2 pers.) Mixed paella with chicken, fish, vegetables and shrimps.	23 pp
Arroz seco o caldoso de pescado y mariscos. (min. 2 pers.) Fish and seafood paella or rice seafood soup.	25 pp
Arroz caldoso de bogavante azul. (min. 2 pers.) Rice seafood soup with blue lobster.	35 pp
Arroz caldoso de carabineros. (min. 2 pers.) Rice seafood soup with red prawns.	35 pp
Arroz de presa ibérica con verduras, setas y sobrasada. (min. 2 pers.) iberian pork "presa" paella with vegetables, mushrooms and "sobrasada".	22 pp
Fideuá a banda o negra. (min. 2 pers.) A banda or black fideuá.	21 pp
Fideuá de marisco. (min. 2 pers.) Seafood fideuá.	25 pp

EN FRITURA DEEP FRIED

Boquerones. Anchovies.	16
Puntillas de calamar. Baby squid.	21
Calamares. Squid rings.	19
Cazón en adobo. Marinated dogfish.	16
Fritura malagueña. (min. 2 pers.) Typical Málaga assorted fried fish.	20 pp

MARISCOS SEAFOOD

Almejas en salsa verde. Clams in green sauce.	21
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 al grill 500 grs. 500g of grilled blue lobster.	65
Langostinos tigre al pil pil. "Pil Pil" tiger shrimps.	22

SUSHI Y SASHIMI SUSHI AND SASHIMI

SASHIMI (9 uds.)

Sashimi de lubina al yuzu. Yuzu sea bass sashimi.	22
Sashimi mixto: atún, salmón y pez mantequilla. Mixed sashimi: tuna, salmon and butterfish.	22
Sashimi Trocadero (18 uds.) Atún, salmón, pez mantequilla, langostino, lubina y toro. Tuna, salmon, butterfish, Shrimp, sea bass and tuna belly.	35

NIGIRI (2 uds.)

Salmón o pez mantequilla o atún o langostino. Salmon or butterfish or tuna or shrimp.	8
Ibérico asado a baja temperatura con sal de trufa. Iberian slow-roasted with truffle salt.	8
Salmón flambeado o atún picante. Flambéed salmon or spicy tuna.	9
Ventresca de atún o ventresca de atún con cebollino. Tuna belly or tuna belly and chive.	10
Huevas de salmón. Salmon roe.	11

MAKI (8 uds.)

Atún o salmón o aguacate o pepino. Tuna or salmon or avocado or cucumber.	9
Ventresca de atún y cebollino. Tuna belly and chive.	12

ROLLS (8 uds.)

California Tobiko: Langostino, aguacate, mayonesa japo y tobiko. Shrimp, avocado, tobiko and japo mayonnaise.	15
Obama Roll: Langostino tempurizado, aguacate, queso, atún, tobiko y mayonesa picante. Shrimp tempura, avocado, cheese, tuna, tobiko and spicy mayo.	15
San Francisco Roll: Langostino cubierto con salmón, aguacate, queso y tobiko. Shrimp covered with salmon, avocado, cheese and tobiko.	15

PESCADOS
FISH

Debido a la estacionalidad de nuestros mercados, les ofrecemos pescados y mariscos frescos del día y se lo presentamos a modo de sugerencias, con el fin de mantener la calidad que nos representa.
Due to the seasonal nature of our markets, we offer you fresh fish and seafood of the day, which we present as suggestions so that we can keep our renewed quality.

Calamar a la plancha. Grilled squid.	24
Calamar socarrat con especias cítricas coreanas. "Socarrat" squid with korean citric spices.	26
Lenguado a la plancha. Grilled sole.	29
Bacalao negro de Alaska macerado en miso con guacamole. Alaskan black cod marinated in miso and served with guacamole.	31
Lomo de lubina a la plancha. Grilled sea bass loin.	27
Lomo de rodaballo a la plancha. Grilled turbot loin.	27
Tataki de atún rojo con salsa agripicante y verduritas crujientes. Red tuna tataki with "agripicante" sauce and crispy vegetables.	19
Taco de atún rojo al grill con patatas y verduras salteadas. Grilled red tuna loin with potatoes and sauteed vegetables.	28

AL HORNO, A LA SAL, AL CARBÓN
OVEN BAKED, BAKED IN SALT, CHARCOAL GRILLED

Lubina. (min. 2 pers.) Sea bass.	27 pp
Dorada. (min. 2 pers.) Gilt-head bream.	27 pp
Rodaballo. (min. 2 pers.) Turbot.	27 pp

Los pescados al estilo THAI tendrán un coste de 29 pp.
THAI style fish will have a cost of 29 pp.

NUESTRAS CARNES
OUR MEAT

Hamburguesa de carne roja gallega a la parrilla, queso suizo con pan brioche. Oak charcoal-grilled galician red meat burger, swiss cheese with brioche.	21
Hamburguesa de cordero lechal a la parrilla con cebolla morada y mayonesa de canela. Oak charcoal-grilled baby lamb burger with red onion and cinnamon mayonnaise.	21
Hamburguesa vegetal de garbanzos a la parrilla, hojas tiernas, guacamole y pan brioche. Oak charcoal-grilled chickpea vegetable burger, tender leaves, guacamole and brioche.	19
Presa ibérica de bellota, asada a baja temperatura y laminada con salsa barbacoa japonesa. Slow-roasted pulled acorn-fed iberico "presa" with japanese barbeque sauce.	23
Jarrete de ternera lechal asado a baja temperatura y glaseado en su jugo. (min. 2 pers.) Veal shank slow-roasted and glazed on its juice.	32 pp
Solomillo de carne roja a la parrilla al carbón de encina. Oak charcoal-grilled beef fillet.	29
Entrecot de carne roja a la parrilla al carbón de encina. Oak charcoal-grilled entrecote.	25
Chuletón de carne roja a la parrilla al carbón de encina. (min. 2 pers.) Oak charcoal-grilled beef rib steak.	32 pp



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.

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.