

TROCADERO
PLAYA

IBÉRICOS Y SALAZONES IBERIAN CURED MEATS

Jamón 100% ibérico puro de bellota Cinco Jotas. Jabugo, Huelva. Cinco Jotas 100% Pure Iberian Acorn-fed Pork Cured Ham, Jabugo, Huelva.	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
Tabla de quesos selección de nuestro charcutero. Board of cheeses selected by our deli.	24
Anchoas del Cantábrico en salazón con tomate confitado. Cantabrian salted anchovies with confit tomato.	4,5 ud.

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 de bonito. Russian potato salad with white tuna.	15
Ensaladilla rusa coulant con langostinos. Coulant potato salad with shrimps.	21
Patatas bravas con jamón ibérico de bellota. "Patatas bravas" with iberian acorn-fed pork cured ham	19
Parrillada de verduras. Grilled vegetables.	15
Croquetas caseras de jamón ibérico. Home-made iberian cured ham croquettes.	12
Croquetas de choco en su tinta con alioli de azafrán. Home-made squid croquettes in their ink with saffron alioli.	12

Tosta de foié con cebolla caramelizada y brotes de hojas verdes. Foie toast with caramelized onion and green leaves.	19
Tartar de atún rojo del Estrecho. "Estrecho" red tuna tartare.	25
Sashimi de atún rojo con ensalada de algas wakame. Red tuna sashimi with wakame seaweed salad.	26
Carpaccio de atún rojo estilo Trocadero. Trocadero style red tuna carpaccio.	23
Ceviche Nikkei con pescado del día. Uno de nuestros favoritos. Fish of the day Nikkei Ceviche. One of our favorites.	22
Carpaccio de solomillo de ternera con pesto rojo, rúcula y parmesano. Carpaccio of beef sirloin with red pesto, rocket salad and parmigiano regiano.	19
Tataki de carne roja. Red beef tataki.	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: Lechuga, tomate, cebolla, pimiento rojo, pepino y aceitunas. Lettuce, tomato, onion, red pepper, cucumber and olives.	12
Verde: Hojas verdes, aguacate, tomate seco, picatostes, parmesano y pepino. Green Leaf lettuce, avocado, dried tomato, croutons, parmigiano regiano and cucumber.	15
De la Huerta Lechuga, tomate, cebolla, maíz, espárrago, huevo, remolacha, pepino, aceitunas y atún. Lettuce, tomato, onion, sweet corn, asparagus, egg, beetroot, cucumber, olives and tuna.	15
Mozzarella di búfala con tomate raff, pesto verde, salsa de yogurt y rúcula. Mozzarella di búfala with raff tomato, yogurt sauce, rocket and green pesto.	18
Salmón marinado, aguacate, hojas verdes, tomate y mayonesa de mango. Marinated salmon, avocado, green leaf lettuce, tomato served with mango mayonnaise.	19
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 cesar estilo New Orleans con pollo macerado. Caesar salad New Orleans style with macerated chicken.	19
Queso de cabra, hojas verdes, tomate natural y seco con vinagreta balsámica. Goat cheese with green leaf lettuce, natural and dried tomato with balsamic vinaigrette.	16

PASTAS PASTA

Tagliatelle con setas de temporada, espinacas y trufa. Tagliatelle with seasonal mushrooms and spinach.	21
Tagliatelle con gambas, tomate cherry, ajo, calabacín y rúcula. Tagliatelle with prawns, cherry tomato, garlic, zucchini and rocket salad.	20
Ravioli de pera, queso y espinacas con salsa de setas y trufa. Pear, cheese and spinach ravioli in a mushroom and truffle sauce.	20

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
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
Salmonetes. Red mullet.	24
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. Clams.	21
Chirlas. Baby clams.	18
Langostinos tigre al pil pil. "Pil Pil" tiger shrimps.	22
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

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.

Espeto de sardinas. Sardines espeto.	13
Calamar a la plancha. Grilled squid.	24
Calamar socarrat con especias cítricas coreanas. "Socarrat" squid with korean citric spices.	26
Pulpo a la brasa con puré de pimentón dulce. Grilled octopus with a sweet pepper purée.	25

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

A LA PLANCHA GRILLED

Taco de atún rojo al grill con patatas y verduras salteadas. Grilled red tuna loin with potatoes and sauteed vegetables.	28
Lomo de lubina. Sea bass loin.	27
Lomo de rodaballo. Turbot loin.	27
Lomo de bacalao. Cod loin.	27
Pez espada. Swordfish.	22
Lenguado. Sole.	29

NUESTRAS CARNES OUR MEATS

Chuletón de carne roja a la parrilla al carbón de encina. (min. 2 pers.) Oak charcoal-grilled beef rib steak.	32 pp
Entrecot de carne roja a la parrilla al carbón de encina. Oak charcoal-grilled entrecote.	25
Escalope de ternera con ensalada y patatas fritas. Veal escalope with salad and french fries.	19
Solomillo de carne roja a la parrilla al carbón de encina. Oak charcoal-grilled beef fillet.	29
Solomillo de carne roja al carbón de encina con foie. Oak charcoal-grilled fillet of beef with foie.	35
Pechuga de pollo a la plancha con ensalada y patatas fritas. Grilled chicken breast with salad and french fries.	15
Pechuga de pollo estilo Szechuan con fideos chinos y verduritas. Szechuan-style chicken breast with chinese noodles and baby vegetables.	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
Chuletitas de cordero lechal a la sartén. Skillet cooked baby lamb chops.	26
Hamburguesa de carne roja gallega a la parrilla con queso cheddar y bacon inglés. Oak charcoal-grilled galician red meat burger with cheddar cheese and english bacon.	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

TROCADERO

PLAYA

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.