

TROCADERO
SOTOGRANDE

ESPAÑOL / INGLÉS

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.	20	31
Lomo 100% ibérico puro de bellota Cinco Jotas. 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

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. Goat blue cheese.		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

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
Lingote de foie gras hecho en casa y caramelizado sobre pétalos de manzana ácida. Homemade and caramelized foie gras ingot over acid apple petals.		19
Croquetas caseras de jamón ibérico de bellota. Home-made iberian acorn-fed cured ham croquettes.		12
Gyozas de pollo y verduras con sweet-chili. Chicken and vegetables gyozas with sweet-chili.		14
Tempura de verduras y langostinos. Shrimps and vegetables tempura.		17

Ensaladilla rusa con ventresca de atún y huevas de pez volador. Russian potato salad with tuna belly and flying fish roe.	15
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
Crema de calabaza con pisto de mango verde y cangrejo real. Pumpkin cream with green mango pisto and king crab.	16
Ceviche Nikkei con pescado del día. Fish of the day Nikkei ceviche.	21
Salmón marinado con pico de gallo, creme fresh y aceite de cilantro. Marinated salmon with pico de gallo salad, sour cream and coriander oil.	16
Carpaccio de picanha orgánica con chimichurri de avellanas. Organic picanha carpaccio with hazelnut chimichurri.	21
Steak tartar de ternera gallega al estilo tradicional. Galician beef steak tartare in traditional style.	24
Tosta de sardina ahumada con pimientos asados al tandoori y salsa de trufa y miso blanco. Smoked sardine toast with tandoori roasted peppers and truffle and white miso sauce.	16
Tataki de atún con salsa dashi de sésamo y miel de trufa blanca.. Tuna tataki with sesame dashi sauce and white truffle honey.	21
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.	22

ENSALADAS DE NUESTRA HUERTA OUR VEGETABLE GARDEN SALADS

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 queso de cabra con frutos rojos. Goat cheese salad with red berries..	16
Ensalada cesar estilo New Orleans con pollo macerado. Caesar salad New Orleans style with macerated chicken.	18
Ensalada glacial con alga wakame, tofu, salmón marinado y aguacate. Glacial salad with wakame seaweed, tofu, marinated salmon and avocado..	19
Ensalada mixta. Mixed salad.	14
Ensalada de tomate y cebolla (suplemento de atún o aguacate 3€). Tomato and onion salad (tuna or avocado supplement 3€).	12

VEGETARIANO VEGETARIAN

Gyozas de verduras con salsa ponzu. Vegetable gyozas with ponzu sauce.	12
Tabulé de quinoa con crema de yogur y menta. Quinoa tabulé with yogurt and mint cream.	14
Hamburguesa vegetal con mayonesa de tamarindo. Veggie burger with tamarind mayonnaise.	16
Guacamole recién hecho con totopos. Freshly made guacamole with tortilla chips.	15
Flor de calabacín rellena de pato confitado y queso crema. Zucchini flower filled with confit duck and cream cheese.	4,50 unidad

PASTAS CASERAS Y WOKS HOME-MADE PASTA AND WOKS

Ravioli de rabo de toro con su jugo y chips vegetales. Oxtail ravioli with its own juice and vegetables chips.	22
Spaghetti frutti di mare. Seafood spaghetti.	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
Wok de verduras al curry rojo y leche de coco. Red curry vegetable wok and coconut milk.	17

ARROCES Y FIDEUAS RICE DISHES AND FIDEUAS (min 2 pers.)

Arroz a banda. A banda paella.	21 pp.
Arroz negro de sepia, gambas y almejas. Black paella with squid, prawns and clams.	23 pp.
Arroz de verduras con setas de temporada. Paella with vegetables and seasonal wild mushrooms.	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.
Paella mixta de pollo y pescado. Chicken and fish mixed paella.	25 pp.

Paella de pescado y marisco. Fish and seafood paella.	25 pp.
Arroz caldoso de bogavante. Lobster rice seafood soup.	35 pp.
Arroz caldoso de carabineros. Red prawns rice seafood soup.	35 pp.
Fideuá a banda. A banda fideuá.	21 pp.
Fideuá de pescado y marisco. Fish and seafood fideuá.	25 pp.

EN FRITURA DEEP FRIED

Boquerones. Anchovies.	16
Puntillas de calamar. Baby squid.	21
Calamares. Squid rings.	19
Cazón en adobo al estilo gaditano. Cádiz style marinated dogfish.	17
Fish & chips. Fish & chips.	18
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.	30
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

PESCADOS FISH

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

Lenguado a la brasa. Oak charcoal grilled sole.	29
Lomo de lubina al horno. Oven cooked sea bass loin.	27
Calamar a la plancha. Grilled squid.	24
Calamar socarrat con especias cítricas coreanas. "Socarrat" squid with korean citric spices.	26
Rodaballo con verduras. Turbot with vegetables.	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

SASHIMI Y SUSHI SASHIMI AND SUSHI

Sashimi moriwase (9 uds) Salmón, atún y pez mantequilla. Salmon, tuna and butterfish.	22
Nigiri (2 uds) Salmón o atún o pez mantequilla o langostino. Salmon or tuna or butterfish or shrimp.	8
Nigiri moriwase (8 uds) Salmón, atún, pez mantequilla y langostino. Salmon, tuna, butterfish and shrimp.	22
Spider maki (5 uds) Cangrejo de concha blanda, aguacate y kanikama mayo. Soft shell crab, avocado and kanikama mayo.	16
Raimbow Maki (4-8 uds) Atún, salmón y aguacate. Tuna, salmon and avocado.	9 16

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, kanikama y mayonesa picante. Chopped tuna, avocado, kanikama and spicy mayo.	8	15
Crazy roll (4-8 uds) Salmón flambeado, manzana verde, kanikama, tobiko y mayonesa picante. Flambeed salmon, green apple, kanikama, tobiko and spicy mayo.	8	15
Tempura tiger roll (5-10 uds) Roll tempurizado con salmón, aguacate, pepino, anguila y kanikama. Tempurized roll with salmon, avocado, cucumber, eel and kanikama.	10	18
California roll (4-8 uds) Masago, aguacate, pepino y mayonesa de kanikama. Masago, avocado, cucumber and kanikama mayo.	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 suizo y Pancetta Arrotoalatta. Organic red meat burger with swiss cheese and Pancetta Arrotoalatta.		21
Paletilla de cordero deshuesada al estilo castellano. Boneless lamb shoulder in castilian style.		32
Presa ibérica pura raza con soja de frutas. Purebred iberian pork prey with fruit soy.		23



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.