

*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
ESTEPONA

*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.grupotrocadero.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. Sheep. Raw milk. Albacete		18
Queso payoyo curado de cabra al pimentón Payoyo cured goat cheese with paprika		18
Queso Montagnolo Azul de vaca Montagnolo blue cow cheese		18
Tabla de quesos selección de nuestro Maestro quesero Board of cheeses selected by our Master cheese maker	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		16
Ensaladilla rusa tradicional con ventresca de atún Traditional potato salad with tuna belly		16
Ensaladilla rusa coulant con gambas cristal Coulant potato salad with and cristal prawns		21
Ceviche Nikkei con pescado del día. Uno de nuestros favoritos Fish of the day Nikkei Ceviche. One of our favorites		23
Croquetas caseras de jamón ibérico Home-made iberian cured ham croquettes		12

NUESTRAS CARNES
OUR MEATS

Chuletón de carne roja a la parrilla al carbón de encina. (min. 2 pers.) Oak charcoal-grilled beef rih (min. 2 pax)		32pp
Entrecot de carne roja a la parrilla al carbón de encina Oak charcoal-grilled entrecote		27
Solomillo de carne roja a la parrilla al carbón de encina Oak charcoal-grilled beef fillet		29
Hamburguesa de carne roja a la parrilla, queso suizo con pan brioche Oak charcoal-grilled red meat burger, swiss cheese with brioche		21
Pluma iberica a la brasa con mojo de los montes de Málaga Upper part of the loin with special Malaga's mountain sauce		24

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 a la plancha 29
Grilled sole

Lomo de lubina a la plancha 27
Grilled sea bass loin

Lomo de rodaballo a la plancha 27
Grilled turbot loin

Tataki de atún rojo con salsa de Miel de Trufa y Soja Ahumada 25
Red tuna tataki with truffle-honey and smoked Soy

Taco de atún rojo al grill con patatas y verduras salteadas 28
Grilled red tuna loin with potatoes and sauteed vegetables

Preguntar por las sugerencias y capturas del día desde las lonjas y mercados cercanos.
Ask about specials and captures of the day from our nearby fish markets.

AL HORNO, A LA SAL, AL CARBÓN
OVEN BAKED, BAKED IN SALT, CHARCOAL GRILLED 27 pp

Lubina (min. 2 pers.) 27 pp
Sea bass

Dorada (min. 2 pers.) 27 pp
Gilt-head bream

Rodaballo (min. 2 pers.)
Turbot

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

EN FRITURA DEEP FISH

Boquerones 17
Anchovies

Puntillas de calamar 22
Baby squid

Calamares 19
Squid rings

Cazón en adobo 18
Marinated dogfish

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

Pulpo frito con mayonesa kimchi y aliño thai 25
Fried octopus with kimchi mayonnaise and thai dressing

Tartar de atún rojo con verduras encurtidas y guacamole peruano 25
Red tuna tartare with pickled vegetables and peruvian guacamole

Carpaccio de solomillo braseado con caviar del bosque y parmesano y pesto rojo 22
Braised sirloin carpaccio with "caviar del bosque" and parmigiano regiano and red pesto

ENSALADAS DE NUESTRA HUERTA OUR VEGETABLES GARDEN SALADS

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

Mixta con tomate, cebolleta, maíz, pepino, aceitunas, huevo y ventresca de atún 15
Mixed with tomato, fresh spring onions, sweet corn, cucumber, olives, egg and tuna belly

Ensalada de algas con salmón marinado al whisky de malta, aguacate y mahonesa tropical 19
Seaweed salad with malt whisky marinated salmon, avocado and tropical fruits mayoneise

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

Burrata muy cremosa con trufa, rúcola y tomates confitados 22
Very creamy burrata with truffle, arugula and confit tomatoes

CON SABOR MEXICANO Y ANDALUZ MEXICAN AND ANDALUSIAN FLAVOURS

Fajitas de cazón en adobo con 3 salsas 24
Marinated shark fajitas with 3 salsas

Guacamole con langostinos al pil-pil de chiles Ahumados 23
Guacamole with smoked chilli pil-pil prawns

Tacos de cerdo Ibérico con guacamole, salsa de chile de árbol y cebolla encurtida (2 uds) 22
Iberian pork tacos with guacamole, bird's beak chilli salsa and pickled onion (2 pcs)

Tacos de ternera con salsa picosa de chile de árbol y cilantro (2 uds) 22
Veal tacos with spicy bird's beak chilli salsa and coriander (2 pcs)

Tacos vegetarianos con guacamole, aliño criollo, tiras de calabaza y queso Oaxaca (2 uds) 22
Vegetarian tacos with guacamole, creole dressing, pumpkin strips and Oaxaca cheese (2pcs)

Carpaccio de presa Iberica adobado con achiote 23
Marined Iberic pork carpaccio with achiote sauce

Brocheta de cordero adobado sobre torta de maíz, pico de gallo, salsa de chile y crema agria 29
Marined lamb skewer with "pico de gallo", guajillo chile sauce, soured cream and corn cake

Brocheta de pollo marinado al carbón con arroz salteado, jalapeños y cebollas encurtidas 26
Marined chicken skewer BBQ with steamed rice, jalapeños and red onions

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
Arroz mixto de pollo, pescado, verduras y langostinos (min. 2 pers.) pp Mixed paella with chicken, fish, vegetables and shrimps (min. 2 pax)	23 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
Arroz de presa ibérica con verduras, setas y sobrasada (min. 2 pers.) Iberian pork "presa" paella with vegetables, mushrooms and "sobrasada"(min. 2 pax)	22 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	22
Gambas blancas a la plancha Grilled white prawns	29
Ostras Oysters	4,5ud.
Carabineros, calibre 00, al grill, 1 ud. Grilled scarlet prawn, double zero size, 1 unit.	19
Bogavante azul al grill 500 grs. 500grs of grilled blue lobster	65
Langostinos tigre al pil pil "Pil Pil" tiger shrimps	24

PESCADOS AL ESPETO ANDALUSIAN GRILLED STYLE

Sardinas Sardines	15
Calamar fresco Fresh squid	28
Pata de pulpo fileteada con puré de patata y salsa de chiles mexicanos Octopus leg filleted with mashed potato and Mexican chilli sauce	28
Carabinero (1 unid.) Scarlet prawn (1 unit.)	19
Lubina y dorada de estero (min2 pax) Estero Sea bass and sea bream	28 p.p.
<i>Pescado del día, pargo, salmón este, jurel, voraz, etc</i> <i>Fish of the day, snapper, salmon, horse mackerel, voracious, etc</i>	
<i>Nuestros pescados a la brasa van acompañados de guarniciones frescas del día</i> <i>Our grilled fish are accompanied by fresh garnishes of the day</i>	
Acompañe nuestros pescados al espeto con nuestras salsas: Accompany our grilled fish with our sauces:	3
<i>Andaluza de ajo y perejil / Andalusian garlic and parsley</i>	
<i>Salsa de jalapeños y tomatillo verde con cilantro / Jalapeños and Green Tomatillo Sauce with Cilantro</i>	
<i>Bilbaína de ajos, guindilla y vinagre / Bilbaina with garlic, chilli and vinegar</i>	
<i>Salsa thai, gengibre y vinagreta mentolada de sésamo / Thai sauce with ginger and minty sesame vinaigrette</i>	