

PETIT
BY TROCADERO
MARBELLA

COMIDA / MEAL

PETIT
BY TROCADERO
MARBELLA

PETIT

DE TROCADERO

Entrantes

Gazpacho andaluz y su guarnición	16€
Croquetas caseras de jamón ibérico	16€
Gilda de ventresca de atún rojo, encurtidos y salsa ponzu (Ud)	12€
Ostra francesa al natural (6 uds)	36€
Burrata, carpaccio de tomate, vinagreta de piñones y albahaca	25€
Carpaccio de ventresca de atún, aguacate y vinagreta yuzu	22€
Tataki de salmón, sésamo, aguacate y vinagreta cítrica	24€
Ensalada de pimiento rojo asado, tomate, cebolleta y ventresca	20€
Brioche de steak tartar (2 uds)	20€
Berenjena a la brasa, queso feta y hierbas frescas	18€
Boquerones adobados y fritos	22€
Tortilla vaga de setas y foie	25€
Almejas a la marinera	33€

Arroces (min. 2 pax)

Arroz negro de sepia y langostinos	27€p.p.
Arroz meloso de pluma ibérica, setas y queso ahumado	29€p.p.
Arroz caldoso de gamba roja	40€p.p.

Al Espeto

Lubina al espeto	65€/Kg
Dorada al espeto	65€/Kg
Rodaballo al espeto	70€/Kg
Lenguado	90€/Kg
Sardinas	18€

Starters

Andalusian Gazpacho with its garnish	16€
Homemade Iberian ham croquettes	16€
Gilda of bluefin tuna belly, pickles and ponzu sauce (Un)	12€
Natural french oyster (6 uns)	36€
Burrata, tomato carpaccio, pine nut and basil vinaigrette	25€
Tuna belly carpaccio, avocado and yuzu vinaigrette	22€
Salmon tataki with sesame, avocado and citrus vinaigrette	24€
Roasted red pepper, tomato, spring onion and tuna belly salad	20€
Steak tartar brioche (2 uns)	20€
Grilled eggplant, feta cheese and fresh herbs	18€
Marinated and fried anchovies	22€
Loose mushroom and foie gras omelette	25€
Clams a la marinière	33€

Rice (min. 2 pax)

Squid and shrimps black rice	27€p.p.
Iberian “pluma”, mushrooms and smoked cheese rice	29€p.p.
Red shrimp brothy rice	40€p.p.

On a skewer

Sea bass on a skewer	65€/Kg
Sea bream on a skewer	65€/Kg
Turbot on a skewer	70€/Kg
Sole	90€/Kg
Sardines	18€

PETIT

BY TROCADERO

A la brasa

Molleja ternera, mantequilla de cítricos y parmentier de patata	32€
Pollo marinado a la brasa y salsa piri piri	26€
Solomillo con foie y pan brioche	38€
Entrecot de vaca	35€
Cow boy de vaca premium	110€/Kg

Salsas y guarniciones

Meuniere	5€
Bilbaína	4,5€
Patata baby asada	6€
Patatas fritas	6€
Verduritas salteadas	6€

Para terminar

Tarta de limón y chocolate blanco	12€
Pavlova de fresa	12€
Fluido de chocolate	12€
Tarta de queso	12€
Tarta fina de manzana	12€
Helados caseros (2 bolas) (Mango, chocolate, fresa, vainilla y yogur)	6€

Cubierto y servicio 4€

Todos nuestros pescados crudos han sido tratados según la legislación vigente. Información sobre alérgenos a disposición del cliente
Precios en euros - IVA incluido

On the grill

Veal sweetbread, citrus butter and potato parmentier	32€
Grilled marinated chicken with piri piri sauce	26€
Sirloin with foie gras and brioche bread	38€
Beef entrecote	35€
Premium Cow Boy	110€/Kg

Sauces and garnishes

Meuniere	5€
Bilbaína	4,5€
Baked baby potato	6€
French fries potatoes	6€
Sauteed vegetables	6€

To finish

Lemon and white chocolate cake	12€
Strawberry “Pavlova”	12€
Chocolate fondant	12€
Cheesecake	12€
Apple pie	12€
Homemade ice cream (2 scoops) (Mango, chocolate, strawberry, vanilla and yogurt)	6€

Cover charge 4€

All of our raw fish are treated according to current legislation.
Allergens information available upon request
Prices in euros - VAT included