

TROCADERO

PLAYA

Quesos

Tabla de quesos	19€ /28€
DEHESA DE LOS LLAÑOS: Queso Manchego de Albacete. Leche cruda de oveja. PAYOYO: Queso semicurado de la sierra de Grazalema, Cádiz. Leche de cabra y oveja. PASCUALETE: Minitorta de queso, Cáceres. Leche cruda de oveja. MONTAGNOLO: Queso azul de Alemania. Leche pasteurizada de vaca.	

Para terminar

Tarta de limón y chocolate blanco	12€
Pavlova de fresa	12€
Fluido de chocolate	12€
Tarta de queso	12€
Tarta de queso y pistacho	12€
Tiramisú de Amaretto	12€
Cacao, chocolate y avellanas en texturas	12€
Tarta fina de manzana	12€
Helados caseros (Mango, chocolate, fresa, vainilla y yogur)	5€

Postres para beber

Coronel de limón (12% vol.)	12€
Coronel de mango (12% vol.) con un matiz de pimienta rosa	12€
Tiki-Troca Whisky, vodka, kahlúa, baileys, helado de vainilla	15€
Carajillo Trocadero	14€

Cover charge 3,5€

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

Cheeses

Cheese board	19€ /28€
DEHESA DE LOS LLAÑOS: Manchego cheese from Albacete. Raw sheep's milk. PAYOYO: Semi-cured cheese. Sierra de Grazalema, Cadiz. Goat and sheep's milk. PASCUALETE: Mini cheesecake, Caceres. Raw sheep's milk. MONTAGNOLO: Blue cheese from Germany. Pasteurized cow's milk.	

To finish

Lemon and white chocolate cake	12€
Strawberry "Pavlova"	12€
Chocolate fondant	12€
Cheesecake	12€
Pistachio cheesecake	12€
Amaretto tiramisù	12€
Cocoa, chocolate and hazelnuts in textures	12€
Apple pie	12€
Homemade ice cream (Mango, chocolate, strawberry, vanilla and yogurt)	5€

Drinkable desserts

Lemon Colonel (12% vol.)	12€
Mango Colonel (12% vol.) with a hint of pink pepper	12€
Tiki-Troca Whisky, vodka, kahlúa, baileys and vanilla ice cream	15€
Trocadero "carajillo"	14€

Cover charge 3,5€

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

TROCADERO

PLAYA

Clásicos de Trocadero

Gazpacho andaluz tradicional	12€
Salmorejo cordobés	17€
Brioche de atún rojo (2uds)	21€
Brioche de steak tartar (2 uds)	20€
Croquetas caseras de jamón ibérico	16€
Croquetas de sepia en su tinta	14€
Ensaladilla Rusa con ventresca de atún	21€
Ensaladilla Rusa con gambas cristal	22€
Patatas bravas Trocadero con jamón ibérico	21€
Ceviche de lubina y leche de tigre cítrica	26€
Tartar de atún rojo y aguacate	28€
Pulpo frito, kimchee y aliño thai	29€
Fritura de calamares	22€
Anchoas del Cantábrico en salazón (4 uds)	21€
Steak tartar de solomillo	28€
Alcachofas a la brasa con jamón ibérico	23€
Carpaccio de atún rojo	22€
Fritura de boquerones	18€
Langostinos al pil-pil	22€

Ensaladas

Burrata con tomates cherrys y pesto de pistacho	24€
Ensalada de tomate y cebolla (añade ventresca +4€ o aguacate +3€)	14€
Ensalada César clásica con pollo a la brasa	21€
Ensalada de queso de cabra	20€

Trocadero classics

Andalusian gazpacho	12€
Salmorejo cordobés	17€
Red tuna brioche (2 units)	21€
Steak tartare brioche (2 units)	20€
Homemade Iberian ham croquettes	16€
Homemade squid croquettes	14€
Potato salad with tuna belly	21€
Potato salad with crispy crystal shrimps	22€
Trocadero "bravas" potatoes with Iberian ham	21€
Seabass ceviche and citrus tiger milk	26€
Red tuna and avocado tartare	28€
Fried octopus, kimchee and thai dressing	29€
Fried squids	22€
"Cantabrian" anchovies (4 pcs)	21€
Beef steak tartare	28€
Grilled artichokes with Iberian ham	23€
Red tuna carpaccio	22€
Fried anchovies	18€
Pil-pil prawns	22€

Salads

Burrata with cherrys tomatoes and pistachio pesto	24€
Tomato and onion salad (add tuna belly +4€ or avocado +3€)	14€
Classic Caesar salad with grilled chicken	21€
Goat cheese salad	20€

TROCADERO

PLAYA

100% Ibéricos de bellota

Jamón de Bellota	21 € /33€
Caña de lomo	15€ /25€
Lomo de presa	15€ /25€
Chorizo de bellota	10€ /17€
Tabla de ibéricos	28€

Arroces (min.2 pax)

Arroz a banda tradicional	25€ p.p.
Arroz negro de sepia y langostinos	25€ p.p.
Arroz seco o caldoso de carabineros	42€ p.p.
Arroz de pollo y verduritas	24€ p.p.
Arroz de pluma ibérica, setas y alcachofas	27€ p.p.

Pastas y woks

Rigattoni all´arrabiata con burrata y albahaca	22€
Taglioni vongole con gambas y guindilla	24€
Noodles con cerdo, pollo o langostinos	22€

100% Iberian “bellota”

Acorn-fed Iberian ham	21 € /33€
“Bellota” Loin	15€ /25€
Iberian sholder loin	15€ /25€
“Bellota” chorizo	10€ /17€
Iberian board	28€

Rice (min.2 pax)

Traditional fish rice, squid and shrimps	25€ p.p.
Black rice with squid and shrimps	25€ p.p.
Red king prawns rice in paella style or brothy	42€ p.p.
Chicken and vegetable rice	24€ p.p.
Iberian tenderloin, mushrooms and artichokes	27€ p.p.

Pastas and woks

Rigattoni with spicy tomato, burrata and basil	22€
Taglioni vongole with shrimps and chilli	24€
Noodles with pork, chicken or prawms	22€

Sushi Corner

Entrantes

Makis (8 uds)

Tartar de ventresca	32€	Atún rojo	16€
Tataki de atún rojo	28€	Salmón	14€
Tiradito de ventresca	29€	Aguacate	12€
Tempura de langostinos	23€	Pepino	12€

Nigiris (2 uds)

Sashimis (4 uds)

Salmón	8€	Atún rojo	17€
Salmón flambeado	9€	Salmón	16€
Atún rojo	9€		
Ventresca atún	11€		
Toro atún flambeado	12€		

Uramakis (8 uds)

Trocadero	21€
Langostino en tempura, aguacate, salmón aburi y mayo kimchee	
Atún rojo picante	21€
Aguacate y sésamo	
Toro flambeado	23€
Ventresca de atún rojo, aguacate y esparrago verde	
California atún o salmón	21€
Aguacate, pepino, sésamo y atún o salmón	

Starters

Makis (8 pcs)

Red tuna belly tartar	32€	Red tuna	16€
Red tuna tataki	28€	Salmon	14€
Red tuna “tiradito”	29€	Avocado	12€
Shrimps Tempura	23€	Cucumber	12€

Nigiris (2 pcs)

Sashimis (4 pcs)

Salmon	8€	Red tuna	17€
Flambéed salmon	9€	Salmon	16€
Red tuna	9€		
Red tuna belly	11€		
Flambéed “toro” tuna	12€		

Uramakis (8 pcs)

Trocadero	21€
Tempura prawns, avocado, aburi salmon and mayo kimchee	
Spicy red tuna	21€
Avocado and sesame	
Flambéed “toro” tuna	23€
Red tuna belly, avocado and green asparagus	
California tuna or salmon	21€
Avocado, cucumber, sesame and tuna or salmon	

TROCADERO

PLAYA

Del mar

Ostra francesa al natural (Ud)	7€
Almejas en salsa verde	29€
Pulpo a la brasa, parmentier y ajada gallega	30€
Lomo de lubina con vinagreta mediterránea	29€
Lenguado a la plancha	35€
Taco de atún rojo	34€
Ventresca de atún rojo a la brasa	36€

Pescados enteros a la sal, brasa o bilbaína (min. 2 pax)

Lubina	68€ /Kg
Rodaballo	70€ /Kg
Rapito de tripa negra	55€ /kg

Pregunte por nuestros pescados de lonja

Carnes a la brasa

Solomillo de vaca	35€
Entrecot de lomo bajo	34€
Chuletón de vaca madurada	82€ /Kg
Pluma ibérica de bellota	29€
Hamburguesa Trocadero	22€
Pollo marinado a la brasa	24€
Pollo picantón asado	28€

Salsas y guarniciones

Ensalada verde	5€
Pimientos de Padrón	7€
Pimiento rojo asado	7,5€
Patatas fritas	5€
Salsa Bearnesa	3,5€
Salsa chimichurri	3€
Salsa pimienta verde	3,5€

Of the sea

French oyster (Pc)	7€
Claims in green sauce	29€
Grilled octopus, parmentier and garlic sauce	30€
Seabass loin with mediterranean vinaigrette	29€
Grilled sole	35€
Red tuna “taco” tenderloin	34€
Grilled red tuna belly	36€

Whole fish in salt, grilled or bilbaína (min. 2 pax)

Seabass	68€ /Kg
Turbot	70€ /Kg
Black monkfish	55€ /Kg

Ask about our fish from the market

Grilled meat

Beef filet steak	35€
Low loin entrecote	34€
Aged beef rib steak	82€ /Kg
“Bellota” Iberian pork tenderloin	29€
Trocadero burger	22€
Marinated grilled chicken	24€
Roasted poussin chicken	28€

Sauces and garnishes

Green salad	5€
“Padrón” peppers	7€
Roasted red pepper	7,5€
French fries potatoes	5€
Bearnaise sauce	3,5€
“Chimichurri” sauce	3€
Green pepper sauce	3,5€