



PARA EMPEZAR // STARTERS

Selección de tomates Selection of tomatoes salad	14 €
Ensalada de la huerta Green & garden salad	18 €
Burrata con mix de tomates cherry y pesto cremoso de pistacho Burrata with mixed cherry tomatoes & creamy pistachio pesto	24 €
Ceviche tradicional de corvina con leche de tigre de ají amarillo Traditional sea bass ceviche with yellow chili marinade	26 €
Tartar de atún rojo de almadraba semi picante con aguacate a la brasa Semi-spicy red tuna tartare with grilled avocado	28 €
Mejillón bouchot cocinados en horno de carbón con salsa española Bouchot mussels roasted in our charcoal oven with spanish sauce	22 €
Brioche de tartar de atún con huevo frito Tuna tartare brioche with fried egg	18 €



HUERTA Y BRASA // FROM THE GARDEN & THE GRILL

Alcachofas confitadas en AOVE, cecina y ajo blanco Artichokes confit in EVOO with cured meat & chilled garlic and almond soup	23 €
Cogollos de lechuga con queso payoyo y salsa de anchoas Baby lettuce hearts with payoyo cheese & anchovy sauce	18 €
Aguacates, pico de gallo y crema cítrica de yogur Avocado, pico de gallo & citrus yogurt cream	20 €
Puerros con salsa huancaína Leeks with huancaína & yellow chilli sauce	18 €
(Todas las verduras están cocinadas en nuestro horno de carbón) (All vegetables are cooked in our charcoal oven)	

SABOR A MAR /
/ THE FLAVOURS OF THE SEA

CARNES EN HORNO DE CARBÓN /
/ CHARCOAL OVEN MEATS

SUSHI BAR // SUSHI BAR

Uramaki Trocadero // Trocadero uramaki (8u)	21 €
Uramaki de atún picante // Spicy tuna (8u)	21 €
California de salmón // Salmon California roll (8u)	21 €
Sashimi de atún rojo // Red tuna sashimi (4u)	17 €
Sashimi de salmón // Salmon sashimi (4u)	16 €
Nigiri atún rojo // Red tuna nigiri (2u)	9 €
Nigiri salmon // Salmon nigiri (2u)	8 €
Uramaki vegetariano // Veggie roll (2u)	19 €
Langostinos crujientes con salsa emmy / / Crispy prawns with emmy sauce (2u)	23 €

ARROZ Y PASTA // RICE & PASTA

Arroz a banda tradicional “Arroz a banda” traditional	25 € P.P.
Arroz Negro con carpaccio de gamba Black rice with red prawn carpaccio	29 € P.P.
Arroz meloso, carrilleras de cerdo y setas Creamy rice with pork cheeks & mushrooms	26 € P.P.
Rigatoni arrabbiata con burrata y albahaca Rigatoni arrabbiata with burrata & basil	23 €
Tagliatelle de carabineros, salsa americana y huevo frito Red prawn tagliatelle with American sauce & fried egg	33 €

Gamba blanca a la plancha Grilled white prawns	34 €
Corvina asada al carbón con “gazpachuelo-dashi” Charcoal-roasted sea bass with “gazpachuelo-dashi”	28 €
Lubina a la sal con salsa tártara de aceitunas aloreñas Salt-baked sea bass with olive tartar sauce (min 2 pers)	68 €
Calamar a la parrilla asado con salsa persillade Grilled squid with garlic and parsley sauce	32 €
Lenguado a la parrilla y crema de mantequilla Grilled sole with butter cream	36 €
Lubina a la parrilla y ajo-aceite Grilled sea bass and garlic-oil	34 €
Atún a la brasa, patatas panadera y salsa demi-glace Charcoal-grilled tuna, potatoes & demi-glace sauce	34 €

Chuletón de vaca madurada Aged beef rib steak (min. 2 pers)	82 €
Pluma de cerdo ibérico con chimichurri nikkei Iberian pork pluma with nikkei chimichurri sauce	32 €
Solomillo de vaca Beef tenderloin	35 €
Entrecot de vaca madurada Aged beef entrecote	34 €
Contramuslo de pollo marinado y tomates cherry Tandoori Marinated chicken thigh & Tandoori cherry tomatoes	24 €
Hamburguesa Trocadero, tomate, lechuga, queso cheddar y nuestra salsa ahumada Trocadero burger with tomato, lettuce, cheddar cheese & our smoked sauce	23 €



POSTRES // DESSERTS

Tarta de limón y chocolate blanco // White chocolate & lemon tart	12 €
Pavlova de fresa // Strawberry Pavlova	12 €
Fluido de chocolate // Chocolate lava cake	12 €
Tarta de queso // Cheesecake	12 €
Tiramisú de Amaretto // Amaretto tiramisu	11 €
Tarta de queso y pistacho // Pistaccio cheesecake	12 €
Fruta de temporada // Seasonal fruit	12 €
Helados caseros (bola) // Homemade ice creams (scoop)	5 €
Mango, chocolate, fresa, vainilla, yogurt // Mango, chocolate, strawberry, vanilla, yogurt	

POSTRES PARA BEBER // DRINKABLE DESSERTS

Coronel de limón (12% vol.) // Lemon Colonel (12% vol.)	12 €
Coronel de mango (12% vol.) // Mango Colonel (12% vol.) (con un matiz de pimienta rosa // with a hint of pink pepper)	12 €
Tiki - Troca // Tiki-Troca Whisky, vodka, Kahlúa, Bailey's, helado de vainilla / / Whisky, vodka, Kahlúa, Bailey's & vanilla ice cream	15 €
Carajillo 43 // Carajillo 43 Martin Miller Gin, café expreso, aceite de coco, Licor 43, miel de cerveza stout, pimienta, cardamomo, azahar y amontillado Martin Miller Gin, coconut oil, Licor 43, stout honey, pepper, cardamom, espresso, azahar & Amontillado	14 €

Información sobre alérgenos a disposición del cliente - Precios en euros - IVA incluido
Allergen information available upon request - Prices in euros - VAT included



LA HORA DEL VERMÚ // VERMOUTH O´CLOCK

Jamón Ibérico de Bellota Acorn-fed Iberian Ham	33 €
Tabla de Quesos Assorted Cheeses	24 €
Solomillo de Atún Mechado al Estilo Malagueño Confited Tuna Tenderloin “Málaga style”	18 €
Gildas de cecina, queso payoyo y tomate semi seco Cured meat, payoyo cheese & dried tomato sticks	3,5 €/ud
Ostras: al natural / a la parrilla con mantequilla ahumada / acevichadas Oysters: natural / grilled with smoked butter / ceviche-style	8 €/ud

CLÁSICOS TROCADERO // TROCADERO CLASSICS
DESDE 1995 // SINCE 1995

Croquetas caseras de jamón ibérico Homemade Iberian ham croquettes	16 €
Ensaladilla rusa tradicional con ventresca de atún Traditional “Russian” potatoe salad with tuna belly	19 €
Matrimonio de boquerón y anchoa sobre brioche de ajo y tomate Anchovy & white anchovy “marriage” on garlic & tomato brioche	7 € / ud
Patatas bravas Trocadero, tempurizadas con jamón ibérico Trocadero-style patatas bravas, tempura-fried with Iberian ham	19 €
Langostinos al “pilpil” con salsa de chiles ahumados “Pilpil” Prawns with smoked chili sauce	20 €
Boquerones en vinagre Marinated anchovies	16 €
Pulpo frito, kimchee y aliño Thai Fried octopus with kimchi & Thai dressing	28 €

Pan y servicio // Bread & cover charge 3,5 €

Todos nuestros pescados crudos han sido tratados según la legislación vigente // All of our raw fish are treated according to current legislation