

ENTRADAS PARA COMPARTIR - STARTERS TO SHARE

Lascas de Jamón de Cebo con Gressinis <i>Iberian ham slices with Gressinis Bait</i>	16.50 €
Ensalada de Salmon ahumado con Melbas de pan tostado <i>Smoked Salmon Salad with toast bread</i>	14.25 €
Langostinos a la plancha <i>Grilled Prawns</i>	13.25 €
Pulpo a la plancha sobre Patata Panadera con Salteado de Setas y Trigueros <i>Grilled Octopus with baked potato on sauteed Mushrooms and Asparagus</i>	13.00 €

ENSALADAS & SOPAS- SALADS & SOUPS

Sopa Castellana con su Huevo Escalfado <i>Garlic Soup with soft boiled Egg</i>	8.00 €
Crema del día <i>Daily cream</i>	6.50 €
Mixto de Endivias y Trigueros a la parrilla con Queso de Cabra gratinado <i>Mixed of Endive and grilled Asparagus with Goat Cheese gratin</i>	10.25 €
Ensalada de Verduras asadas con Bacalao fresco y vinagreta de Puerros fritos <i>Roasted Vegetables Salad with salt Cod and fried Leeks vinaigrette</i>	10.75 €

ARROCES & PASTAS- RICES & PASTA

Pasta fresca de Espinacas con salsa de Puerros y Ahumados <i>Spinach pasta with Leeks sauce and smoked meats</i>	10.50 €
Hojaldre relleno de Huevos revueltos, Morcilla, y Juliana de Jamón Ibérico <i>Puff Pastry Stuffed with Scramble Egg, boiled Black Sausage and Iberian Ham</i>	10.50 €
Arroz Basmati salteado acompañado con tiras de Sepia en su tinta <i>Basmati Rice sauteed with Cuttlefish</i>	11.25 €

PESCADOS -FISH

Lomo de Lubina al horno con vinagreta de Tomates frescos y Albahaca <i>Loin of Sea Bass with fresh Tomatoes vinaigrette and Basil</i>	21.00 €
Lomo de Merluza con Almejas y salsa de Mantequilla <i>Hake loin with Clams and Butter sauce</i>	19.75 €
Supremas de Bacalao en Tempura sobre láminas de Calabacín y mermelada de Pimientos Rojos <i>Breaded Cod over Courgettes slices and Red Pepper jam</i>	18.25 €

CARNES - MEATS

Solomillo de Ternera a la parrilla con salteado de Verduras <i>Grilled Sirloin of Veal with sauteed of Vegetables</i>	21.00 €
Preso Ibérica con salsa Cumberland y láminas de Patatas <i>Iberian meat with Cumberland sauce and slices of Potatoes</i>	18.75 €
Entrecot de Buey a la parrilla con Patatas y Tomate Grillé <i>Grilled Beef Entrecôte with potatoes and Grille Tomato</i>	20.50 €
Solomillo de Cerdo asado y trinchado acompañado de salsa de Miel y Mostaza <i>Roast Sirloin of Pork with Honey and Mustard sauce</i>	15.25 €

POSTRES – DESSERTS

Tarta de Manzana con dado de helado de Vainilla <i>Apple pie with a cube of Vanilla ice cream</i>	5.75 €
Flan de huevo acompañado de Teja y Helado de Chocolate <i>Egg custard with Chocolate Ice Cream</i>	5.75 €
Pastel de Queso con compota de frutas <i>Cheese cake with fruit jam</i>	5.75 €
Sorbete al cava (varios sabores) <i>Sorbet with Cava</i>	4.50 €
Fruta de temporada preparada <i>Fresh Fruit</i>	5.00 €

MENÚ ESPECIAL TRYP – SPECIAL TRYP'S MENU

Mínimo 2 personas / Minimun 2 persons

Aperitivo / Appetizer



3 Entrantes diferentes a compartir / 3 different starters to share



Plato principal – Main course

Lomos de Bacalao en Tempura con Crudité de Verduras y mermelada de Pimientos Rojos

Breaded Cod with Vegetable Crudité and Red Pepper jam

Ravioli de Dorada con Pisto y Crema de Marisco

Ravioli of Gilded with "Ratatouille" and Seafood cream

Solomillo Ibérico Relleno de Ciruelas con toque de Foie

Iberian Sirloin stuffed with Plum and Foie

Canelones de Rabo de Toro estofado con Guarnición de Patatas al Ajillo y Mixto de Verduras

Braised Bull tail Canelloni with potatoes with Garlic and vegetable mix

Postres / Desserts

Tarta del día, ó Sorbete al cava

Cake of the day or Sorbet with cava

25 € iva incluido (Bebida no incluida) / 25 € vat included (Drinks not included)



Iva en vigor 10% no incluido/ Vat 10% not included