



# EL COMIENZO..

STARTERS / POUR COMMENCER

# La Trilla

RESTAURANTE

## FRIOS Cold /Froid

### PLATO DE JAMÓN 15€

Ham plate / Assiette de jambon

### MARIPULPI (MARINERA CON PULPO) 3.90

Marinera with octopus /Marinera avec poulpe

### MARINERA A NUESTRO ESTILO CON HUEVA DE MUJOL 2.90€

Our style seafood with mullet roe / Fruits de mer à notre facon aux oeufs de mullet

### MARINERA MEJILLONA 2.90€

Marinera mussel/ Marinera Moule

### FALSO CEVICHE DE BERBERECHOS 17€

Fake cockle ceviche / Faux ceviche de coques

### CARPACCIO DE QUISQUILLA DE SANTA POLA 18€

Santa pola shrimp carpaccio/ Carpaccio de crevettes santa pola

### TARTÁR DE ATÚN ROJO 22€

Red tuna tartare /Tartare de thon rouge

### MICUIT DE PATO CASERO 15€

Homemade duck micuit / Mi-cuit de canard maison

### GUACAMOLE CON GAMBA CRISTAL 15€

Guacamole with crystal shrimp / Guacamole aux crevettes cristal

### HUEVA DE MUJOL CON ALMENDRAS 10€

Mullet roe with almonds / Oeufs de mullet aux amandes

### TABLA DE JAMÓN Y QUESO 18€

Ham and cheese board /Planche de jambon et fromage

### TATAKI DE ATÚN ROJO AI HORNO 20€

Red tuna tataki /Tataki de thon rouge

### UVAS CON QUESO SABEN A BESOS 10€

Grapes with cheese taste like kisses

Raisins au goût de fromage comme des bisous

### OLIVAS CON PATATAS FRITAS 4€

Olives with fries/Olives avec frites

### ALMENDRAS FRITAS 3€

Almonds/Amandes

### OLIVAS 2€

Olives/Olives

### PATATAS FRITAS BOLSA 2€

Bag chips/Chips de sac

## NUESTRAS ENSALADILLAS RUSAS

Our Russian salad/ Nos salades Russes

### A NUESTRO ESTILO ( CLASICA) 8€

Russian salad our style/Salade Russe à notre facon

### CON PULPO 14€

With octopus/Avec poulpe

### CON MEJILLONES EN ESCABECHE 12€

With pickled mussels/Aux moules marinées

### CON HUEVA DE MUJOL 10€

With mullet roe/Aux oeufs mullet

### CON LANGOSTINOS 10€

With prawns/A crevettes

## CALIENTES

Hot/ Chaud

### FLOR DE ALCACHOFA A LA BRASA CON LASCAS DE

### PARMESANO , FOIE Y AOVE 5€ (UND)

Grilled artichoke flower with parmesan flakes and AOVE

Fleur d' artichaut grillée avec copeaux de parmesan et AOVE

### ZAMBURRIÑAS A LA BRASA CON PERLAS DE MANGO 4€(UND)

Grilled scallops with mango pearls/ Pétoncles grillés aux perles de mangue

### ALMEJAS CON PIÑONES 18€

Clams with pine nuts / Palourdes aux pignons

### GAMBA ROJA AL AJILLO O A LA PLANCHA 18€

Red shrimp with garlic or grilled / Crevettes rouges à l'ail ou grillés

### CRUJIENTE DE LANGOSTINO (5 und). 10€

Crunchy prawns/ crevettes croustillantes

### CRUJIENTE DE PATO 8€

Crispy duck / Canard croustillant

### TORREZNOS DE SORIA 12€

Soria torreznos / Soria torreznos

### PATATAS BRAVAS LA TRILLA 7€

La trilla patatas bravas /Patatas bravas La trilla

### AJILLO DE PULPO Y GAMBAS 16€

Octopus and shrimp garlic /Poulpe et crevette a l'ail

### BUÑUELOS NEGROS DE BACALAO CON ALIOLI (UND) 4€

Black cod fritters with alioli / Beignets de morue noire à l'aioli

### GYOZAS DE..( pollo y verduras / rabo de toro /Langostino) 6 und 9.50€

Chicken and vegetables/Bull's tail/shrimp

Gyozas au porPoulet et légumes/Queue de taureau/crevette

### CAMEMBERT GRATINADO CON FRAMBUESA Y PISTACHOS 10€

Hratinated camembert with raspberry and pistachios

Camembert Hratiné à la framboise et aux Pistaches

## CROQUETAS DE LA ABUELA

Grandma's croquettes

Les croquettes de grand mère

### GAMBA ROJA Y CARABINERO 11€ (5und)

Red shrimp/Crevette rouge

### JAMÓN IBERICO 11€ (5 und)

Iberian Ham/Jambon ibérique

### SEPIA EN SU TINTA 11€ (5und)

Sepia in his ink/Sépia à son encre

### QUESO AZUL Y MEMBRILLO 11€ (5und)

Blue cheese and quince/ Fromage bleu et coing

### BOLETUS Y TRUFA 11€ (5und)

Boletus / Bolet

# MEJILLONES

Mussels / Moules



**AL VAPOR 10€** Steamed / Au vapeur

**A LA PROVENZAL 10€** Provençal / Provençal

**CON NARANJA Y JENGIBRE 10€** With orange and ginger / À l'orange et au gingembre

## ENSALADAS

Salad/Salades

**ENSALADA DE BROTES, PERA Y QUESO AZUL 13€**

Pear and blue cheese salad / Salade de poires et fromage bleu

**TOMATE CON BONITO EN SALAZON , PIPARRAS Y OLIVAS 14€**

Tomato with salted tuna, piparras and olives/ Tomato au thon salé , piparras et olives

**ENSALADA DE BURRATA Y SALMON AHUMADO 16€**

Burrata and smoked salmon salad/ Salade de burrata et saumon fumé

**ENSALADA DE NARANJA CON LANGOSTINOS Y KIKOS 13€**

Orange salad with prawns and kikos / Salade d'oranges aux crevettes et kikos

**TARTAR VEGETAL (esparrago verde,tomate,aguacate, cebolla y mahonesa de soja) 12€**

Vegetable tartare( green asparagus, tomato,avocado, onion and soy mayonnaise)

Tartare de légumes (asperges vertes, tomate, avocat, oignon et mayonnaise de soja)

## CON UN PAR DE HUEVOS

With a pair of eggs / Avec une paire d'oeufs

**CALAMAR A LA ANDALUZA CON HUEVOS FRITOS 18€**

Andalusian style squid with fried eggs / Calamars à l'andalouse avec oeufs au plat

**GAMBA ROJA CON HUEVOS FRITOS 17€**

Red shrimp with fried eggs / Crevettes rouges aux oeufs au plat

**HUEVOS ROTOS CON PATATAS Y JAMON 15€**

Scrambled eggs with potatoes and ham / Oeufs brouillés avec pommes de terre et jambon

**REVUELTO DE GULAS Y PATATAS PAJA 16€**

Scrambled eggs and straw potatoes / Anguilles brouillés et pommes paille

**REVUELTO DE BOLETUS, GAMBÓN Y PARMESANO 16€**

Scrambled eggs with boletus and parmesano / Oeufs brouillés aux cèpes et parmesano

## NUESTROS ARROCES (POR ENCARGO)

Custom paellas / Paellas sur mesure

**ARROZ CON PULPO 16€/POR PERSONA**

Octopus paella / Paëlla de poulpe (per person/par personne)

**ARROZ DE MARISCO 19€/POR PERSONA**

Seafood Paella / Paëlla au fruits de mer (per person/par personne)

**ARROZ DE GAMABA ROJA 16€/POR PERSONA**

Bred shrimp Paella / Paëlla aux crevettes rouges (per person/par personne)

**ARROZ LUXURY CON NUESTRO ENTRECOT DE VACA 19€/POR PERSONA**

Luxury rice with our beef entrecote/ Riz de luxe avec notre entrecôte de boeuf

**FIDEUA DE GAMBA ROJA 16€/POR PERSONA**

Red shrimp fideua / Fideua crevette rouge (per person/par personne)

**ARROZ NEGRO CON CALAMAR 16€/POR PERSONA**

Black rice with squid/ Riz noir aux calamars

• PAN DE AGUA CON LASCAS DE SAL Y AOVE 2.70€  
House bread / Pain Maison

• ALIOLI 3€  
Aioli/Aioli

• PAN SIN GLUTEN 2€  
Gluten-free bread/Pain sans gluten

• ROSQUILLAS (6UND) 1.50€  
Toast bag/Sac de pain grillé



CUALQUIER ALERGIA ALIMENTARIA QUE TENGA AVISE A NUESTRO PERSONAL

# SOMOS MARINEROS

Fish / Poisson



## BACALAO DE LA ABUELA CON BASE TOMATE CEBOLLA CARMELIZADA Y CHIP DE BANANA 17€

Grandma's cod with tomato base, caramelized onion and banana chip

Cabillaud de grand-mère à base de tomate, oignon caramélisé et chips de banane

## LUBINA ENTERA FRITA EN UN SUAVE ADOBO 18€

Whole sea bass fried in a mild marinade / Bar entier frit dans une marinade douce

## FRITURA ANDALUZA 17€

Andalusian frying / Friture andalouse

## CALAMAR A LA BRASA 19€

Grilled squid / Calamar grillé

## PARPATANA DE ATÚN ROJO (EL ENTRECOT DEL MAR) 21€

Bluefin tuna parpatana (entrecote of the sea) / Parpatana de thon rouge (entrecôte de la mer)

## TARTAR DE ATUN ROJO 22€

Red tuna tartare / Tartare de thon rouge

## TATAKI DE ATÚN ROJO AI HORNO 20€

Red tuna tataki / Tataki de thon rouge

## PULPO A LA BRASA 20€

Grilled octopus / Poulpe grillé

## Y CARNIVOROS...

Carnivores / Carnivores,,

## ENTRECOT A LA BRASA 350GR 20€

Grilled entrecote 350gr / Entrecôte grillée 350gr

## ENTRECOT DE VACA GALLEGA SUPERIOR DRY AGED 350GR 27€

Superior Galician beef entrecote 350gr / Entrecôte de boeuf Gallica supérieure 350gr

## CHULETÓN DE VACA PREMIUM DRY AGE 1,200KG 80€

Old cow ribeye 1,200kg / Entrecôte de vieille vache 1.200kg

## CARRILLADA DE CERDO IBERICA SOBRE PARMENTIER 17€

Pork cheeks in sauce with potatoes parmentier / Jous de porc en sauce avec pommes de terre

## COSTLLAR CRUJIENTE 17€

Crispy ribs / Côtes croustillantes

## LINGOTE DE CORDERO GLASEADO 20€

Baked lamb ingot with potatoes / Lingot d'agneau au four avec pommes de terre

## SECRETO IBÉRICO COCINADO A BAJA TEMPERATURA 18€

Iberian secret cooked at low temperature / Secret ibérique cuit à basse température

## PARA LOS MAS PEKES

For the children / Pour les enfants

## CALAMARES CON PATATAS FRITAS 8€

Calamari with fries / Calamars frits

## HUEVOS FRITOS CON PATATAS 7€

Fried eggs with potatoes / Oeufs au plat avec pommes de terre

## FINGER DE POLLO CON PATATAS FRITAS 8€

Chicken finger with fries / Doigt de poulet avec frites

## ESPAGUETIS CON TOMATE Y QUESO 8€

Spaghetti with tomato and cheese / Spaghettis à la tomate et au fromage



# POSTRES

## DESSERTS/DESSERTS



### TARTA DE QUESO "LA TRILLA" 6€

Cheesecake la trilla / Tarte au fromage

### DULCE PECADO CON HELADO DE VAINILLA O CHOCOLATE 6€

Sweet sin with vanilla or chocolate ice cream / Pêché sucré avec glace vanille ou chocolat

### COULANT DE CHOCOLATE BLANCO CON HELADO DE TURRÓN 6€

white chocolate coulant with nougat ice cream

Coulant de chocolat blanc et glace au nougat

### TORRIJA CREMOSA DE PAN BRIOCHE 5.50€

creamy brioche toast

toast brioché crémeux

### SORBETE DE LIMÓN O DE PIÑA 5€

lemon or pineapple sorbet / sorbet citron ou ananas

### TIRAMISÚ 5.50

Tiramisu/ Tiramisu

### TARTA DE ZANAHORIA 5.50€

Carrot cake / Gâteau à la carotte

### CREPE SUZZETTE (ELABORADOS CON NARANJA ,COINTREAU,AZUCAR Y MANTEQUILLA) 7€

#### 20 MINUTOS

Crepe suzzete with orange and cointreau (20 minutes preparation)

Cêpe suzzete à l'orange et cointreau (préparation 20 minutes)

### CREPES (NUTELA, CHOCOLATE BLANCO, FRESA Y CAMELO) 5€

Crepes (Nutela, white chocolate, strawberry and caramel)

Cêpes (Nutela, chocolat blanc, fraise et caramel)

### COPA DE HELADO (CHOCOLATE , VAINILLA Y TURRON) 5€

Vanilla, chocolate and nougat ice cream / Chocolat , vanille et glace nougat



CUALQUIER ALERGIA ALIMENTARIA QUE TENGA AVISE A NUESTRO PERSONAL