



El Trasgu

Menú degustación

Elección de 4 entrantes

- Ensaladilla Trasgu
- Pulpo a la brasa
- Burrata con tomate
- Ravioli de perdiz y trufa
- Virutas de foie
- Tartaleta de risotto
- Empanada de bonito
- Zamburiñas a la plancha
- Buñuelos de bacalao
- Croquetas de jamón Ibérico
- Crujiente de morcilla de Kobe

Un segundo a elegir

Pescados

- Merluza con bearnesa de lima
- Rape a la bilbaína
- Bacalao a la brasa

Carnes

- Solomillo Trasgu
- Chuletitas de cordero de lechal

Guisos caseros

- Albóndigas de solomillo
- Cochinillo deshuesado y confitado a baja temperatura

Postres

Surtido de 3 postres caseros

Bebidas

Refrescos, cerveza, vino Blanco de Rueda 100% Verdejo Nisia.
y vino tinto (Rioja; Marqués de Cáceres Reserva o Ribera del Duero; Viña Pedrosa

**Las bebidas no estarán incluidas antes de la comida ni tras finalizarla.*

**El menú podrá verse ligeramente modificado por motivos del mercado.*

Invitación de la casa: café y copa de Moscato **78€** (IVA INCLUIDO)

Con Cóctel: incluye bebida de bienvenida y aperitivo **85€** (IVA INCLUIDO)

Te lo mereces



El Trasgu

Menú premium

Elección de 4 entrantes

- Gamba blanca de Huelva
 - Almejas en sartén
 - Ostras Gillardeau N°1
 - Cecina de Wagyu
- Berberechos naturales
 - Salpicón de bogavante
 - Empanada de vieiras
 - Anchoas 00
- Librillos de foie
 - Ensaladilla Trasgu
 - Pulpo a la brasa
 - Ravioli de perdiz y trufa

Un segundo a elegir

Pescados

- Lubina hojaldrada rellena de marisco **(bajo encargo)*
- Merluza de pincho con Txangurro
 - Rape a la bilbaína

Carnes

- Chuletón de Vaca Madurada (Min. 2 pax)
- Solomillo Wellington **(bajo encargo)*
- Solomillo Trasgu en su propio jugo

Guisos caseros

- Carrillera de Kobe
- Canelón de rabo de toro
- Costillar de Wagyu asado a baja temperatura **(min 2 pax.)*
- Cochinillo deshuesado y confitado a baja temperatura

Sorbete

Sorbete de limón con cava

Postres

Surtido de 3 postres caseros

Bebidas

Refrescos, cerveza, vino Blanco de Rueda 100% Verdejo Nisia y vino tinto (Rioja; Marqués de Cáceres Reserva o Ribera del Duero; Viña Pedrosa

**Las bebidas no estarán incluidas antes de la comida ni tras finalizarla.*

**El menú podrá verse ligeramente modificado por motivos del mercado.*

Invitación de la casa: café y copa de Moscato **98€** (IVA INCLUIDO)

Con Cóctel: incluye bebida de bienvenida y aperitivo **105€** (IVA INCLUIDO)

Te lo mereces



El Trasgu

Menú Cóctel 75

Canapé de jamón ibérico de bellota

Cucharadita de ensaladilla Trasgu

Buñuelos de bacalao

Croquetas de jamón ibérico

Crujientes de morcilla

Empanada trasgu de bonito

Virutas de foie

Delicias de merluza con salsa de lima

Salpicón de mariscos

Zamburiñas a la brasa

Brocheta de pulpo a la brasa

Mini hamburguesa de Wagyu

Para endulzar

Cucharita de tarta Trasgu

Arroz con leche

Sopa de chocolate blanco con frutos rojos

****Las bebidas están incluidas durante la comida***

Agua, refrescos, cervezas, Vino Blanco de Rueda 100% Verdejo Nisia
vino tinto; Marqués de Cáceres reserva o Viña Pedrosa

75,00€ (IVA incl.)

Te lo mereces



El Trasgu

Menú infantil

Plato combinado acompañado de

Croquetas de jamón Ibérico
Delicias de pollo rebozadas
Patatas fritas

Un principal a elegir

Solomillo
Escalope de ternera
Taquitos de merluza

Refrescos y postre

38,00€ (IVA incl.)

Con cóctel 45,00€ (IVA incl.)

incluye bebida de bienvenida y aperitivo

Te lo mereces