



# 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 cava **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 Gillaudeau 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 cava **98€** (IVA INCLUIDO)

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

*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*



**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*