

TRIKI TRAC

we cook for you

TAPAS



BREAD WITH TOMATOR

2,50 €

7

CAUSA FROM LIMA

7,25 €

MASHED POTATOES, SPICY CHILE, AVOCADO AND
CANNED TUNA

9-13

CREAM OF THE DAY

6,90 €

ASK TO US ;)

7

TRADITIONAL HUMUS

6,90 €

WITH TOASTED BREAD & CRUDITÉES

7-8

HOME MADE CROQUETTES UD

1,50 €

IBERIAN HAM, SQUID IN ITS INK

7-10 7-10-13

SCALLOP AND SEA BASS CEVICHE

12,40 €

WITH LECHE DE TIGRE, LIME AND ROCOTO

2-13

BRAVAS POTATOES

5,25 €

WITH A LITTLE SPICY SAUCE

14

SQUIDS AT ANDALUZA STYLE

12,25 €

7-11

BAKED EGGS, IBERIAN HAM AND FRIES

12,75 €

9

PADRON PEPPERS

6,25 €

AUBERGINE DACES

WITH CANE HONEY

7-9-10-14

7,90 €

BLOOD SAUSAGE FROM BURGOS

6,90 €

WITH FIGS MARMALADE, BLUE CHEESE AND ONIONS

10

ARTICHOKE HEARTS IN PARMESAN

13,90€

CHEESE SAUCE

10

CHEESES TAPA

IDIAZÁBAL & MANCHEGO

10

9,95 €

IBERIAN HAM

12.40 €

TRADITIONAL

ANCHOVIES WITH PARMESAN & TOMATO TARTAR

13.40 €

7-10-13

GRILLED OCTOPUS

16,60 €

WITH MASHED POTATOES, PAPRIKA FROM LA
VERA AND OLIVES OIL

7

TUNA TARTAR

9,90€

WITH AVOCADO, QUINOA AND TERIYAKI

7-13

GRILLED VEGETABLES

12,90€

WITH ROMESCO SAUCE

7

MINI GREEN SALAD

6,60 €

LETUS, TOMATO, ONIONS AND OLIVES

Alergenos

Lupins 1 - Celery 2 - Peanuts 3 - Crustaceans 4 - Sulfur dioxide and sulphites 5 - Nuts with shell 6 - Gluten 7 - Sesame 8 -
Eggs 9 - Dairy products 10 - Molluscs 11 - Mustard 12 - Fish 13 - Soy 14

Taxes included

VEGGIE 

supplement on the terrace 10%

TRIKI TRAC

Cocinamos para ti

TAPAS



PAN CON TOMATE



2,50 €

7

CAUSA LIMEÑA

7,25 €

PATATA CON AJÍ AMARILLO, ATÚN Y AGUACATE

9-13

SOPA / CREMA DEL DIA

6,90 €

PREGÚNTANOS ;)

7

HUMMUS, CRUDITES Y TOSTAS



6,90 €

7-8

CROQUETAS CASERAS UD

1,50 €

JAMÓN IBÉRICO & CALAMARES EN SU TINTA

7-10

7-10-13

CEVICHE DE CORVINA

12,40 €

CON LIMA, ROCOTO Y LECHE DE COCO

2-13

PATATAS BRAVAS



5,25 €

CON SALSA DE CHIPOTLE

14

CALAMARES A LA ANDALUZA

12,25 €

7-11

HUEVOS FRITOS CON JAMÓN IBÉRICO Y PATATAS FRITAS

12,75 €

9

PIMIENTOS DEL PADRÓN



6,25€

DADOS DE BERENJENA



7,90 €

FRITOS, CON ALIOLI DE SOJA Y MIEL DE CAÑA

7-9-10-14

MORCILLA DE BURGOS

6,90 €

CON MERMELADA DE HIGOS, QUESO AZUL Y CEBOLLA

10

CORAZONES DE ALCACHOFAS EN SALSA DE PARMESANO

13,90 €

10

TAPA DE QUESOS

9,95 €

IDIAZÁBAL & MANCHEGO

10

JAMÓN IBÉRICO

12.40 €

ANCHOAS SOBRE PARMESANO Y TARTAR DE TOMATE

13,40€

7-10-13

PULPO A LA BRASA

16,60€

CON PURÉ DE PATATA, PIMENTÓN DE LA VERA Y

ACEITE DE OLIVA

10-11

TARTAR DE ATÚN

9,90€

CON AGUACATE Y QUINOA

7-13

VERDURAS A LA PARRILLA CON ROMESCO

12,90 €

7

MINI VERDE



6,60€

MEZCLUM, TOMATE, CEBOLLA Y ACEITUNAS

ALERGENOS

ALTRAMUCES 1 - APIO 2 - CACAHUETES 3 - CRUSTÁCEOS 4 - DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS 5 - FRUTOS SECOS CON CÁSCARA 6 - GLUTEN 7
- SÉSAMO 8 - HUEVOS 9 - LÁCTEOS 10 - MOLUSCOS 11 - MOSTAZA 12 - PESCADO 13 - SOJA 14

IVA INCLUIDO

VEGGIE



SUPLEMENTO DE TERRAZA 10%

TRIKI TRAC

Nous cuisinons

pour vous

TAPAS



PAIN AVEC TOMATE



2,50€

7

CAUSA DE LIMA

7,25 €

PURÉE DE POMMES DE TERRE, AVOCAT, CITRON
VERT, LÉGÈREMENT ÉPICÉ
9-13

CRÈME DU JOUR

6,90 €

DEMANDEZ NOUS ;)
7

HUMUS TRADITIONNEL



6,90 €

AU PAIN GRILLÉ ET CRUDITÉS
7-8

CROQUETTES MAISON UD

1,50 €

JAMBON IBÉRIQUE OU CALMARS DANS SON ENCRE
7-13 7-10-13

CEVICHE DE CORVINA

12,40 €

AVEC LAIT DE COCO, ROCOTO ET CITRON VERT
2-13

PATATAS BRAVAS



5,25 €

AVEC AÏOLI ET ÉPICE SAUCE
14

CALAMARS À LA ANDALUZA

12,25 €

7-11

**ŒUFS AVEC JAMBON IBÉRIQUE
ET FRITES**

9

12,75 €

PIMENTS PADRON



6,25 €

DÉS D'AUBERGINE



7,90 €

AÏOLI DE SOJA ET MIEL DE CANNE

7-9-10-14

BOUDIN NOIR DE BURGOS

6,90 €

AU BLEU, FIGUES ET OIGNONS

10

**COEURS D'ARTICHAUTS À LA
SAUCE PARMESAN**

13,90€

10

ASSIETE DE FROMAGE

9,95 €

IDIAZÁBAL & MANCHEGO

10

JAMBON IBÉRIQUE

12.40 €

**ANCHOIS AU PARMESAN ET
TARTARE DE TOMATES**

13,40€

7-10-13

POULPE GRILLÉ

16,60 €

AVEC PURÉE DE POMMES DE TERRE, PAPRIKA DE LA
VERA ET HUILE D'OLIVE

10-11

TARTARE DE THON

9,90 €

AVEC AVOCAT ET QUINOA

7-10-13

LÉGUMES GRILLÉS



12,9 0€

AVEC SAUCE ROMESCO

7

MINI SALADE VERTE



6,60 €

LAITUE, TOMATE, OIGNON ET OLIVES

allergènes

Lupins 1 - Céleri 2 - Cacahuètes 3 - Crustacés 4 - Anhydride sulfureux et sulfites 5 - Fruits à coques 6 - Gluten 7 -
Sésame 8 - Oeufs 9 - Produits laitiers 10 - Mollusques 11 - Moutarde 12 - Poisson 13 - Soja 14

TVA incluse

veggie



Supplément terrasse 10%

TRIKI TRAC

Cuinem per a tu

TAPAS



PA AMB TOMÀQUET



2,50 €

7

CAUSA LIMENYA

7,25 €

PATATA AMB ALVOCAT, TONYNA I MAIONESA
9-13

CREMA DEL DIA

6,90 €

7

HUMUS AMB PA MARROQUÍ



6,90 €

RECEPTE TRADICIONAL
7-8

CROQUETES CASOLANES UD

1,50 €

PERNIL IBÉRIC & CALAMAR
7-13 7-10-13

CEVICHE DE CORVINA

12,40 €

AMB LLIMONA, ROCOTO, LLET DE COCO
2-13

PATATES BRAVES



5,25 €

AMB LA NOSTRE SALSA PICANT
14

CALAMARS A L'ANDALUSA

12,25 €

7-11

OUS FREGITS PÈRNIL IBÉRIC I

12,75 €

PATATES FREGIDES

9

PEBROTS DEL PADRÓ



6,25 €

DAUS D'ALBERGÍNIA

AMB ALIOLI DE SOJA I MEL DE CANYA
7-9-10-14

7,90 €

MORCILLA DE BURGOS

6,90 €

AMB MELMELADA DE FIGUES I FORMATGE BLAU
10

CORS DE CARXOFES AMB SALSA DE PARMESÀ

13,90 €

10

TAPA DE FORMATGES

9,95 €

IDIAZÁBAL & MANCHEGO
10

PERNIL IBÉRIC

12.40 €

ANXOVES SOBRE PARMESÀ I TÀRTAR DE TOMÀQUET

13,40 €

7-10-13

POP A LA BRASA

16,60 €

AMB PURE DE PATATES, PIMENTÓ DE LA VERA I MALDON
10-11

TARTAR DE TONYINA

9,90 €

AMB ALVOCAT, QUIOA I TERIYAKI
7-13

VERDURES A LA PLANXA



12,90 €

AMB SALSA ROMESCO
7

MINI AMANIDA VERD



6,60 €

ENCIAM, TOMAQUET, CEBA I OLIVES

Al·lèrgens

Altramuces 1 - Api 2 - Cacauets 3 - Crustacis 4 - Diòxid de sofre i sulfits 5 - Fruits secs amb closca 6 - Gluten 7 - Sèsam 8
- Ous 9 - Làctics 10 - Mol·luscs 11 - Mostaza 12 - Peix 13 - Soja 14

IVA inclòs

veggie



Suplement de terrassa 10%

TRIKI TRAC

We cook for you

MAIN COURSES

CREAM OF THE DAY

ASK TO US ;)

7

9,90€

MUSSELS MARINERA

12,9€

WITH CHOPPED GARLIC PARSLEY AND ALMONDS

3-11

GRILLED PRAWNS (6 u.)

16,90€

WITH GARLIC AND PARSLEY

4

CEVICHE CORVINA

19,90€

WITH LECHE DE TIGRE , LIME AND ROCOTO

2-13

SEAFOOD PAELLA

18,90€

WITH PRAWN, SQUID AND CLAMS

4-11-13

BLACK RICE

18,90€

SEAFOOD PAELLA WITH SQUID INK

4-11-13

GRILLED OCTOPUS

26,00€

WITH MASHED POTATOES, PAPRIKA AND OLIVES OIL

10-11

SEA BASS SUQUET

25,00€

WITH MARINARA SAUCE, CLAMS AND MUSSELS

4-11-13

TUNA TARTAR

18,80€

WITH AVOCADO, QUINOA AND TERIYAKI

7-13-14

CAESAR SALAD

WITH PARMESAN CHEESE AND CHICKEN

7-10-13

12,90€

TOMATO, TUNA BELLY AND ONION FIGUERES

13

12,90€

BURRATA & GRILLED TOMATO

BALSÁMICO Y ACEITE DE ALBAHACA

10

12.90€

PAPARDELLE (DE CECCO)

WITH MUSHROOM SAUCE AND TRUFFLE

7-10

12,50€

FRESH PASTA FIOCCHI

13,50€

PEAR AND RICOTTA WITH MUSHROOM AND CAVA SAUCE

7-10

BEEF CARPACCIO

15,50€

WITH PARMESAN AND LETTUCE

10

CHICKEN THIGH

15,90 €

WITH FRIES

10

BAKED BEEF CHEEK

18,50€

WITH MASHED POTATOES AND TRUFFLE

5-10

GRILLED BEEF STEAK(600GR)

36,00€

MATURE COW WITH FRIES AND PADRÓN PEPPERS

GRILLED VEAL

18,50€

WITH MASHED POTATOES AND CHIMICHURRI

10

Alergenos

Lupins 1 - Celery 2 - Peanuts 3 - Crustaceans 4 - Sulfur dioxide and sulphites 5 - Nuts with shell 6 - Gluten 7 - Sesame 8 - Eggs 9 - Dairy products 10 - Molluscs 11 - Mustard 12 - Fish 13 - Soy 14

Taxes included

VEGGIE



suplement on the terrace 10%



TRIKI TRAC

Cocinamos para ti

PRINCIPALES

SOPA / CREMA DEL DÍA 9,90 €

PREGÚNTANOS ;)

7

MEJILLONES A LA MARINERA 12,9€

CON PICADA DE ALMENDRAS, AJO Y PEREJIL

3-11

GAMBONES A LA PLANCHA (6U.) 16,90€

CON AJO Y PEREJÍL

4

CEVICHE DE CORVINA 19,90€

CON LIMA, ROCOTO Y LECHE DE COCO

2-13

PAELLA MARINERA 18,90€

CON GAMBA, ALMEJAS Y CALAMAR

4-11-13

ARROZ NEGRO 18,90€

CON GAMBA, ALMEJAS, CALAMAR Y TINTA DE CALAMAR

4-11-13

PULPO A LA BRASA 26,00 €

SOBRE UNA EMULSIÓN DE PATATA, PIMENTÓN DE LA VERA Y ACEITE DE OLIVA V.E.

10-11

SUQUET DE CORVINA 25,00 €

CON SALSA MARINERA, ALMEJAS Y MEJILLONES

4-11-13

TARTAR DE ATÚN 18,80 €

CON AGUACATE, QUINOA Y TERIYAKI

7-13-14

ENSALADA CAESAR 12,90 €

CON PARMESANO Y POLLO RUSTIDO

7-10-13

TOMATE CON VENTRESCA Y 12,90 €

CEBOLLA DE FIGUERAS

13

BURRATA & TOMATE PLANCHA 12.90 €

BALSÁMICO Y ACEITE DE ALBAHACA

10

PAPARDELLE (DE CECCO) 12,50 €

CON CREMA DE TRUFA Y SETAS

7-10

SAQUITOS DE PASTA FRESCA 13,50€

DE PERA Y RICOTA CON SALSA DE SETAS Y CAVA

5-7-10

CARPACCIO DE TERNERA 15,50 €

CON PARMENSAO, MEZCLUM Y BALSÁMICO

10

CONTRA MUSLO DE POLLO 15,90 €

AL HORNO CON FRITAS

10

MELOSO DE TERNERA 18,50 €

CON PURÉ DE PATATAS Y ACEITE DE TRUFA

5-10

CHULETÓN DE VACA MADURA 36,00€

(600GR)

CON GURANICIÓN DE FRITAS Y PADRÓN

VACÍO DE TERNERA PLANCHA 18,50€

CON PURÉ DE PATATAS Y CHIMICHURRI

10

ALERGENOS

ALTRAMUCES 1 - APIO 2 - CACAHUETES 3 - CRUSTÁCEOS 4 - DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS 5 - FRUTOS SECOS CON CÁSCARA 6 - GLUTEN 7
- SÉSAMO 8 - HUEVOS 9 - LÁCTEOS 10 - MOLUSCOS 11 - MOSTAZA 12 - PESCADO 13 - SOJA 14

IVA INCLUIDO

VEGGIE



SUPLEMENTO DE TERRAZA 10%



TRIKI TRAC

NOS CUISINONS POUR

VOUS

PRINCIPAUX

CRÈME DU JOUR

DEMANDEZ NOUS

7

9,90€

MOULES MARINIÈRE

AVEC AIL, PERSIL ET AMANDES

3- 11

12,9

CREVETTES GRILLÉES (6 U.)

AVEC AIL ET PERSIL

4

16,90€

CEVICHE DE CORVINA

AVEC CITRON VERT, ROCOTO ET LECHE DE COCO

2-13

19,90€

PAELLA MARINERA

AVEC PALOURDES, CALAMARS ET CREVETTES

4-11-13

18,90€

RIZ NOIR

PAELLA MARINERA AVEC ENCRE DE CALAMAR

4-11-13

18,90€

POULPE GRILLÉ

AVEC PURÉE DE POMMES DE TERRE, PAPRIKA LA

VERA ET HUILE D' OLIVE V.E.

10-11

26,00€

SUQUET DE COURBINE

RECETTE CATALANE AVEC MOULES ET PALOURDES

4-11-13

25,00 €

TARTARE DE THON

AVEC AVOCAT ET QUINOA

7-13-14

18,90 €

SALADE CAESAR

AVEC POULET RÔTI ET PARMESAN

7-10-13

12,90€

TOMATE AVEC VENTRE DE THON ET OIGNON FIGUERAS

13

12,90€

BURRATA & TOMATE GRILLÉE

AU BASILIC ET À L'HUILE BALSAMIQUE

10

12,90€

PAPARDELLE PÂTES FRAÎCHE

AUX CHAMPIGNONS, TRUFFE ET CRÈME DE LAIT

7-10

12,50€

FIOCCHI DE PÂTES FRAÎCHES

POIRE ET RICOTTA AVEC SAUCE AUX CHAMPIGNONS ET CAVA

5-7-10

13,50€

CARPACCIO DE BŒUF

AVEC LAITUE, PARMESAN ET BALSAMIQUE

10

15,50€

CUISSE DE POULET

AVEC FRITES

10

15,90€

MELOSO DE BOEUF

AVEC PURÉE DE POMMES DE TERRE ET TRUFFE

10

18,50€

FAUX-FILET DE BŒUF MÛR

GARNI DE FRITES ET PADRÓN

36,00€

BAVETTE DE BOEUF

AVEC PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CHIMICHURRI

10

18,50€

allergènes

Lupins 1 - Céleri 2 - Cacahuètes 3 - Crustacés 4 - Anhydride sulfureux et sulfites 5 - Fruits à coques 6 - Gluten 7 -
Sésame 8 - Oeufs 9 - Produits laitiers 10 - Mollusques 11 - Moutarde 12 - Poisson 13 - Soja 14

TVA incluse

veggie



Supplément terrasse 10%



TRIKI TRAC

Cuinem per a tu



PRINCIPALS

CREMA DEL DIA

9,90€

7

MUSCLOS A LA MARINERA

12,90€

AMB ALL, JULIVERT I AMETLLES

3-11

GAMBONS A LA PLANXA (6U.)

16,90€

AMB ALL I JULIVERT

4

CEVICHE DE CORBINA

19,90€

AMB LLIMONA, ROCOTO I LLET DE COCO

2-13

PAELLA MARINERA

18,90€

AMB GAMBA, MUSCLOS, CLOÏS I TINTA DE CALAMAR

4-11-13

ARRÒS NEGRE

18,90€

4-11-13

POP A LA BRASA

26,00€

AMB PURÉ DE PATATES, OLI D'OLIVA VERGE I PEBRE

VERMELL DE LA VERA

10-11

SUQUET DE CORVINA

25,00€

AMB MUSCLOS, CLOÏSES I PATATA

4-11-13

TARTAR DE TONYNA

18,80€

AMB ALVOCAT I QUINOA

7-13-14

AMANIDA CÉSAR

12,90€

AMB PARMESÀ I POLLASTRE ROSTIT
7-10-13

TOMÀQUET AMB VENTRESCA

12,90€

DE TONYNA I CEBA DE FIGUERES
13

BURRATA & TOMAQUET PLANXA

12,90€

AMB REDUCCIÓ DE BALSÀMIC I ALFABREGA
10

PAPARDELLE (DE CECCO)

12,50€

AMB CREMA DE BOLETS I TÒFONA
7-10

FIOCCHI DE PASTA FRESCA

13,50€

DE PERA I RICOTTA AMB SALSÀ DE BOLETS I CAVA
5-7-10

CARPACCIO DE VEDELLA

15,50€

AMB PARMESÀ I ENCIAM
10

CUIXA DE POLLASTRE AL FORN

15,90€

AMB PATATES FREGIDES
10

MELOS DE VEDELLA

18,50€

AMB EMULSIÓ DE PATATA TRUFADA
10

XULETÓ DE VACA MADURA 600GR

36,00€

AMB PATATES FREGIDES I PADRÓ

ENTRANYA DE VEDELLA

18,50€

AMB PURÉ DE PATATES I CHIMICHURRI
10

Al·lergògens

Altramuces 1 - Api 2 - Cacauets 3 - Crustacis 4 - Diòxid de sofre i sulfits 5 - Fruits secs amb closca 6 - Gluten 7 - Sèsam 8
- Ous 9 - Làctics 10 - Mol·luscs 11 - Mostaza 12 - Peix 13 - Soja 14

IVA inclòs

veggie



Suplement de terrassa 10%

TRIKI TRAC

Cocinamos para ti

“Porque el vino es quizás,
la única obra de arte
que puede beberse”
R.L. Stevenson

BLANCOS

Verdejo D.O: Rueda.

Bot. Cop.

18€ 4,5€

Antonio Montero Albariño, Rias Baixas

26€ 5€

Pazo Señorans D.O: Rías Baixas.

35€

Las Fincas Chivite

23€

Marmellans D.O: Catlunya.

18€ 4,5€

Vino de la casa Viña Oria

16€

José Pariente Sauvignon Blanc

24€

José Pariente Verdejo D.O: Rueda

24€

Le Gardeta Chardonnay D.O: Navarra

23€

ROSADOS

Lambrusco Rosé Italia.

Bot. Cop.

14€

Las Fincas Chivite

23€

Marmellans D.O: Cataluña. 18€ 4,5€

CÓCTELES

Digestivos

Afrutados

Gin Tonics

TRIKI TRAC

“Porque el vino es quizás,
la única obra de arte
que puede beberse”
R.L. Stevenson

TINTOS

Bot / Cop

Luis Cañas joven D.O: Rioja.	20€
La Montesa D.O: Rioja.	35€
Jean León 3055 D.O: Penedès.	28€
Emilio Moro Resalso D.O: Ribera del Duero.	28€
La Locomotora Crianza D.O: Rioja.	24€
Les Cousines D.O: Priorat.	28€
Marmellans D.O Catalunya.	18€ 4,5€
Tomás Heredad Crianza Magnum D.O: Rioja	38€ 5,€
Arcum Magnum D.O: Ribera del Duero	40€ 5,€
Luis Cañas Crianza D.O: Rioja.	27€
Prado Rey Crianza D.O: Ribera del Duero.	36€

CAVAS CHAMPAGNES

	Bot Cop.
Roger de Flor	19€ 4,5€
Llopart Brut Nature	32€
Juvé i Camps Brut Nature.	43€
Moet & Chandon Brut imperial	66€

CÓCTELES

Digestivos
Afrutados
Gin Tonics