

TAPAS

PAN CON TOMATE  	2,50€
CAUSA LIMEÑA Patata, aguacate, atún de lata, mayonesa  	7,40€
HUMMUS TRADICIONAL Con crudités y tostadas  	7,25€
CROQUETAS CASERAS U. De jamón ibérico o de calamares en su tinta     	1,80€
CROQUETAS VEGANAS U. De setas. Sin gluten ni lactosa 	1,80€
CEVICHE DE CORVINA Con leche de tigre, cancha y boniato  	13,20€
BRAVAS TRIKI-TRAC Con salsa picante de chipotle  	5,95€
CALAMARES A LA ANDALUZA  	12,90€
PIMIENTOS DEL PADRÓN Unos pican y otros no :) 	6,50€
DADOS DE BERENJENA Fritos. Con alioli fino de soja y miel de caña    	8,20€
GAMBAS AL AJILLO Salteadas con ajo y guindillas 	18,20€
TARTAR DE ATÚN Con aguacate y quinoa  	11,50€
TIRADITO DE SALMÓN CON AGUACATE, MANGO Marinado con salsa de aji amarillo y lima 	13,95€
TAPA DE QUESOS Idiazábal & manchego 	11,95€
JAMÓN IBÉRICO Recomendado con pan con tomate	14,90€
SURTIDO DE IBÉRICOS Chorizo, salchichón y jamón (recomendado con pan con tomate)	12,90€

ENTRANTES

SOPA DEL DÍA Pregúntanos :)	9,90€
ANCHOAS CON PARMESANO Y TARTAR DE TOMATE   	13,60€
CORAZONES DE ALCACHOFAS EN SALSA DE PARMESANO Con perlas de lima y tierra de ibérico (opcional)  	14,20€
PULPO A LA BRASA Con una emulsión de patata, pimentón de La Vera, maldon y oliva virgen 	20,90€
VERDURAS A LA PARRILLA De temporada y con salsa romesco 	13,20€
HUEVOS ROTOS CON JAMÓN IBÉRICO Y FRITAS 	12,95€
ENSALADA CAESAR Con parmesano, pollo rustido y tostadas   	12,95€
GAMBONES A LA PLANCHA (6U.) Con ajo y perejil 	19,80€
BURRATA CON TOMATES DESHIDRATADOS Y ALMENDRAS Con rúcula, reducción de balsámico y pesto.  	13,20€

PASTAS Y ARROCES

PAPARDELLE (DE CECCO) Con crema de trufa y setas   	12,90€
SAQUITOS DE PASTA FRESCA De pera y ricota con salsa de setas y cava    	13,50€
RISOTTO DE CEPES Y PARMESANO Con setas de temporada  	18,90€
FIDEUÁ MARINERA Con gamba, mejillones, almejas y tinta de calamar    	18,90€
PAELLA MARINERA Con gamba, mejillones, almejas y tinta de calamar   	19,90€
ARROZ NEGRO Con gamba, mejillones, almejas y tinta de calamar   	19,90€

CARNES Y PESCADOS

CARPACCIO DE TERNERA Con parmesano, mezclum y balsámico 	16,20€
MUSLO DE POLLO RUSTIDO Al horno con patatas fritas	16,20€
POLLO MASALA CON BASMÁTIC Con lichis, piña, leche de coco y curry	18,20€
MELOSO DE TERNERA Con puré de patatas y aceite de trufa 	19,20€
VACÍO DE TERNERA PLANCHA Con puré de patatas y chimichurri	19,20€
CHULETÓN DE VACA MADURA (600GR) Con patatas fritas y padrón	36,90€
CEVICHE DE CORVINA Con lima, rocoto y leche de coco  	20,90€
PULPO A LA BRASA Sobre una emulsión de patata, pimentón De la Vera y aceite de oliva V.E. 	29,90€
TARTAR DE ATÚN Con aguacate, quinoa y teriyaki   	18,95€
FILETES DE LUBINA Con verduras salteadas al wok  	20,20€
HAMBURGUESA DE TERNERA (160GR) Emmental, cebolla caramelizada, pan y fritas Extras: huevo, bacon o pepinillo (1.00 € por topping)	16,90€

POSTRES

NO TENEMOS CARTA DE POSTRES,
NOSOTROS TE MOSTRAMOS NUESTRO CARRITO
DE POSTRES ARTESANOS DE ELABORACIÓN PROPIA

TABLA DE ALÉRGENOS

 Altramuces	 Crustáceos	 Gluten	 Lácteos	 Pescado
 Apio	 Dióxido de azufre y sulfitos	 Sésamo	 Moluscos	 Soja
 Cacahuetes	 Frutos secos con cáscara	 Huevos	 Mostaza	 Veggie

VINOS

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

BLANCOS		
Verdejo D.O. Rueda	5€	19€
Miudiño Albariño D.O. Rias Baixas	5,5€	27€
Pazo Señorans D.O. Rias Baixas		36€
Pago de Cirsus Chardonnay D.O. Navarra		28€
Marmellans D.O. Cataluña	5€	19€
La Chapiniere, Valle del Loira, 100% Sauvignon Blanc		30€
José Pariente Sauvignon Blanc		25€
José Pariente Verdejo D.O. Rueda		25€
ROSADOS		
Lambrusco Rosé Italia		16€
Inurrieta Coral D.O. Navarra		24€
Marmellans D.O. Cataluña	5€	19€
TINTOS		
Luis Cañas joven D.O. Rioja		21€
La Montesa D.O. Rioja		37€
Jean León 3055 D.O. Penedès		29€
Emilio Moro Resalso D.O. Ribera del Duero		29€
La Chapiniere, Valle del Loira Malbec, Cabernet Franc		30€
Les Cousines D.O. Priorat		29€
Marmellans D.O. Cataluña	5€	19€
Tomás Heredad Crianza Magnum D.O. Rioja	5,5€	40€
Arcum Magnum D.O. Ribera del Duero	5,5€	41€
Luis Cañas Crianza D.O. Rioja		29€
Prado Rey Crianza D.O. Ribera del Duero		39€
Matarromera crianza D.O. Ribera del Duero		55,9€
CAVAS & CHAMPAGNES		
Roger de Flor	5,5€	20€
Llopart Brut Nature		33€
Juvé i Camps Brut Nature		44€
Moët & Chandon Brut imperial		67€
Champagne Guy Bertrand Brut		75€
Champagne Saint-Sauveur Blanc de Blancs		99€



CARTA DE CÓCTELES

PRECIOS CON IVA INCLUIDO • 10% SUPLEMENTO TERRAZA

PROYECTO SOCIAL



ESTAMOS COMPROMETIDOS
CON ESTE PROYECTO SOCIAL,
ESCANEA EL CÓDIGO QR



ESPECIAL MENÚ DIARIO

DE LUNES A VIERNES
TODOS LOS MEDIODÍAS

MENÚS DE GRUPOS



CONSULTA CON EL PERSONAL DE LA SALA
O ESCANEA ESTE CÓDIGO QR

REGLAMENTO (EU) N° 1169/2011

Nuestros productos pueden contener
alérgenos o trazas de alérgenos.
Por favor, si deseas información sobre los ingredientes
de los platos, consulta con el personal de la sala.
O escanea este código QR.



¡SÍGUENOS!

TRIKITRAC.COM

ORIGINAL



BARCELONA

TRIKI-TRAC

COCINAMOS PARA TI DESDE 1999

CASTELLANO

TRIKITRAC.COM