



Carta

Como la trucha al trucho

GASTROBAR



Como la trucha al trucho

GASTROBAR

Para Compartir

- Patatas a las tres salsas ①⑦ 8.00€
- Oreja a la Plancha 10.50€
- Huevos Rotos con Jamón Ibérico y pimiento de padrón ③ 13.00€
- Huevos Rotos con Boletus y Trufa ③ 13.00€
- Huevos Rotos con Gulas y Langostinos ② ③ ④ ⑭ 14.00€
- Alitas de Pollo con Salsa de Mostaza y Miel ③ ⑦ ⑩ ⑫ 10.00€
- Piruletas de Mozzarella con Mermelada de Tomate Caramelizado ① ③ ⑦ ⑧ 12.00€
- Croquetas de Jamón Ibérico ① ③ ⑦ 10.00€
- Croquetas de Bacalao ① ③ ⑦ ④ 10.00€
- Empanadilla Argentina de Carne ① ③ 2.90€
- Empanadilla Argentina Capresse ① ③ ⑦ 2.90€
- Saquito de Rabo de Toro y Cebolla Caramelizada ① 3.20€
- Tosta Como la Trucha al Trucho ① ④ ⑦ 9.00€
- Jamón Ibérico de Cebo Campo ① 20.00€
- Queso Manchego Curado ⑦ 15.00€

Arroces

- Arroz con Carabineros (mín 2 px)(por encargo) ①② ... 22.00€
- Arroz con Bogavante (mín 2 px)(por encargo) ①② ... 21.00€
- Risotto de Boletus y Trufa ⑦ ... 13.50€
- Risotto de Queso Azul ⑦ 13.50€
(el precio de los arroces es por persona)

Del Mar

- Crujiente de Gambón con ali-oli de Ajo Negro ① ② ③ ⑦ 16.50€
- Zamburiñas Gratinada con Mahonesa Kimchie ① ③ ⑦ ⑭ .. 18.00€
- Lomo de Rodaballo a la Mantequilla Negra con Alcaparras ④ ⑦ 17.00€
- Tataki de Atún sobre Cama de Cebolla Caramelizada ① ④ ⑥ ⑪ 15.00€
- Pata de Pulpo con Puré de Patata Revolcona ⑭ 21.00€



Como la trucha al trucho

GASTROBAR

Sabores de la tierra

- Pluma Ibérica de Bellota sobre cama de Puré de Boniato 18.50€
- Lomo Alto de Vaca a la Parrilla .. 18.50€
- Chuletón de Vaca Madurado 1/2 kg 25.50€
- Hamburguesa de Black Angus con Queso Cheddar, Bacon y Cebolla Caramelizada ① ③ ⑦ 12.00€
- Entraña de añojo con salsa Chimichurri 16.00€

de la huerta

- Ensalada Gourmet de Langostinos y Gulas ① ② ④ ⑭ ... 13.00€
- Burrata sobre base de Salmorejo y pesto con escamas de parmesano ① ⑦ ⑧ 14.00€
- Ensalada Gourmet de Rulo de Cabra y Cebolla Caramelizada ⑦ ⑧ 12.00€
- Flor de Alcachofa Confitada con Jamón Ibérico 3.30€

Para Golosos

- Tarta de Queso con Culis de Frutos Rojos ③ ⑦ 6.00€
- Volcán de Chocolate con Helado y reducción de Baileys ① ⑦ ⑧ 6.00€
- Tarta de Pistacho y Galleta Lotus ① ③ ⑦ ⑪ 6.00€
- Torrija de Pan Brioche y Chocolate Blanco ① ③ ⑦ 5.00€





Como la trucha al trucho

GASTROBAR

Alérgenos



1

Gluten



2

Crustáceos



3

Huevos



4

Pescado



5

Cacahuetes



6

Soja



7

Lácteos



8

Frutos de cáscara



9

Apio



10

Mostaza



11

Granos de sésamo



12

Dióxido de azufre y sulfitos



13

Altramuces



14

Moluscos



Como la trucha al trucho

GASTROBAR

Bebidas

- Refrescos 2.50€
- Aquarius 2.80€
- Nesteria limón..... 2.80€
- Agua (0,50 l) 1.80€
- Agua (1 l) 2.40€
- Bebida energizante..... 2.80€
- Agua con gas 1.50€
- Gaseosa 1.50€
- Martini 3.00€
- Vermut 3.00€
- Copa Nacional 6.50€
- Copa Interacional 7.00€
- Café con licor 2.30€
- Licores 3.50€

Cervezas

- Copa Estrella Galicia 2.80€
- Copa 1906 Reserva 2.90€
- Jarra Estrella Galicia 3.50€
- Jarra 1906 Reserva 3.60€
- Estrella Galicia Red 2.80€
- Estrella Galicia sin Gluten 3.00€
- Mahou 2.70€
- Desperados 2.70€
- Alhambra 2.70€
- Coronita 2.70€
- El Águila sin filtrar 2.70€

Desayunos

- Café 1.50€
- Café bombón 2.30€
- Zumos 2.20€
- Infusión 1.60€
- Café + Tarta (consultar alérgenos) 4.50€
- Café + Muffin ①③⑦ 2.70€
- Tostada de Pan con Aceite y Tomate ① 2.00€
- Tostada de Pan con Aceite y Tomate + Café ①⑦ 2.90€
- Tostada de Pan con Aceite, Tomate y Jamón ① 3.40€
- Tostada de Pan con Aceite, Tomate y Jamón + Café ①⑦ 4.30€
- Tostada con Mantequilla y Mermelada ①③⑦ 1.90€
- Tostada con Mantequilla y Mermelada + Café ①③⑦ 2.60€

(pan sin gluten +0.50€)



Como la trucha al trucho

GASTROBAR

De la vid

Blancos

D.O. RUEDA

- | | Botella | Copa |
|---|---------|-------|
| • Vega Real , Finca El Empecinado
Verdejo 100%
Joven. | 15.00€ | |
| • Varrastrojuelo, Finca Valdelagunde
Verdejo.
Joven. | 13.50€ | 2.50€ |

D.O. SOMONTANO (Huesca).

- | | | |
|---|--------|-------|
| • Pirineos 3.404
Chardonnay y Gewürztraminer.
Joven. | 12.50€ | 2.50€ |
| • Pirineos Gewürztraminer
100% Gewürztraminer.
Joven. | 15.50€ | |

VINO DE LA TIERRA DE CÁDIZ (Cádiz).

- | | | |
|---|--------|-------|
| • Sábalo
Palomino Fino ecológico.
Joven con 6 semanas de crianza sobre lías. | 18.00€ | |
| • Barbadillo VI Moscato Frizzante.....
Moscatel parcialmente fermentado.
Semidulce con sólo 6,5° | 15.50€ | 2.50€ |
| • Barbadillo VI Moscato Frizzante 25 CL
Moscatel parcialmente fermentado.
Semidulce con sólo 6,5° | 5.00€ | |





Como la trucha al trucho

GASTROBAR

D.O. RIAS BAIXAS

Botella Copa

- Veiga da Princesa 18.00€
Albariño sobre lías.
Joven.

D.O. MONTERREI (ORENSE)

- Alma de Blanco 15.50€
Godello
Joven

D.O.Ca. RIOJA (La Rioja)

- El Marido de Mi Amiga Semidulce 15.50€
Palomino Fino ecológico.
Joven con 6 semanas de crianza sobre lías.

Rosados

D.O. SOMONTANO (Huesca)

- Alquézar 14.00€ 2.50€
Tempranillo y Cabernet Sauvignon
Joven con aguja natural y semidulce.

Tintos

D.O. SOMONTANO (Huesca)

- 3404 Tuca de Aneto Crianza 16.00€
Cabernet Sauvignon, Moristel y Merlot.
12 meses de crianza en barricas nuevas de Roble francés de grano fino.
- 3404 12.50€ 2.50€
Garnacha, Moristel y Cabernet.
joven





Como la trucha al trucho

GASTROBAR

D.O. RIBERA DEL DUERO

Botella Copa

- Vega Real Roble..... 15.50€ 2.75€
Tempranillo.
8 meses de crianza en barricas de roble.
- Finca El Empecinado Crianza (NUESTRA RECOMENDACIÓN) 18.50€
Tempranillo.
12 meses de crianza en barrica.
- Carmelo Rodero 9 meses 23.00€
Tempranillo.
9 meses en roble.

D.O.Ca. RIOJA (La Rioja).

- Malarina Roble..... 15.50€ 2.75€
Tempranillo.
4 meses de crianza en barricas de roble.
- Sodupe Crianza 15.50€
Tempranillo.
12 meses de crianza en barricas de roble.
- Vallobera Crianza..... 16.50€
Tempranillo .
12 meses de crianza en barricas de roble.
- Ramón Bilbao Edición limitada 23.00€
Tempranillo
12 meses de crianza en barricas de roble.

VINO DE LA TIERRA DE CÁDIZ (Cádiz).

- Quadis Crianza..... 17.00€
Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot, Syrah y Tintilla de Rota.
14 meses de crianza en barricas de roble.

D.O. MADRID

- Trapisondero 18.00€





Como la trucha al trucho

GASTROBAR

