



LA BARRA DE TRIFULCA

Olivas “cachonditas” picantes	2,5
13	
Ensaladilla tradicional con tartar de atún rojo	4,9 15
7-11-13	
Papas aliñás, estilo sanluqueño	3,8 12
13	
Gilda especial de atun rojo “Mariatrifulca”, nuestra versión de este clásico	5,5 und
11-13	
Tomate de verdad con vinagreta de lechuga aliñada y Aove temprano	7
13	
Jamón ibérico bellota 100% “Lazo”, selección especial para Mariatrifulca	16 60g 29 100g
4	
Lomito de presa ibérica 100%,” Lazo” curada en bodega	14 60g 25 100g
Tabla de quesos, acompañados de frutos secos y cabello de ángel.	15 26
4-6-8	
“Lata” de anchoas artesanas con mantequilla	10
4-8-11	
Boquerones en vinagre con ajillo y perejil	10
11-13	
Matrimonio anchoa y boquerón, pimienta piquillo y crema de salmorejo	7,5 und
4-11-13	
Tosta de atún rojo, crema de berenjena asada y mayo soja	10 und
4-11-12-13	
Torrija de frutos rojos con escalope de foie marcado a la parrilla	7 und
4-7-13	
Bikini crujiente de steak tartar con foie y trufa rallada	8
4-7-8-10-11-12	
Carpaccio de picaña madurada laminada con brick de huevo	6
4-7	
Ostra gillardeau nº2	5,5
9	Recomendamos acompañarlo con un shot de Grey Goose por un suplemento de 4,5 €
Merluza camaronera, rebozada en tortillita de camarones	6 18
4-5-7-11	
Croquetas cremosas de jamón bellota 100% “Lazo”	4,8 9,6
4-7-8	
Croquetas de gambas con su tartar	4,9 9,8
4-5-7-8	
Pochas con carrilleras de ternera	10
5-13	
Canelón de pollo picantón asado con salsa de boletus y trufa	8
4-7-8-13	
Molletito de pringa de atún	4,5
4-11	
Molletito de Pluma ibérica con patatas fritas y salsa de mantequilla	5
4-8-10-13	

Torrija de brioche con helado 10 Tarta de queso trufada 9 Nidos de chocolate blanco 7		
4-7-8	7-8	4-7-8

Junto a los platos ofrecidos indicamos los alimentos que causan alergias o intolerancias: 1 Altramuces; 2 Apio; 3 Cacahuetes; 4 Gluten; 5 Crustáceo; 6 Frutos secos de cáscara; 7 Huevos; 8 Lácteos; 9 Moluscos; 10 Mostaza; 11 pescados; 12 Soja; 13 Sulfitos; 14 Sésamo. Si desea más información sobre la presencia de alérgenos, póngase en contacto con nuestro personal, que estará encantado de ayudarle. El pescado servido crudo ha sido sometido a congelación a -20°C durante al menos 24 horas en cumplimiento de la normativa de prevención de anisakis.