

LA TRASTIENDA

TAPAS Y VINOS

TAPAS FRÍAS

Gilda XL ^{4.} 3.50€

Tabla de quesos del Sur. ^{13.} 14.00€
Assortment of southern cheeses.

Salmorejo cordobés con huevo y jamón ^{1.5.9.} 7.50€
Tradicional sopa fría de tomate, AOVE, pan y ajo.
Cordoban Salmorejo with egg and ham Traditional cold tomato soup with extra virgin olive oil, bread and garlic.

Boquerones en vinagre hechos en casa acompañados de ensalada de tomate y cebolla fresca. ^{4.14.} 11.00€
Homemade Anchovies in Vinegar served with tomato and fresh onion salad

Ensaladilla rusa La Trastienda. ^{4.5.14.} 9.00€
La Trastienda potato salad with tuna fish.

Tomate "aliñao" con ventresca de atún, piparras y cebolla encurtida. ^{4.14.} 11.50€
"Aliñao" Tomato with tuna belly, pickled piparras and onion.

Burrata rota con tres tomates, frutos secos y pesto verde. ^{13.9.} 13.00€
Broken burrata with three tomatoes, nuts and green pesto.

Steak tartar de solomillo de vaca frisona. ^{1.4.5.10.14.} 18.00€
Frisona beef sirloin steak tartare.

Tartar de atún rojo ^{1.4.10.14.} 18.00€
Tartare of red tuna

TAPAS CALIENTES

Croqueta de jamón ibérico y pollo. ^{1.5.13.14.} ud./2.00€
Iberian ham and chicken croquette.

Croqueta de cocido. ^{1.5.13.} ud./2.00€
Stew meat croquette.

Croqueta de calabaza y queso payoyo. ^{1.5.13.} ud./2.00€
Pumpkin and Payoyo cheese croquette.

Patatas bravas con salsa chipotle y alioli. ^{1.13.14.} 7.50€
Patatas bravas with chipotle sauce.

Pimientos de padrón y tomate cherry fritos. 8.50€
Fried padrón peppers and cherry tomatoes.

Berenjenas fritas con miel de caña. ^{13.} 9.00€
Fried eggplant with cane honey.

Berenjena a la brasa, tahini, almendras garrapiñadas y queso feta ^{9.11.13.} 10.50€
Grilled eggplant with tahini, almond and feta cheese.

Flor de alcachofa a la brasa sobre salmorejo. ^{1.} 11.50€
supl. jamón 1.5€
Grilled artichoke flower over salmorejo.
ham supplement 1.5€

Tortilla de patatas melosa hecha al momento. ^{5.} 10.50€
Moist potato omelette made to order.

Huevos rotos con gambón al ajillo. ^{3.5.} 14.00€
Broken eggs with garlic prawns.

Gambas al ajillo como ¡Dios manda! ^{3.} 14.00€
Garlic shrimp.

Calamar a la andaluza. ^{1.3.5.} 14.50€
Andalusian-style squid.

Coquinas salteadas con AOVE y manzanilla de San Lucar de barrameda. ^{3.14.} 16.00€
Sautéed wedge shells with extra virgin olive oil and San Lucar de Barrameda chamomile.

Taco de maiz crujiente con atún rojo picante & aguacate. ^{4.10.11.} 6.50€
Corn taco with spicy red tuna and avocado.

Taco de ropa vieja, aguacate, cebolla encurtida y salsa chipotle. ^{1.4.5.10.14.} 5.00€
Old clothes taco, avocado, pickled onion, and chipotle sauce.

Torreznitos fritos 8.50€
Fried crackling

Sandwich de steak tartar de solomillo de vaca frisona con pan brioche. ^{1.4.10.11.13.14.} 10.00€
Frisona beef sirloin steak tartare sandwich with brioche bread.

¡OÍDO COCINA!

Hamburguesa La Trastienda con queso cheddar, bacon, rúcula y mahonesa de encurtidos y patata. ^{1.5.7.10.11.13.14.} 14.50€
La Trastienda burger with cheddar cheese, bacon, arugula and pickle mayonnaise and potatoes.

Solomillo de cerdo al whisky. ^{13.} 14.00€
Pork sirloin with whiskey.

Milanesa de pollo campero con huevo frito y tartufata. ^{1.3.4.5.7.9.} 14.50€
Free-range chicken Milanese with fried egg tartufata

Entrecote de lomo alto de novillo argentino laminado con patatas y padrones. (300g.) 23.00€
Sliced Argentinean high-loin entrecote with potatoes and padrón peppers. (300g.)

Pan y alioli 1.50€ pax. Salsa extra 1.50€
Bread & ailoli Extra sauce

POSTRES

Tarta de queso casera ^{1.5.7.10.13.} 6.00€
"hecha con amor"
Homemade cheesecake "made with love"

Torrija con helado de almendra. ^{1.5.9.10.11.13.} 6.00€
Torrija with almond ice cream.

Brownie de chocolate con helado de pistacho. ^{1.5.9.13.} 6.00€
Chocolate brownie with pistachio ice cream.

ALÉRGENOS / ALLERGENS



Gluten



Crustáceos



Moluscos



Pescado



Huevos



Altramueces



Mostaza



Cacahuetes



Frutos de cascara



Soja



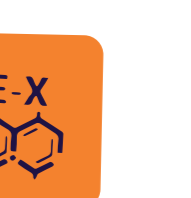
Sésamo



Apio



Leche



Sulfitos