



TRILOGÍA

COCINA MEDITERRÁNEA

restaurantetrilogia.es

Entrantes Frios

Aceitunas	2,5
Papas "J.García"	2,5
Gilda	2,8
Tosta de anchoa del cantabrico sobre base de tomate	2,5
Sepia con mahonesa	9
Ensaladilla rusa con ventresca	7,5
Tartar de Atún wakame y mango	14
Tomate trinchado con ventresca y encurtidos	9
Burrata con salsa de calabaza, concasse de tomate, pesto y balsámico	9
Steak tartar de vaca vieja	18
Cecina de angus caserva	12

Arroces

Señoret	18
Valenciana (*por encargo)	16,5
Pollo y alcachofa	17
Pato, setas y foie	19
Paella de entrecot madurada	22
Meloso de marisco	18

Entrantes calientes

Variado de croquetas 6 Ud	12
<i>Jamón, cocido, boletus</i>	
<i>Croqueta a elegir</i>	3
Pan bao de carrillera de ternera con salsa teriyaki	4,5
Mini burger de buey con tomate lechuga y salsa especial	4,5
Zamburiña	2,5/Ud
Gambas al ajillo	12
Crujiente de langostinos 4 Ud.	11,5
Tellinas a la plancha	10
Huevos rotos con Jamón y trufa	12
Buñuelos de bacalao	9
Bravas trilogía	7,5
Tiras de pollo crujiente con patatitas	9,5
Tempura de berenjena y miel	9,5
Calamarcitos crujientes	12
Calamar playa a la plancha con mahonesa de lima	16
Chipirones salteados con habas y ajos tiernos	12
Pulpo a la parrilla y parmentier de patatas	19
Salteado de gambón, berenjena y calabacín con salsa de mango y aguacate	12



Brasas y Mar

Solomillo de ternera a la brasa con patatitas crujientes y pimientos al padrón	22	Hamburguesas de Wagyu completa con patatas	13
1/2 costillar de cerdo cocinado a baja temperatura en salsa bourbon con patatas crujientes	15	Salmon a la brasa con verduritas y un toque de curry	16
Entrecot de ternera a la brasa con patatitas crujientes y pimientos al padrón	20	Atun a la brasa con verduritas y toque de soja	17
		Contramuslo de pollo del corral a la brasa con patatas fritas y verduras	12

Pizzas y pasta

Trilogía: Tomate, mozzarella, bacón, cebolla, parmiggiano y huevo	15	Melosa: Tomate, mozzarella, berenjena, parmiggiano, miel y aceite balsámico	15
Margarita: Tomate, mozzarella, albahaca y orégano	15	Calabresse: Tomate, mozzarella y salami picante	15
Caprichosa: Tomate, mozzarella, jamón cocido, champiñón, anchoas y aceitunas	15	Barbacoa: Tomate, mozzarella, carne picada, cebolla y salsa barbacoa	15
4 quesos: tomate, mozzarella, gorgonzola, queso de oveja y parmesano	15	Salmonata genovese: tomate confitado, mozzarella, pesto, salmón, ricotta, rúcula y miel	15
4 estaciones: tomate, mozzarella, jamón cocido, champiñón, alcachofa y salami	15	Rústica: tomate, mozzarella, atún, cebolla caramelizada y champiñón	15
Rústica: tomate, mozzarella, atún, cebolla caramelizada y champiñón	15	Mafaldines con setas y tartufo y ternera a la parrilla	13
Vegetal: tomate, mozzarella y verdura wok de temporada	15	Trófie con ragú a la boloñesa	13
York y queso: jamón cocido, tomate y mozzarella	15		

Postres

Torrija de horchata con helado de vainilla	5,5	Tarta banoffee de dulce de leche, platano y nata montada	5,5
Tarta de queso cremosa con confitura de arandanos	6	Flan de huevo	5,5
Crepe casero de nutella y helado de vainilla	5,5	Dos bolas de helado	4,5
Brownie con chocolate caliente y helado	6	Fruta de temporada	4,5



Almuerzos

Tostadas

Tostada + Café 3€

(Tomate / aceite y sal / mantequilla y mermelada)

Tostadas sueltas

Aguacate tomate y queso	4,5	Jamón ibérico y tomate	4,5
Atún tomate y huevo	4,5	Jamón ibérico tomate y queso semicurado	5,5
Jamón ibérico	4,5		

Bocadillos

Menú medio 5,9€

Bebida + Café + Gastos

Menú Entero 6,9€

Bebida + Café + Gastos

Bocadillos sueltos	Medio	Entero		Entero
Tortilla de patatas	4	5	Carne deshilachada con mayonesa de kimchi y patatas	6,5
Tortilla de patatas y cebolla	4	5	Blanco y negro con pimiento asado	6
Tortilla trufada	4	5	Mayorquina lomo de cerdo y cebolla caramelizada	5
Chivito pollo	4,9	6	Pepito de ternera con queso brie (+1€ en menú)	7
Jamon tomate y queso semicurado	4,9	6	Sepia con mahonesa (+1,5€ en menú)	7,5
Calamar con Mayonesa	4,9	6	Sepia con salsa verde y salsa secreta (+1,5€ en menú)	7,5

Especiales

Cecina de casalba , tomate y queso semicurado	10	Entrecot patatas y salsa secreta	11
---	----	----------------------------------	----



TRILOGÍA
COCINA MEDITERRÁNEA