









TROCADERO

Menús Navidad 2026

Válidos del 21 de Noviembre al 21 de Diciembre

Valid from November 21st to December 21st



Menú Suricato

Entradas a compartir / Starters to share

Ensaladilla rusa con ventresca // Russian salad with tuna belly - 3, 4, 12

Croquetas de jamón ibérico // Iberian ham croquettes - 1, 3, 7,

Patatas bravas con jamón ibérico // Patatas bravas with iberian ham - 1, 3, 12

Carpaccio de solomillo de vaca, queso payoyo y mayo trufada //
Beef tenderloin carpaccio with payoyo cheese and truffled mayonaise - 3, 7, 10, 12

Plato principal / Main course

Suprema de salmón al grill con salsa demi glace y verduras al wok //
Grilled salmon supreme with demi-glace & wok vegetables - 1, 2, 4, 6, 10, 14

o // or

Muslo de pollo a la brasa con salsa suprême y patatas al horno con tomillo y romero //
Char-grilled chicken thigh with suprême sauce and oven-roasted potatoes with thyme and rosemary - (1, 7)

Postre / Dessert

Tiramisú // Tiramisu - 1, 3, 6, 7, 8, 10, 11

Bodega / Wines

Vino blanco // White wine - Pazo de San Mauro, Albariño, D.O. Rías Baixas
Vino tinto // Red wine - Conde de San Cristóbal Crianza, D.O. Ribera del Duero
Cerveza, agua mineral y refrescos // Beer, mineral water and soft drinks

60€ IVA incluido // €60€ VAT included

Menú Cebra

Entradas a compartir / Starters to share

Burrata con pesto de pistachos y mix de cherrys //
Burrata with pistachio pesto and mix of cherry tomatoes - 7, 8, 12

Croquetas cremosas de jamón ibérico // Creamy Iberian ham croquettes - 1, 3, 7

Aguacate a la brasa con pico de gallo y crema de yogur cítrica //
Grilled avocado with pico de gallo and citrus yogurt cream - 3, 7

Carpaccio de solomillo de vaca, queso payoyo y mayo trufada //
Beef tenderloin carpaccio, Payoyo cheese and truffle mayonnaise -3, 7, 10

Plato principal / Main course

Lubina asada estilo roteña con patatas panadera //
Roasted sea bass 'Roteña style' with panadera potatoes - 4, 12

o // or

Pluma de cerdo ibérico, pure de boniato y verduritas salteadas //
Iberian pork presa with sweet potato purée & sautéed vegetables - 6, 7

Postre / Dessert

Tarta de queso // Cheesecake 1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12

Bodega / Wines

Vino blanco // White wine - Pazo de San Mauro, Albariño, D.O. Rías Baixas
Vino tinto // Red wine - Conde de San Cristóbal Crianza, D.O. Ribera del Duero
Cerveza, agua mineral y refrescos // Beer, mineral water and soft drinks

70€ IVA incluido // €70€ VAT included



Menú Pantera

Bienvenidos / Welcome

Selección de quesos // Artisanal chesse selection - 7

Entradas a compartir / Starters to share

Burrata con pesto de pistachos y mix de cherrys // Burrata with pistachio pesto and mix of cherry tomatoes - 7, 8, 12

Croquetas de jamón ibérico // Iberian ham croquettes - 1, 3, 7

Tartar de atún rojo con aguacate a la brasa // Red tuna tartare with grilled avocado - 1, 3, 4, 6, 12

Alcachofas confitadas, cecina y ajoblanco // Confit artichokes with white garlic and cured beef - 7, 8, 12

Aguacate a la brasa con pico de gallo y salsa de yoguth cítrica //
Chargrilled avocado with pico de gallo and citrus yoghurt cream - 3, 7

Plato principal / Main course

Rodaballo asado, pilpil y milhojas de patata //
Roasted turbot with pil-pil sauce & layered potatoes - 4, 7, 12

o // or

Solomillo de vaca a la parrilla, patatas baby noisette, setas de temporada y salsa de trufa //
Grilled beef tenderloin with noisette baby potatoes, seasonal mushrooms & truffle sauce - 1, 7, 12

Postre / Dessert

Cremoso de limón y chocolate blanco // Creamy lemon and white chocolate
1, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 11

Bodega / Wines

Vino blanco // White wine - Pazo de San Mauro, Albariño, D.O. Rías Baixas

Vino tinto // Red wine - Conde de San Cristóbal Crianza, D.O. Ribera del Duero

Cerveza, agua mineral y refrescos // Beer, mineral water and soft drinks

80€ IVA incluido // €80€ VAT included



Menú Vegetariano

Entradas a compartir / Starters to share

Curry de calabaza con leche de coco y verduras asadas //
Pumpkin curry with coconut milk and roasted vegetables
(-)

Alcachofas con ajoblanco y parmesano //
Artichokes with ajoblanco and Parmesan - 1, 7, 8

Plato principal / Main course

Lasaña de setas y trufa //
Mushroom and truffle lasagna - 1, 3, 7, 12

Postre / Dessert

Cremoso de limón y chocolate blanco //
Creamy lemon and white chocolate
1, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 11

Bodega / Wines

Vino blanco // White wine - Pazo de San Mauro, Albariño, D.O. Rías Baixas

Vino tinto // Red wine - Conde de San Cristóbal Crianza, D.O. Ribera del Duero

Cerveza, agua mineral y refrescos // Beer, mineral water and soft drinks

60€ IVA incluido // €60€ VAT included



Leyenda de alérgenos // Allergen Leyend

1.- Contiene gluten // Cereals containing gluten

2.- Crustáceos // Crustaceans / shellfish

3.- Huevos // Eggs

4.- Pescado // Fish

5.- Cacahuetes // Peanuts

6.- Soja // Soya

7.- Lácteos // Milk

8.- Frutos de cáscara // In shell nuts

9.- Apio // Celery

10.- Mostaza // Mustard

11.- Granos de sésamo // Sesame seeds

12.- Dióxido de azufre y sulfatos // Sulphur dioxide & sulphates

13. Altramuces // Lupin bean

14.- Moluscos // Molluscs



Reservas Booking

Condiciones de Reserva // Booking Conditions

Para confirmar la reserva se requiere un 30% del total del evento en base al menú seleccionado por el número de personas.

To confirm the reservation, 30% of the total event is required based on the menu selected and number of people.

Formas de pago // Methods of payment

Se abona el 30% en confirmación de reserva por transferencia bancaria y el 70% restante 10 días antes del evento.

30% has to be paid on booking confirmation by bank transfer and 70% remaining 10 days before the event.

Política de cancelación y cambios // Cancellation policie and modifications

Si la cancelación es por una fuerza mayor, ambas partes se comprometen a reubicar el evento en los próximos 12 meses sin cargo adicional.

En caso de cancelación el depósito no se devolverá.

No se aceptan modificaciones en el menú seleccionado 5 días antes del evento.

Cualquier cambio solicitado fuera del plazo mencionado, se facturará aparte y solventará acorde a las posibilidades existentes.

In case force majeure cancellation, both parties will agree to relocate the event within the next 12 months with no additional charge.

In case of cancellation the deposit will not be refuned.

Modifications on the menu chosen requested 5 days before the event takes place won´t be accepted.

Any change needed will be charged separately and according to the availability.

Bebidas // Drinks

Los menús de grupo incluyen 2 copas de vino, 2 cañas, 1 refresco / agua mineral

Group menus include 2 glasses of wine, 2 beers, 1 soft drink / mineral water

Válidos del 21 de Noviembre al 21 de Diciembre

Valid from November 21st to December 21st

www.grupotrocadero.com