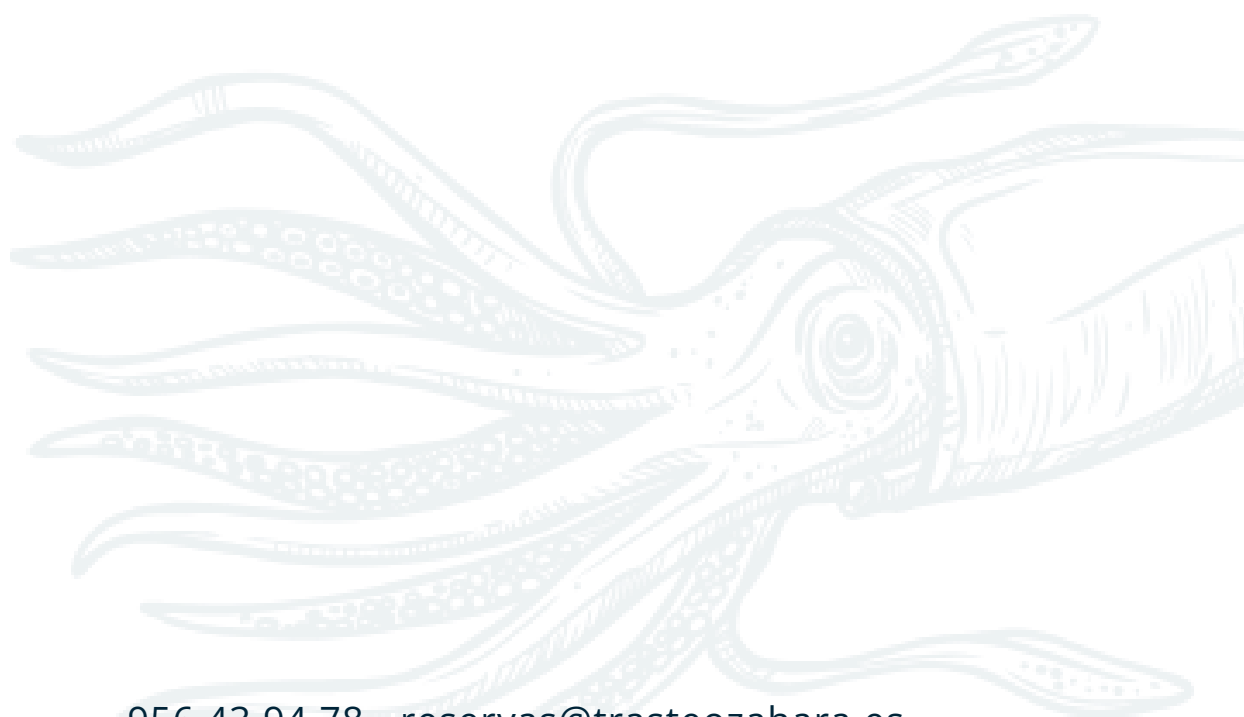


taberna
TRASTEO

*“Trasteamos con recetas,
viajamos con el paladar”*



956 43 94 78 - reservas@trasteozahara.es

C. María Luisa, 24, 11393 Zahara de los Atunes, Cádiz

www.trasteozahara.es

Lo mejor de la barra

Tortillita de camarones fritos estilo vietnamita acompañado de agri dulce de pimientos rojos <i>(gluten, crustáceos, huevo)</i>	15,00€ <i>(2 und.)</i>
Oreja de cerdo (muy crujiente) con salsas bravas	17,00€
Croquetas de chorizo ibérico Joselito <i>(gluten, lácteos, huevo)</i>	12,00€ <i>(4 und.)</i>
Ensaladilla rusa cremosa con atún de Almadraba <i>(pescado, huevo, soja)</i>	15,00€
Satay de atún a la brasa <i>(pescado, soja, cacahuete)</i>	17,00€ <i>(2 und.)</i>
Salpicón aliñado al momento de pochas, gamba blanca y pulpo de roca <i>(sulfitos, crustáceos, soja)</i>	23,00€
Boquerones fritos a la malagueña <i>(pescado, gluten)</i>	17,00€
Taco crujiente de pulpo	17,00€ <i>(2 und.)</i>

Del huerto (90% vegetal)

Ensalada de calabacín: lascas de queso payoyo, tomates secos trufados y frutos secos <i>(lácteos, frutos secos, sulfitos)</i>	15,00€
Puerro asado y pil-pil algas <i>(pescado, sulfitos)</i>	19,00€
Berenjena a la brasa, aliño de sésamo y naranja <i>(sulfitos, frutos secos, lácteos)</i>	17,00€
Alcachofas fritas <i>(sulfitos)</i>	15,00€
Salmorejo especial, asadillo pimiento, mojama de Barbate y albahaca <i>(gluten, pescado, frutos secos, sulfitos)</i>	14,00€
Burrata rota, vinagreta de fresas y hierbas <i>(lácteos, sulfitos)</i>	17,00€
Cogollos braseados, botarga y aliño mediterráneo <i>(mostaza, pescado, huevo)</i>	14,00€

De la tierra...

Steak tartar de vaca retinta madurada con tuétano tostado <i>(huevo, soja, sulfitos)</i>	21,00€
Lomo alto de vaca Simmental a la brasa (madurado 50 días)	70,00€/kg
Secreto ibérico a la brasa con barbacoa jerezana <i>(lácteos)</i>	23,00€
Tataki de lomo bajo a la brasa con gazpachuelo de almendra y pepino <i>(frutos secos, sulfitos)</i>	25,00€
Callos a la madrileña, los callos de KultO	21,00€
Guarniciones para carnes: patatas fritas	6,00€

Y del mar

Calamar frito con ensalada thai de mango <i>(gluten, soja, frutos secos, cacahuete)</i>	23,00€
Ceviche clásico de lubina <i>(pescado, apio)</i>	25,00€
Cogote de lubina a la brasa o frita con bilbaína de manzanilla <i>(gluten, sulfitos, pescado)</i>	25,00€
Dados de atún marinados, guacamole, salmorreta y cebollas encurtidas <i>(pescado, soja, sulfitos)</i>	23,00€
Tartar de atún ahumado al momento, con ensalada de pepino y algas del estero <i>(pescado, soja, sulfitos)</i>	22,00€
Atún con tomate y huevo frito <i>(gluten, pescado, soja, huevo)</i>	23,00€
Calamar de anzuelo a la brasa con curry rojo de pimientos morrones y patatas chulas	28,00€
Socarrat de garbanzos con tartar de carabineros y alioli <i>(pescado, crustáceos, soja, sulfitos, gluten)</i>	23,00€
Fideuá salteada al wok de puntillitas y gamba blanca <i>(gluten, pescado, soja, huevo, sulfitos)</i>	21,00€

Arroces Secos (sólo mediodía)

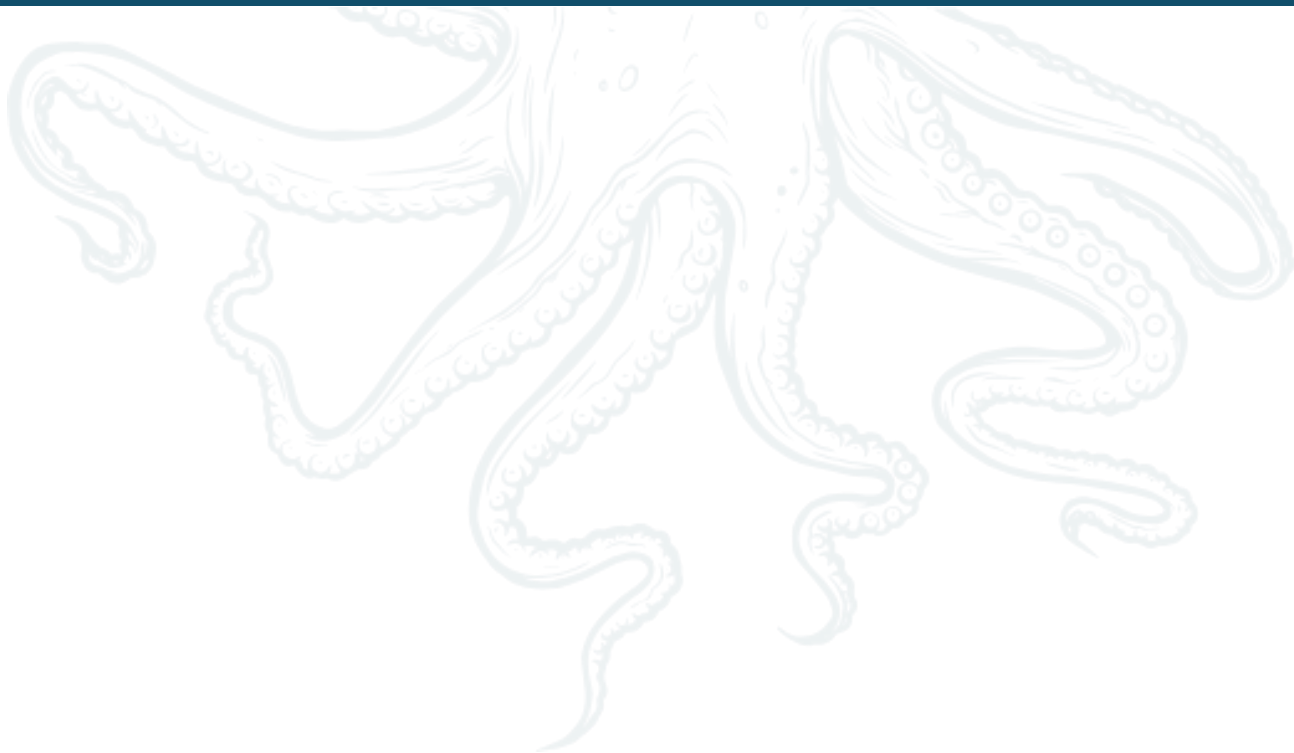
*Precio por persona
(mínimo 2 personas)*

De lubina y algas del estero <i>(pescado)</i>	25,00€
De chipirones y butifarra <i>(pescado)</i>	25,00€
De secreto ibérico, alcachofas y shitakes <i>(sulfitos)</i>	27,00€
De atún y setas <i>(pescado, sulfitos)</i>	27,00€
De carabinero <i>(crustáceos, pescado)</i>	35,00€

Postres

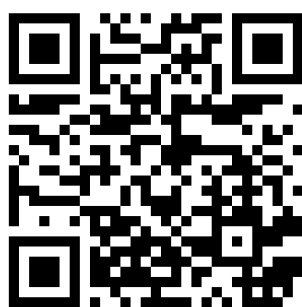
Lemon pie de violetas <i>(gluten, lácteos, huevo)</i>	8,50€
Sorbete de hierbabuena	6,00€
Tarta de queso Payoyo <i>(lácteos, huevo)</i>	7,50€
Fresitas de Conil, yogur y helado casero de fresas <i>(lácteos, sulfitos, huevo)</i>	8,50€
Mousse de chocolate, vainilla y frambuesa <i>(huevo, lácteos, gluten)</i>	9,00€
Melocotón en almíbar y helado de vainilla <i>(lácteos, huevo)</i>	8,50€

Servicio de pan 1,50€ (por persona)



Descubre lo que no sale en la carta

Nuestras locuras diarias, platos especiales
y la cocina vista desde dentro.



Escanea este QR o búscanos en instagram como:
@trasteo_zahara