















| | | |
|--|---|-------------------------------|
| Croquetas de carne (10 ud.) Meat croquette (10 units) | | 8,90 € |
| Pimientos rellenos de bacalao (6 ud) 🐟 | | 8,00 € |
| Rueda ibéricos y cecina Plate of spanish ham and smoked meat | plato grande / big plate plato mediano / medium plate plato pequeño / small plate | 25,00 € 20,00 € 15,00 € |
| Queso 🧀 | | 7,50 € |
| Cecina Dried meat | | 9,00 € |
| Rabas/Calamares 🦑 | | 6,00 € |
| Gambas con gabardina 🦐 🦑 | | 6,00 € |
| Queso con anchoas 🐟 🧀 | | 9,00 € |
| Tortilla de patata 🥔 🍳 | | 12,90 € |
| Tortilla francesa 🍳 🥔 | | 4,90 € |
| Huevos fritos con patatas fritas 🍳 🥔 | | 6,50 € |

Alérgenos:

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|--|--|--|---|--|---|---|---|--|---|---|--|
|  Gluten |  Crustáceos |  Huevos |  Dióxido de azufre y sulfitos |  Soja |  Cacahuets |  Apio |  Frutos de cascara |  Marisco |  Mostaza |  Granos de sésamo |  Pescado |  Lácteos |  Altramuces |
|---|--|--|--|--|---|--|---|---|---|--|---|---|--|

Precios con IVA vigente 10% - Prices including V.A.T. 10%

Primeros Platos / Main Course

P A G O D E
TRASCASAS


- Restaurante -

| | |
|--|-------------------------|
| Asadura de lechazo <i>Offal of lamb</i> | 5,90 € |
| Potaje de garbanzos (mínimo 6 personas) <i>Vegetable Chick-pea soup (minimum 6 people)</i> | 6,90 € |
| Sopa de verdura o Sopa de ajo caldosa <i>Vegetable soup or garlic soup</i> | 5,50 € |
| Sopa de ajo al horno (sólo con el asado de lechazo o cochinillo) <i>Garlic soup roasted in the oven (are only made with a roast of baby lamb or baby pork)</i> | 25,00 € cazuela/5pax |
| Alubias con oreja o lentejas (mínimo 6 personas) <i>Ear beans or lentils (minimum 6 people)</i> | 6,90 € |
| Patatas con costillas de cerdo (mínimo 6 personas) <i>Ribs and potatoes (minimum 6 people)</i> | 6,00 € |

Ensaladas / Salads

| | |
|--|--------|
| Lechuga, tomate y cebolla <i>Lettuce, tomato and onion</i> | 8,00 € |
| Manzana y Kiwi <i>Apple and kiwifruit</i> | 8,00 € |
| Mixta 🍌 🐟 <i>Mixed salad</i> | 9,90 € |
| Muslitos de codorniz <i>Little legs of quail</i> | 9,90 € |
| Espárragos <i>Asparagus</i> | 9,00 € |
| Revuelto de espinacas con gambas 🐟 🍌 🐚 <i>Scramble eggs with spinachs and shrimp</i> | 7,00 € |
| Revuelto de boletus 🍌 <i>Scramble eggs with mushrooms (boletus)</i> | 7,00 € |

Alérgenos:

| | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Gluten | Crustáceos | Huevos | Dióxido de azufre y sulfitos | Soja | Cacahuetes | Apio | Frutos de cascara | Marisco | Mostaza | Granos de sésamo | Pescado | Lácteos | Altramucos |

Precios con IVA vigente 10% - Prices including V.A.T. 10%

Carrillera de ciervo confitada

Confitedd deer cheek

15,90 €

Solomillo

Prime steak meat

15,00 €

Filete de ternera a la plancha

Steak grilled fillet

6,00 €

Chuletón según peso (30€/kg)

T-Bone steak (depends on the weight: 30€/kg)

30,00 €/Kg

Lechazo asado a base de leña en horno de barro y adobe (1/4 para 2pax)

Roasted baby lamb with firewood on a clay oven (1/4 - 2 persons)

35,00 €

Chuletilas y lechazo a la brasa con patatas fritas

Grilled baby lamb chops with French fries

18,00 €

Cochinillo asado a base de leña en horno de barro y adobe

Roasted piglet with firewood on a clay oven

- ▶ Cochinillo entero para 6 personas / whole piglet 6 persons 120,00 €
- ▶ 1/2 cochinillo para 3 peronas / 1/2 piglet 3 persons 60,00 €

Lubina a la espalda 

Sea bass roasted at the back













12,00 €

Bacalao con tomate 

Cod fish with tomato

15,00 €

Alérgenos:

-  Gluten
-  Crustáceos
-  Huevos
-  Dióxido de azufre y sulfitos
-  Soja
-  Cacahuets
-  Apio
-  Frutos de cascara
-  Marisco
-  Mostaza
-  Granos de sésamo
-  Pescado
-  Lácteos
-  Altramuces

Precios con IVA vigente 10% - Prices including V.A.T. 10%

Fruta del tiempo / *Seasonal fruit* 1,50 €

● Postres caseros

Crema de limón / *Lemon cream* 🍷 3,70 €

Tarta de queso / *Cheese cake* 🍷 🍷 3,70 €

Flan de huevo / *Crème caramel* 🍷 3,70 €

Torrijas con miel / *French toast with honey* 🍷 3,70 €

Queso con membrillo / *Cheese with quince* 🍷 3,70 €

● Lácteos / Dairy products

Yogur artesanal / *Artisan yogurt* 🍷 2,70 €

Cuajada artesanal / *Artisan junket* 🍷 8,90 €

Bola de helado (chocolate, fresa, nata, vainilla,...) 🍷 3,70 €
Ice-cream ball (chocolate, strawberry, cream, vanilla,...)

Tarta para celebraciones 🍷 🍷 4,70 € / rac.
(cumpleaños, bautizos, comuniones, bodas,...)
Party Cake (birthdays, baptisms, communions, weddings,...)

Alérgenos:

            
 Gluten Crustáceos Huevos Dióxido de azufre y sulfitos Soja Cacahuetes Apio Frutos de Marisco cascara Mostaza Granos de sésamo Pescado Lácteos Altramucos

Precios con IVA vigente 10% - Prices including V.A.T. 10%

| | |
|--------------------------------------|--------|
| Café o infusión | 1,20 € |
| Refrescos o zumos (20 cl.) /chupitos | 2,30 € |
| Botella de agua 0,5 l. | 1,50 € |
| Botella de agua 1,5 l. | 2,50 € |
| Cerveza (25 cl.) | 2,00 € |

Vinos D.O. Cigales (20 cl.)

| | |
|---------------|--------|
| Rosado | 1,50 € |
| Tinto Crianza | 2,50 € |
| Tinto Reserva | 3,50 € |















Combinados nacionales

| | |
|-------------------|--------|
| Whisky DYC 8 años | 5,00 € |
|-------------------|--------|

Combinados de importación

| | |
|-----------------------|--------|
| Whisky Cardhu 12 años | 5,00 € |
| Ron Añejo Barceló | 5,00 € |
| Ron Varadero 7 años | 5,00 € |
| Ron Añejo Cacique | 5,00 € |
| Ron Cacique 500 | 5,00 € |
| Ron Matusalén 10 años | 5,00 € |
| Vodka Absolut | 5,00 € |
| Ginebra Beefeater | 5,00 € |
| Gin Tanqueray | 5,00 € |
| Gin Bombay Original | 5,00 € |
| Gin Bombay Sapphire | 5,00 € |

Alérgenos:

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|--|--|--|---|--|---|---|---|--|---|---|--|
|  Gluten |  Crustáceos |  Huevos |  Dióxido de azufre y sulfitos |  Soja |  Cacahuets |  Apio |  Frutos de cascara |  Marisco |  Mostaza |  Granos de sésamo |  Pescado |  Lácteos |  Altramuces |
|---|--|--|--|--|---|--|---|---|---|--|---|---|--|

Precios con IVA vigente 10% - Prices including V.A.T. 10%

Carta de Vinos "Nuestra Bodega" Wine List "Our Cellar"

P A G O D E
TRASCASAS
- Restaurante -

Blanco Verdejo "Valvinoso"

White Wine

8,00 € / bot. 750 ml.

Rosado "Valvinoso"

Rosé Wine

8,00 € / bot. 750 ml.

Blanco Verdejo "Valvinoso"

White Wine

8,00 € / bot. 750 ml.

Tinto "Valvinoso"

Red Wine

9,00 € / bot. 750 ml.

Rosado Clarete "Pago el Cordonero"

Rosé-clarete

8,00 € / bot. 750 ml.

Tinto Roble "Pago el Cordonero"

Red Oak (6months oak)

10,00 € / bot. 750 ml.

Tinto Crianza "Alfredo Santamaría"

Red Wine Crianza (12 months oak)

12,00 € / bot. 750 ml.

Magnum

26,00 € / bot. 1,5 l.

Tinto Reserva "Trascasas"

Red Wine Reserva (18 months oak)

15,00 € / bot. 750 ml.

**Para reuniones o celebraciones no dude en
consultarnos otras bebidas (cava , champagne, ...)**

*For meeting or celebrations, please feel free to ask for
other beverages (cava, champagne,...)*

Alérgenos:

Gluten Crustáceos Huevos Dióxido de azufre y sulfitos Soja Cacahuetes Apio Frutos de Marisco cascara Mostaza Granos de sésamo Pescado Lácteos Altramucos

Precios con IVA vigente 10% - Prices including V.A.T. 10%