

TAPAS

1.Ham croquette	€ 3,50/u
2.Chicken croquette	€ 3,50/u
3.Cod croquette	€ 3,50/u
4.Potatos with Garlic Sauce	€ 9,00
5.Anchovies in vinegar	€ 12,50
6.Fried Anchovies	€ 12,50
7.Grilled mushrooms	€ 10,50
8.Mussels (seasonal)	€ 13,50
9.Tellinas	€ 12,50
10.Grilled Cuttlefish	€ 14,00
11.Lace (puntillas)	€ 12,50
12.Fried Squid	€ 12,50
13.Grilled Squid	€ 19,00
14.Baby squid in its ink	€ 11,00
15.Manchecho Cheese	€ 10,50
16.Garlic Prawns	€ 13,50
17.Salted tuna with tomato	€ 14,00
18.Anchovies with tomato	€ 15,00
19.Fried mixed fishes	€ 17,50
20.Galician-style octopus	€ 18,00

*Este establecimiento no puede garantizar la ausencia total
de contaminación cruzada o de trazas de alérgenos*

SALADS

23.El Trompo Salad € 12,50
(Lettuce, tomato, onion, olives,
tuna fish, carrots, asparagus
and beet root)

1/2 salad € 7,00

24.Brie Salad € 14,00
Fried brie, tender sprouts,
cherry tomato, mixed nuts,
sweet and sour cranberry sauce

25.Tomato and tuna belly € 14,50
salad with pesto

26.Ensalada Caprese € 14,00



*Este establecimiento no puede garantizar la ausencia total
de contaminación cruzada o de trazas de alérgenos*

RICES

27. Vegetable Paella	€ 16,50 /PP
28. Paella Valenciana	€ 17,00 /PP
29. Seafood Paella	€ 18,00 /PP
30. Mixed Paella (fish & meat)	€ 17,50 /PP
31. Clawed Lobster Paella	€ 22,00/PP
32. Black Rice	€ 16,50 /PP
33. Arroz a banda	€ 16,50 /PP
34. Chicken wet rice	€ 16,50 /PP
35. Seafood wet rice	€ 18,00 /PP
36. Lobster wet rice	€ 22,00/PP
37. Fideuà, Noodles Paella	€ 17,50 /PP
38. Fideuà, Fine Noodles	€ 17,50 /PP
39. The Senyoret Rice	€ 17,50 /PP

*PP: The price of rice
is per person

*All these rices are for
minimum two person



*Este establecimiento no puede garantizar la ausencia total
de contaminación cruzada o de trazas de alérgenos*

MEAT

40. Chicken Breast in sauce € 17,00
(York, mushrooms, butter sauce
and Spanish sauce)
41. Lamb Cutlets with € 17,00
garlic sauce
42. Grilled Rib-Steak € 21,00
43. Rib-Steak in Pepper Sauce € 21,50
44. Rib-Steak in Roquefort sauce € 21,50
45. Grilled Sirloin € 20,00
46. Sirloin in Roquefort sauce € 21,00
(Cream and roquefort)
47. Novelty Sirloin € 21,00
(Cream, Spanish sauce, ham
and mushrooms)



*Este establecimiento no puede garantizar la ausencia total
de contaminación cruzada o de trazas de alérgenos*



FISH

48.Grilled Hake € 17,00

49.Hake in Bretona sauce € 18,00
(Fumet fish, mushrooms, wine
and spices)

50.Grilled Halibut € 17,50

51.Halibut in Orange Sauce € 18,50
(zumo de naranja y mantequilla)

52.Grilled Sole € 19,00

53.Sole Meuniere € 21,00
(Butter, lemon juice and parsley)

54.Grilled gilt head bream € 18,50

55.Back gilt head bream € 19,00



*Este establecimiento no puede garantizar la ausencia total
de contaminación cruzada o de trazas de alérgenos*



FISH

- | | |
|--|---------|
| 56.Grilled Sea Bass | € 20,00 |
| 57.Back Sea Bass | € 21,00 |
| 58.Tray of Grilled Fish
(Halibut, hake, salmon,
cuttlefish and squid) | € 33,50 |
| 59.Tray of Shell Fish
(4 prawns, 3 scampi, 3
special prawns and squids) | € 32,90 |
| 60.Tray of Mix Shell Fish
(4 prawns, 2 scampi, 3
special prawns, cuttlefish,
halibut and squids) | € 41,00 |
| 61.Tray of Special Shell
Fish
(for 2 person)
(4 prawns, 4 scampi, 2
special prawns, 1 lobster) | € 56,00 |
- 

*Este establecimiento no puede garantizar la ausencia total
de contaminación cruzada o de trazas de alérgenos*



DESSERT

1.Natillas	€ 5,00
2.Cheese Cake	€ 6,00
3.Chocolate Cake	€ 6,00
4.Carrot Cake	€ 6,00
5.Pineapple	€ 5,50



Este establecimiento no puede garantizar la ausencia total de contaminación cruzada o de trazas de alérgenos

DRINKS

SOFT DRINKS & WATER

Coca Cola	€ 3,00
Coca Cola Zero	€ 3,00
Aquarius Orange	€ 3,00
Aquarius Lemon	€ 3,00
Nestea	€ 3,00
Sprite	€ 3,00
Fanta Orange	€ 3,00
Fanta Lemon	€ 3,00
Tonic	€ 2,80
Apple Juice	€ 2,50
Pineapple Juice	€ 2,50
Peach Juice	€ 2,50
Fresh Orange Juice	€ 3,00
Bitter	€ 2,80
Water 1L	€ 3,50
Water 0,5L	€ 2,50
Soda Water	€ 3,00

COCKTAILS

Sangria (licor, red wine, soft drink)	€ 8,00
Tinto de Verano (soft drink, red wine)	€ 5,50
Cocktail Agua de Valencia (cava, gin, vodka and orange juice)	€ 10,00
Aperol Sprits (cava, aperol, soda)	€ 9,00

BEERS

San Miguel	€ 3,50
Radler	€ 3,60
San Miguel	€ 5,50
Estrella Galicia	€ 3,50
Without alcohol	€ 3,30
Gluten-free beer	€ 3,30
Selecta	€ 5,00
Selecta	€ 6,50

LICORES

Camparia	€ 4,00
Mistela	€ 3,50
Apple Liqueur	€ 3,00
Rice Liqueur	€ 3,00
Coffee Liqueur	€ 3,00
Limonchelo	€ 3,00
Ricard	€ 4,00
Maria Brizard	€ 4,25
White Martini	€ 6,00
Red Martini	€ 6,00
Pacharán	€ 4,00
Tequila Jose	€ 3,00
Cuervo shot	
Jägermeister shot	€ 4,50
Shot JB	€ 3,00



*Este establecimiento no puede garantizar la ausencia total
de contaminación cruzada o de trazas de alérgenos*

DRINKS

WHISKEY

Ballantine	
Shot	€ 3,50
Cup	€ 8,00
Mixed	€ 10,00
Bayles	
Shot	€ 3,00
Cup	€ 5,00
Cutty shark	
Shot	€ 3,00
Cup	€ 8,00
Mixed	€ 10,00
DYC	
Shot	€ 3,00
Mixed	€ 10,00
Jack Daniels	
Shot	€ 5,00
Cup	€ 8,50
Mixed	€ 12,00
Johnnie Walker Red	
Shot	€ 3,50
Cup	€ 8,00
Mixed	€ 12,00
Johnnie Walker Black	
Shot	€ 3,50
Cup	€ 8,00
Mixed	€ 12,00
J&B	
Shot	€ 3,50
Cup	€ 8,00
Mixed	€ 10,00
Famous Grouse	
Shot	€ 3,50
Cup	€ 8,50
Mixed	€ 12,00
Jameson	

GINS

Beefeater	
Cup	€ 6,00
Mixed	€ 10,00
Bombay	
Cup	€ 6,00
Mixed	€ 10,00
Hendrick's	
Cup	€ 8,00
Mixed	€ 12,00
Puerto de Indias	
Cup	€ 6,00
Mixed	€ 10,00
Seagram	
Cup	€ 6,00
Mixed	€ 10,00
Tanqueray	
Cup	€ 6,00
Mixed	€ 10,00
Gordon	
Cup	€ 6,00
Mixed	€ 10,00
Rokun Gin	
Cup	€ 8,00
Mixed	€ 12,00
Nordés	
Cup	€ 8,00
Mixed	€ 12,00



Este establecimiento no puede garantizar la ausencia total de contaminación cruzada o de trazas de alérgenos

DRINKS

RUM

Bacardi	
Cup	€ 6,00
Mixed	€ 10,00
Barcelo	
Cup	€ 6,00
Mixed	€ 10,00
Brugal	
Cup	€ 6,00
Mixed	€ 10,00
Cacique	
Cup	€ 6,00
Mixed	€ 10,00
Havana Club 7	
Cup	€ 8,00
Mixed	€ 12,00

VODKA'S

Absolut	
Cup	€ 8,00
Mixed	€ 12,00

BRANDYS

Cazalla	€ 4,00
Magno	€ 3,50
Terrys	€ 4,50
Torres	€ 5,00
Gran Duque	€ 7,00
De Alba	
Príncipe	€ 3,00
Cardenal	



Este establecimiento no puede garantizar la ausencia total de contaminación cruzada o de trazas de alérgenos



WINES

WHITE

Mariluna	€ 17,50
Martín Códax	€ 23,60
Marina Alta	€ 15,60
El marido de mi amiga	€ 17,50
Fuenteseca	€ 14,50
Márquez del Rizcal	€ 25,00

RED

Antaño Crianza	€ 17,00
Mariluna	€ 17,50
Ramon Bilbao	€ 20,90
Ladrón de Lunas	€ 14,40
Fuenteseca	€ 14,50
Venta del Puerto	€ 23,80

ROSÉ

Don Luciano	€ 14,50
Fuenteseca	€ 17,50

CAVA

Ladron de Lunas	€ 17,00
-----------------	---------

Este establecimiento no puede garantizar la ausencia total de contaminación cruzada o de trazas de alérgenos

COFFEE & TEA

Coffee	€ 1,60
Double Espresso	€ 2,20
Cortado <i>espresso with a little bit of milk</i>	€ 1,80
Coffee with Milk	€ 2,00
Cappuccino	€ 2,60
Americano	€ 2,20
Bombón <i>coffee with condensed milk</i>	€ 2,00
Carajillo with Terry <i>coffee with brandy</i>	€ 2,50
Carajillo marcado <i>coffee with a dash of liqueur</i>	€ 2,50
Cremaet <i>flambéed coffee with rum or liqueur</i>	€ 2,80
Cola Cao <i>hot chocolate</i>	€ 2,00
Infusions/herbal tea	€ 1,80



*Este establecimiento no puede garantizar la ausencia total
de contaminación cruzada o de trazas de alérgenos*

ALLERGEN MATRIX / MATRIZ DE ALÉRGENOS

1/6

De conformidad con el Reglamento (UE) n.º 1169/2011 y la normativa española vigente en materia de información alimentaria al consumidor, este establecimiento dispone de información relativa a los alérgenos presentes en los alimentos y bebidas que ofrece. Aunque se aplican estrictas medidas de higiene, manipulación y elaboración para minimizar el riesgo de contaminación cruzada, todos los productos se preparan, manipulan y sirven en instalaciones y con equipos de uso compartido. En consecuencia, no es posible garantizar la ausencia total de trazas de alérgenos o de contaminación cruzada.

Todo nuestro pescado y marisco está sometido a procesos de ultracongelado.

Nº	SECCIÓN	PLATO														
			GLU	CRU	HUE	PES	CAC	SOJ	LEC	FCA	API	MOS	SES	SUL	ALT	MOL
1A	Tapas	Croqueta de jamón	C		C				C							
1B	Tapas	Croqueta de pollo	C		C				C							
1C	Tapas	Croqueta de bacalao	C		C	C			C							
20A	Tapas	Pulpo a la gallega														C
1	Tapas	Patatas bravas	T		C			T	T			C				
2	Tapas	Boquerones en vinagre				C								T		
3	Tapas	Boquerones fritos	C	T	T	C			T							T
4	Tapas	Champiñones	T						T					T		
5	Tapas	Mejillones (temporada)		T		T								C		C
6	Tapas	Tellinas		T		T								C		C
7	Tapas	Sepia		T		T								C		C
8	Tapas	Puntillas	C	T	T	T			T					C		C

C = CONTIENE | T = POSIBLE TRAZA PENDIENTE DE VALIDACIÓN | VACÍO = NO IDENTIFICADO; NO GARANTIZA AUSENCIA

Abreviaturas: GLU Gluten · CRU Crustáceos · HUE Huevos · PES Pescado · CAC Cacahuets · SOJ Soja · LEC Leche · FCA Frutos de cáscara · API Apio · MOS Mostaza · SES Sésamo · SUL Sulfitos · ALT Altramuces · MOL Moluscos

Fuente: Cuadrante_alergenos_Trompo_Actualizado.xlsx. Confirmar recetas, etiquetas y procesos antes del servicio.

ALLERGEN MATRIX / MATRIZ DE ALÉRGENOS

Todo nuestro pescado y marisco está sometido a procesos de ultracongelado.

Nº	SECCIÓN	PLATO														
			GLU	CRU	HUE	PES	CAC	SOJ	LEC	FCA	API	MOS	SES	SUL	ALT	MOL
9	Tapas	Calamares	C	T	T	T			T					C		C
10	Tapas	Calamar a la plancha		T		T								C		C
11	Tapas	Chipirones en su tinta	T	T		T								C		C
12	Tapas	Queso manchego							C							
13	Tapas	Gambas al ajillo		C		T								C		T
14	Tapas	Mojama con tomate				C										
15	Tapas	Anchoas con tomate				C										
16	Tapas	Fritura de la playa	C	T	T	C			T					C		C
17	Tapas	Plato de jamón						T	T					T		
18	Tapas	Plato de jamón y queso						T	C					T		
19	Ensaladas	Ensalada El Trompo			T	C						T		T		
19B	Ensaladas	1/2 Ensalada El Trompo			T	C						T		T		

C = CONTIENE | T = POSIBLE TRAZA PENDIENTE DE VALIDACIÓN | VACÍO = NO IDENTIFICADO; NO GARANTIZA AUSENCIA

Abreviaturas: GLU Gluten · CRU Crustáceos · HUE Huevos · PES Pescado · CAC Cacahuetes · SOJ Soja · LEC Leche · FCA Frutos de cáscara · API Apio · MOS Mostaza · SES Sésamo · SUL Sulfitos · ALT Altramuces · MOL Moluscos

Fuente: Cuadrante_alergenos_Trompo_Actualizado.xlsx. Confirmar recetas, etiquetas y procesos antes del servicio.

ALLERGEN MATRIX / MATRIZ DE ALÉRGENOS

Todo nuestro pescado y marisco está sometido a procesos de ultracongelado.

Nº	SECCIÓN	PLATO														
			GLU	CRU	HUE	PES	CAC	SOJ	LEC	FCA	API	MOS	SES	SUL	ALT	MOL
20	Ensaladas	Ensalada Brie	C		T			T	C	C		T		T		
21	Ensaladas	Ensalada de tomate y ventresca con pesto				C			C	C				T		
22	Ensaladas	Ensalada Caprese							C	T				T		
23	Arroces	Paella de verduras	T								T			T		
24	Arroces	Paella valenciana	T								T			T		
25	Arroces	Paella de marisco	T	C		C					T			C		C
26	Arroces	Paella mixta	T	C		C					T			C		C
27	Arroces	Paella de bogavante	T	C		C					T			C		T
28	Arroces	Arroz negro	T	T		C					T			C		C
29	Arroces	Arroz a banda	T	T		C					T			T		T
30	Arroces	Arroz caldoso de pollo	T								T			T		
31	Arroces	Arroz caldoso de marisco	T	C		C					T			C		C

C = CONTIENE | T = POSIBLE TRAZA PENDIENTE DE VALIDACIÓN | VACÍO = NO IDENTIFICADO; NO GARANTIZA AUSENCIA

Abreviaturas: GLU Gluten · CRU Crustáceos · HUE Huevos · PES Pescado · CAC Cacahuets · SOJ Soja · LEC Leche · FCA Frutos de cáscara · API Apio · MOS Mostaza · SES Sésamo · SUL Sulfitos · ALT Altramuces · MOL Moluscos

Fuente: Cuadrante_alergenos_Trompo_Actualizado.xlsx. Confirmar recetas, etiquetas y procesos antes del servicio.

ALLERGEN MATRIX / MATRIZ DE ALÉRGENOS

Todo nuestro pescado y marisco está sometido a procesos de ultracongelado.

Nº	SECCIÓN	PLATO														
			GLU	CRU	HUE	PES	CAC	SOJ	LEC	FCA	API	MOS	SES	SUL	ALT	MOL
32	Arroces	Arroz caldoso de bogavante	T	C		C					T			C		T
33	Arroces	Fideuà	C	C		C					T			C		C
34	Arroces	Fideuà de fideo fino	C	C		C					T			C		C
35	Arroces	Arròs del Senyoret	T	C		C					T			C		C
36	Arroces	Arròs caldós de carrancs	T	C		C					T			C		T
37	Carnes	Pechuga Suprema	C					T	C		T			T		
38	Carnes	Chuletas de cordero con ajoaceite			C				T			T				
39	Carnes	Entrecot a la plancha		T		T										T
40	Carnes	Entrecot a la pimienta	T						C		T	T		T		
41	Carnes	Entrecot al Roquefort	T						C		T					
42	Carnes	Solomillo a la plancha		T		T										T
43	Carnes	Solomillo Roquefort	T						C		T					

C = CONTIENE | T = POSIBLE TRAZA PENDIENTE DE VALIDACIÓN | VACÍO = NO IDENTIFICADO; NO GARANTIZA AUSENCIA

Abreviaturas: GLU Gluten · CRU Crustáceos · HUE Huevos · PES Pescado · CAC Cacahuets · SOJ Soja · LEC Leche · FCA Frutos de cáscara · API Apio · MOS Mostaza · SES Sésamo · SUL Sulfitos · ALT Altramuces · MOL Moluscos

Fuente: Cuadrante_alergenos_Trompo_Actualizado.xlsx. Confirmar recetas, etiquetas y procesos antes del servicio.

ALLERGEN MATRIX / MATRIZ DE ALÉRGENOS

Todo nuestro pescado y marisco está sometido a procesos de ultracongelado.

Nº	SECCIÓN	PLATO														
			GLU	CRU	HUE	PES	CAC	SOJ	LEC	FCA	API	MOS	SES	SUL	ALT	MOL
44	Carnes	Solomillo Novelty	C					T	C		T			T		
45	Pescados	Merluza a la plancha		T		C										T
46	Pescados	Merluza en salsa bretona	T	T		C			C		T			C		T
47	Pescados	Emperador a la plancha		T		C										T
48	Pescados	Emperador a la naranja	T			C			C					T		
49	Pescados	Lenguado a la plancha		T		C										T
50	Pescados	Lenguado Meunière	C			C			C					T		
51	Pescados	Dorada a la plancha		T		C										T
52	Pescados	Dorada a la espalda		T		C								T		T
53	Pescados	Lubina a la plancha		T		C										T
54	Pescados	Lubina a la espalda		T		C								T		T
55	Pescados	Parrillada de pescado		T		C								C		C

C = CONTIENE | T = POSIBLE TRAZA PENDIENTE DE VALIDACIÓN | VACÍO = NO IDENTIFICADO; NO GARANTIZA AUSENCIA

Abreviaturas: GLU Gluten · CRU Crustáceos · HUE Huevos · PES Pescado · CAC Cacahuetes · SOJ Soja · LEC Leche · FCA Frutos de cáscara · API Apio · MOS Mostaza · SES Sésamo · SUL Sulfitos · ALT Altramuces · MOL Moluscos

Fuente: Cuadrante_alergenos_Trompo_Actualizado.xlsx. Confirmar recetas, etiquetas y procesos antes del servicio.

ALLERGEN MATRIX / MATRIZ DE ALÉRGENOS

Todo nuestro pescado y marisco está sometido a procesos de ultracongelado.

Nº	SECCIÓN	PLATO														
			GLU	CRU	HUE	PES	CAC	SOJ	LEC	FCA	API	MOS	SES	SUL	ALT	MOL
56	Pescados	Mariscada		C		C								C		C
57	Pescados	Parrillada mixta	C	C	T	C		T	T					C		C
58	Pescados	Mariscada especial (2 personas)		C		C								C		C
P1	Postres	Natillas	T		C			T	C	T						
P2	Postres	Tiramisú	C		C			T	C	T				T		
P3	Postres	Tarta de arándanos	C		C		T	T	C	T						
P4	Postres	Tarta de chocolate	C		C		T	C	C	T						
P5	Postres	Tarta de zanahoria	C		C		T	T	C	C						
P6	Postres	Tarta de Oreo	C		T		T	C	C	T						
P7	Postres	Helado en tarina	T		T		T	T	C	T						
P8	Postres	Brownie	C		C		T	C	C	C						
P9	Postres	Piña natural														

C = CONTIENE | T = POSIBLE TRAZA PENDIENTE DE VALIDACIÓN | VACÍO = NO IDENTIFICADO; NO GARANTIZA AUSENCIA

Abreviaturas: GLU Gluten · CRU Crustáceos · HUE Huevos · PES Pescado · CAC Cacahuetes · SOJ Soja · LEC Leche · FCA Frutos de cáscara · API Apio · MOS Mostaza · SES Sésamo · SUL Sulfitos · ALT Altramuces · MOL Moluscos

Fuente: Cuadrante_alergenos_Trompo_Actualizado.xlsx. Confirmar recetas, etiquetas y procesos antes del servicio.