



Bienvenidos

El secreto de una comida inolvidable está en acertar, no dude en pedir nuestro consejo.

Cocinamos todo al momento, por ello rogamos paciencia y estamos seguros de que la espera merecerá la pena.

Trinquete se auto abastece de frutas y verduras de su propia huerta. El nuestro es un pequeño restaurante familiar y esto garantiza que todas las verduras que encontraran en la carta son recogidas cada mañana y criadas por nosotros con simientes que datan de nuestros abuelos.

Practicamos una agricultura respetuosa con el medio ambiente, utilizando solo técnicas tradicionales y abonos orgánicos que preparamos en nuestros compostadores con los restos de cocina y de la poda.

Todos las verduras son de temporada o conservadas tradicionalmente con procesos de desecación, salazón y técnicas antiguas de conservación.

Solo trabajamos con productos propios o de nuestros vecinos de confianza, que respetan la tierra. Esto unido a los rigores de cada estación puede provocar que alguna verdura escasee, por ello estén atentos a las sugerencias de Elena, Adriana y Toño.

Buen provecho.

Platos creados por Santi Cerdón. (Hortelano recolector y cocinero)

Para evitar sorpresas el IVA está incluido en todos los precios.

De nuestro corral

Trinquete utiliza huevos de gallinas con certificado ecológico criadas sueltas, de forma tradicional a pocos kilómetros de aquí, alimentadas con verduras de la huerta y restos de comida, una forma casi olvidada de cría que produce unos huevos como los de antes.

La verdura hecha huevo 17,50 €

Sobre lecho de crema de setas (lactosa, huevo)

Los huevos de Santi ibéricos 19,50 €

Posados sobre jamón ibérico bellota laminado fino templado por el calor del huevo

Los huevos de Santi Duroc 12,90 €

Posados sobre jamón de hembra Duroc laminado fino templado por el calor del huevo

Otros entrantes.....

Jamón ibérico de bellota castro González etiqueta oro 26,90 €

Carpacho de potro de raza jaca Navarra 17,50 €

Con nube de queso de temporada

Carpacho de res vieja 17,50 €

Con nube de queso de temporada

Pochas de Galocher 14,90 €

Con fina fritada de verduras y piparras caseras en vinagre de garnacha rebajado

Dieciocho gambas de Huelva 25,90 €

Planchadas sobre cama de sal gorda (Marisco)

Hamburguesas de Elena veganas y ecológicas 16,50 €

Arroz rojo, quínoa y verduras

Los pescados

Láminas de bacalao, cocochas y carpacho de langostino 22,90 €

Dispuestas en lascas, con su pilpil. (Marisco)

Filete de corvina salvaje planchada 21,50 €

Sobre Fidegua negra (gluten, Marisco)

Caldereta de rape 19,90€

Con moluscos, crustáceos y salsa de verduras de temporada

Dieciocho gambas de Huelva 25,90 €

Planchadas sobre cama de sal gorda (Marisco)

Nuestras carnes

Costillas de cordero Bardenero al estilo de mi Madre 19,60 €

Pierna de pollo ecológico Navarro 17,50 €

Rellena de gambas y crema de zamburiña (lactosa, marisco, gluten)

Paletilla de cordero Bardenero deshuesado 23,75 €

Mechada con verduras de temporada

Carrillera de ibérico 19,80 €

Hecha muy despacio, en garnacha de la tierra

Magret de Pato al oporto 18,90 €

DISPONEMOS DE INFORMACION SOBRE ALERGENOS CONSULTENOS