

# TRASVAL

## GASTROBAR

---

### BOCADOS SUBLIMES

---

<b>JAMÓN IBÉRICO CORTADO A CUCHILLO</b>	<b>23€</b>
<b>CECINA DE BUEY PAIS VASCO PREMIUM</b>	<b>23€</b>
<b>TABLA TRASVAL</b> JAMÓN IBÉRICO CORTADO A CUCHILLO, CECINA, CHORIZO IBÉRICO, SALCHICHÓN IBÉRICO, LOMO IBÉRICO, QUESOS DE LOS PUERTOS Y QUESO 3 VALLES PASIEGOS.	<b>35€</b>
<b>TABLA DE QUESOS AUTÓCTONOS</b>	<b>20€</b>
<b>CARPACCIO DE PICAÑA DE VACA RUBIA GALLEGA</b> MADURADO 120 DIAS	<b>25€</b>
<b>CROQUETAS DE CECINA</b>	<b>13€</b>
<b>CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO</b>	<b>13€</b>
<b>LANGOSTINOS AL AJILLO</b>	<b>15€</b>
<b>POLLO ESTILO KENTUCKY</b> POLLO CRUJIENTE CON UN REBOZADO CASERO AL ESTILO KENTUCKY	<b>13€</b>
<b>PUERROS RELLENOS DE JAMÓN IBÉRICO</b>	<b>12€</b>
<b>PATATAS TRASVAL</b> PATATAS, COSTILLA, QUESO Y SALSA TRASVAL	<b>10€</b>
<b>TORTOS TRASVAL</b> TRES TORTOS DE MAIZ CON CARNE DE BUEY, QUESO MONTE REY JACK Y PICO DE GALLO	<b>12€</b>

# TRASVAL

## GASTROBAR

---

### HAMBURGUESAS

---

**CHEESEBACON** 13€

CARNE BUEY DE 45-60 DÍAS DE MADURACIÓN CON QUESO CHEDDAR, BACON Y PEPINILLOS EN PAN BRIOCHE

**REVOLTONA** 15€

CARNE DE BUEY DE 45-60 DÍAS DE MADURACIÓN CON RULO DE CABRA, VIRUTAS DE FOIE, SALSAS DE MANZANA Y RUCULA EN PAN BRIOCHE

**TRASVAL** 16€

CARNE DE BUEY DE 45-60 DÍAS DE MADURACIÓN CON QUESO DE LOS PUERTOS, CARPACCIO DE PICAÑA Y MAYONESA TRUFADA EN PAN RÚSTICO

**HABANERA** 16€

CARNE DE BUEY DE 45-60 DÍAS DE MADURACIÓN CON COSTILLA BBQ, SALSAS HABANERO, SALSAS BURGER, CEBOLLA ENCURTIDA, QUESO CHEDDAR Y QUESO TRES VALLES PASIEGOS

**LEONESA** 16€

CARNE DE BUEY DE 45-60 DÍAS DE MADURACIÓN CON CECINA DE VACA PAIS VASCO PREMIUM, QUESO MONTERREY JACK, TOMATE SECO, MIX DE LECHUGAS EN PAN RÚSTICO

**CATRINA** 16€

CARNE DE BUEY DE 45-60 DÍAS DE MADURACIÓN, COCHINITA PIBIL, PICO DE GALLO, CEBOLLA ENCURTIDA Y QUESO 3 VALLES PASIEGOS

# TRASVAL

## GASTROBAR

---

### CARNES

---

**CHULETA DE VACA VIEJA (FRISONA O SIMMENTAL) 60€/KG**  
+ 40 DÍAS DE MADURACIÓN, ACOMPAÑADO DE PIMIENTOS ASADOS  
EN LEÑA Y PATATAS FRITAS CASERAS

**ENTRECOT DE VACA VIEJA (FRISONA O SIMMENTAL) 35€**  
+ 40 DÍAS DE MADURACIÓN, ACOMPAÑADO DE PIMIENTOS ASADOS  
EN LEÑA Y PATATAS FRITAS CASERAS

**LINGOTE DE BUEY SUPREMO 125GR 26€**  
45 DÍAS DE MADURACIÓN ACOMPAÑADO DE PIMIENTOS ASADOS  
EN LEÑA Y PATATAS FRITAS CASERAS

**COSTILLAS BARBACOA CON PATATAS 18 €**  
ELABORADAS EN NUESTRA PARRILLA A BAJA TEMPERATURA  
DURANTE 36 HORAS

# TRASVAL

## GASTROBAR

---

### ENSALADAS

---

<b>TRASVAL</b> LECHUGA, TOMATE, VENTRESCA DE ATÚN, CEBOLLA, ACEITUNAS Y QUESO DE CABRA DE LOS PUERTOS	<b>12€</b>
<b>TOMATE ISLA</b> TOMATE DE ISLA CON VENTRESCA DE BONITO Y PESTO	<b>15€</b>
<b>BURRATA</b> RÚCULA, TOMATE, ACEITUNAS, BURRATA Y PESTO	<b>14€</b>

### BOCADILLOS

---

<b>DE POLLO CRUJIENTE</b> CON LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA Y SALSA DE YOGURT	<b>11€</b>
<b>CUBANO</b> CON PULLED PORK, QUESO MONTE REY JACK, PEPINILLOS, PASTRAMI Y SALSA DE MIEL Y MOSTAZA EN PAN BRIOCHE	<b>14€</b>
<b>DE ESTOFADO DE BUEY</b> CON SALSA CHEDDAR Y CEBOLLA ENCURTIDA	<b>15€</b>
<b>DE PASTRAMI</b> CON SALSA DE MOSTAZA Y QUESO MONTE REY JACK EN PAN DE CRISTAL	<b>16€</b>

# TRASVAL

## GASTROBAR

---

### POSTRES

---

#### TARTA DE QUESO

ACOMPAÑADO CON HELADO DE FRESA  
ARTESANO

6€

#### TARTA LOTUS

ACOMPAÑADO CON HELADO DE DULCE DE  
LECHE ARTESANO

6€

#### TARTA HAPPY HIPPO

ACOMPAÑADO CON HELADO DE OREO  
ARTESANO

6€

#### TIRAMISU DE SOBAO

PASIEGO

6€

#### COPA DE HELADO ARTESANO

6€

#### SORBETE HIPOCALORICO DE

FRAMBUESA

8€