

TRASVAL

GASTROBAR

BOCADOS SUBLIMES

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

TRASVAL

GASTROBAR

HAMBURGUESAS

CHEESEBACON 13€

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

REVOLTONA 14€

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

TRASVAL 15€

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

HABANERA 15€

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

LEONESA 15€

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 15€

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

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

BOCADILLOS

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

TRASVAL

GASTROBAR

POSTRES

TARTA DE QUESO	6€
ACOMPAÑADO CON HELADO DE FRESA	
ARTESANO	

TARTA LOTUS	6€
ACOMPAÑADO CON HELADO DE DULCE DE	
LECHE ARTESANO	

TARTA HAPPY HIPPO	6€
ACOMPAÑADO CON HELADO DE OREO	
ARTESANO	

TIRAMISU DE SOBAO	6€
PASIEGO	

COPA DE HELADO ARTESANO	6€
--------------------------------	-----------

SORBETE HIPOCALORICO DE	8€
FRAMBUESA	