

TRIFULA RISTORANTE BAR

MENU TODO SIN GLUTEN

ALLERGENS -ALERGENOS

Por cualquier duda preguntad a quien os atiende
For any doubt ask the waiters

Precios
IVA
incluido

ANTIPASTI – ENTRADAS – STARTERS

€

Insalata caprese Tomate y mozzarella de bufala Tomatoes and “bufala” mozzarella cheese	9,90
Insalata della casa	12,30
Insalata CAPRI 🇪🇸 Ventresca de atun, aguacate, tomate negro, naranja con salsa de miel y mostaza 🇬🇧 Tuna belly, avocado, black tomato, orange with honey and mustard sauce 🇫🇷 Ventrèche de thon, avocat, tomate noire, orange avec sauce au miel et à la moutarde 🇩🇪 Thunfischbauch, Avocado, schwarze Tomate, Orange mit Honig-Senf-Sauce	14,80
Provolone al forno Queso provolone al horno “Provolone” cheese baked	13,40
Saute' di vongole /Salteado de almejas Clams saltead / Saute' de palourdes	13,90
Vitello tonnato Ternera cocida con salsa de mayonesa, atun , anchoas y alcaparras Cooked Meat with mayonesa , tunny-fish , capers and anchovies sauce	15,90
Carpaccio di Carne cruda all'Albese  Carpaccio de ternera cruda con parmesano y rucula /Raw meat“carpaccio” with parmesan cheese and rocket	15,90

<u>CROQUETAS CASERA (home-made)</u> Cuando la tradición española encuentra los productos italianos y sin gluten (gluten free) In Italia si chiamano crocchette 	Precio por unidad
Croquetas de queso gorgonzola y nueces	3,40
Croquetas de queso taleggio y speck Taleggio cheese y speck / Fromage taleggio et speck	3,40
Croquetas de Setas y truffa Wild mushrooms and truffle Cépes et truffe	3,40
Croquetas de Langostinos Shell-fish / Crevettes	3,40
<u>PASTA SIN GLUTEN</u>	€
Fusilli (Elices) o gnocchi sin gluten con salsa : -bolognese (ragu'), - carbonara - pomodoro e basilico, arrabbiata, - Frutti di mare — marisco—seafood -salsa Anna - aglio, olio, peperoncino e gamberi -salsa chef -funghi -gamberi e zucchine -gorgonzola e zucchine -funghi e tartufi	12,90 12,90 19,50 13,90 14,90 14,90 14,30 13,90 14,90
“Risotto” ai funghi porcini (MIn. 2 personas) “Risotto” con setas “ porcini” — Risotto with “porcini” mushrooms	17,80
Risotto ai funghi porcini e tartufi (MIn. 2 personas) “Risotto” con setas “ porcini” y trufas — Risotto with “porcini” and truffles	19,50
Risotto frutti di mare (MIn. 2 personas)  Risotto con mariscos Sea-fruits “risotto”	19,50

CARNE – CARNE -MEAT



Pollo con salsa al pepe rosa

Pollo en salsa de pimienta rosa / Brest chicken in pink pepper sauce

14,30

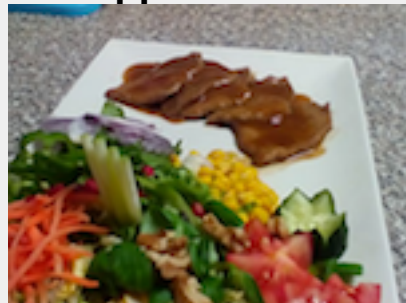
Pollo con salsa champignon

Pollo en salsa de champignones

Chicken in champignons sauce

14,30

Scaloppine al Marsala



Escalope de ternera con salsa de Marsala

Veal filets in Marsala sauce

15,90

Filetto di maiale con salsa gorgonzola

Solomillo de cerdo con salsa gorgonzola

Pork sirloin in gorgonzola sauce

17,50

Filetto di maiale con salsa di aceto Balsamico di Modena e miele



Solomillo de cerdo con salsa de vinagre Balsamico de Modena y miel

Pork sirloin in Balsamic Modena vinegar and honey sauce

17,50

Entrecot

Griglia - plancha - grill



20,40

Filetto di vitello - Solomillo de ternera - Filet steak

23,90

Salsas para carne—Steack sauce

Gorgonzola—Champignon-Green pepper

3,90

Pesce e crostacei - pescado y mariscos
Fish and shell-fish

€

Saute' di vongole /Salteado de almejas
Clams saltead / Saute' de palourdes

13,90



Saute' di gamberi all'arancia

Salteado de langostinos a la naranja
Prawns in orange sauce

16,90

Pez espada fresco con salsa de lima,
alcachofas y tomates secos.

Fresh swordfish with lime sauce,
artichokes and dried tomatoes.
Espadon frais avec sauce au citron vert,
artichauts et tomates séchées.

21,90

Filetes de salmón con salsa de cava
Salmon steaks with sparkling wine sauce

18,40

Atun rojo a la plancha
Grill tuna-fish with pistachio sauce

23,90

DOLCI-DESSERT



Panna cotta (casero —home made)



Nata cocida con salsa de fresas frescas por lo alto

Baked cream with fresh strawberry sauce on top

Panna cotta avec sauce aux fraises fraîches

6,00

Semifreddo (casero —home made)



Helado de vainilla con nueces de macadamia, trozos de chocolate y galleta. Es un sabor diferente de helado.

Vanilla ice cream with Macadamia nuts, chocolate pieces and biscuit. It is a different flavor of ice cream

Glace à la vanille avec noix de macadamia, morceaux de chocolat et biscuit.

C'est une saveur différente de la crème glacée

6,00



Piña fresca sin licor — Piña fresca con licor

5,50/6,30