

TRAFALGAR LOS CAÑOS

VERANO DE 2024

HORARIO
TODOS LOS DÍAS DE 21:30 A 0:00

RESERVAS

956 437 121

ELTRAFALGAR.COM

RESTAURANTE

TRAFALGAR

AVENIDA DE TRAFALGAR, 96

11159 - LOS CAÑOS DE MECA

BARBATE - CÁDIZ - ESPAÑA

BIENVENIDOS

Bienvenidos a Nuestra Casa. Por Favor, Sentiros como en la Vuestra.

Esperamos que Paséis un Rato Agradable y Relajado, Degustando los Sabores Tradicionales de esta Zona, Junto con Otros Muchos Nuevos, que Seguramente, No Habrás Probado Antes.

La Base de Nuestra Cocina son los Mejores Productos Frescos de esta Zona, Hortalizas de las Huertas Cercanas de Conil y Vejer, Sabrosos Cortes de Carne y Hamburguesas de Vaca de la Variedad Retinta y Pizzas Artesanas hechas en Nuestro Horno de Leña

Con estos Excelentes Ingredientes y con el Sabor Especial que les da la Cocción a la Parrilla de Carbón Vegetal o al Horno de Leña de Acebuche (Olivo Mediterráneo Silvestre), Cocinamos los Platos que Componen Nuestra Carta, que Os Presentamos a Continuación.

Los Platos que Os Vamos a Servir son Siempre Elaborados en el Momento. Muchos de Ellos Requieren de una Preparación Compleja, os Rogamos que Tengáis un Poco de Paciencia. Comprobareis que la Espera, Merece la Pena.

Aprovechamos los Ingredientes Más Frescos de Cada Época del Año, por lo que Variamos Frecuentemente Nuestra Carta. Si deseas Conocer los Platos que la Componen en Cada Momento, así como Nuestro Horario de Apertura, no Dudes en Consultar Nuestra Página Web, eltrafalgar.com.

Para los más Pequeños, Hasta los 8 Años, Disponemos de un Menú Infantil. Todas las Noches. ¡Les Encantará!





Para Evitar Esperas Innecesarias, y que Te Podamos Atender como Te Mereces, Lo Mejor es que Reserves Mesa. Puedes Hacerlo Personalmente, Llamando al 956 437 121 o en Nuestra Web, eltrafalgar.com.

Bueno, Ya está Bien de Charla, Ahora Os Dejamos a Solas con Nuestra Carta, Esperamos que la Disfrutéis...

ALÉRGENOS

Los Platos Señalados con estos Iconos, Contienen o Pueden Contener Trazas de:

 Gluten
 Lácteos
 Pescado

 Soja
 Altramuces
 F. Secos Cáscara
 Moluscos

 Huevos
 Sulfitos
 Sésamo
 Mostaza

 Crustáceos
 Cacahuets
 Apio


ENTRANTES

Para Empezar Bien, Os Ofrecemos una Variedad de Platos para Todos Los Gustos. Refrescantes, Sanos, Modernos, Tradicionales de la Zona, Nuevos Sabores...

- Salmorejo**..... **6,80.-** 
Crema Fría de Tomate, Pan, Ajo y Aceite de Oliva Virgen Extra.
Acompañado de Virutas de Jamón Ibérico y Huevo Duro Picado.
- Ensalada Caprese**..... **11,60.-** 
Rodajas de Tomate de Conil, Mozzarella de Búfala, Albahaca Fresca, Aceite de Oliva Virgen Extra y Pimienta Negra Molida.
- Ensalada César** **13,80.-** 
Lechuga Romana, Lascas de Queso Parmigiano Reggiano, Pechuga de Pollo a la Parrilla y Picatostes. Aliñada con una Salsa de Anchoas y Queso Grana Padano, Muy Especial.
- Tortillitas de Camarones**..... **8,20.-** 
Plato Típico de la Cocina Gaditana, especialmente en Carnavales.
Se Elaboran con Camarones, Harina de Trigo y Garbanzos, Cebolletas y Perejil. Servimos 4 Unidades.
- Provolone al Horno**..... **10,70.-** 
Cazuela de Queso Italiano Fundido al Horno de Leña, sobre una Base de Tomate Fresco, con Orégano y Aceite de Oliva Virgen Extra.
- Flan de Berenjenas**..... **14,60.-** 
Pastel de Berenjenas, Calabacín, Tomate Fresco, Mozzarella de Búfala y Albahaca.
Servido Bajo una Crema de Queso Fundido.
- Carpaccio de Lomo de Atún Rojo con Pimienta Rosa** **15,80.-** 
Finas Láminas de Lomo de Atún Rojo, Servidas con un Picadillo de Cebolla Morada, Tomate de Conil y Pimienta Rosa. Macerado con una Salsa de Cítricos y Mostaza.
- Carpaccio de Solomillo de Retinto**..... **16,20.-** 
Finas Láminas de Solomillo de Vaca Retinta, Maceradas con una Salsa de Cítricos y Mostaza.
Servido con Hojas de Rúcula Fresca y Lascas de Queso Grana Padano.
- Tartar de Lomo sobre Crema de Aguacate** **19,60.-** 
Lomo de Atún Rojo, Cebolla Morada y Tomate Fresco Picados. Servido Sobre una Base de Aguacate.
Macerado con una Salsa de Cítricos y Miel de Naranja.
- Sashimi de Lomo Blanco**..... **21,80.-** 
Finos Cortes de Lomo Blanco de Atún Rojo.
Acompañado con Tres Mayonesas de Wasabi, Soja, Kimchi y Algas Wakame.



PANES

Si No Vas a Consumir Pan, Por Favor, Avisanos Antes de Servírtelo.

- Cesta de Pan Recién Hecho, Picos y Regañás.** Adecuado para Dos Comensales **2,80.-** 
- Cesta de Pan y Picos Sin Gluten.** Adecuado para Un Comensal **3,10.-**

CARNES A LA PARRILLA






Estamos en la Costa Atlántica Andaluza. Los Pescados, el Atún y el Pescaito Frito, son Excelentes. Pero, Después de unos días... ¿No te Apetece una Buena Carne a la Parrilla de Carbón Vegetal?

- Costillar a la Barbacoa**.....**22,10.-**  
Costillar de Cerdo Aderezado con Nuestra Salsa Barbacoa Especial.
Peso: 450 Grs. Aprox.
Acompañados con Patatas Fritas en Gajos con Piel.
- Entrecot de Retinto**.....**26,40.-**
Lomo Bajo de Vaca Retinta. Todo el Sabor.
Peso: 400 Grs. Aprox.
Acompañado con Patatas y Pimientos Verdes Cocinados en el Horno de Leña.
- Solomillo de Retinto**.....**29,70.-**
El Corte Más Tierno y Jugoso de la Vaca Retinta.
Peso: 300 Grs. Aprox.
Acompañado con Patatas y Pimientos Verdes Cocinados en el Horno de Leña.

PUNTO DE LA CARNE

¿Cómo Te Gusta el Punto de la Carne?
Tenemos 5 Puntos de Cocción, Elige el Tuyo:
Vuelta y Vuelta, Poco Hecha, Punto, Hecha y Muy Hecha.

PESCADOS

- Tarantelo de Atún Rojo de Almadraba al Barro con Cebolla Confitada**.....**24,30.-** 
Tarantelo de Atún Rojo, Sobre un Lecho de Cebolla Confitada.
Servido en un Plato de Barro Caliente, Para que lo Degustes en el Punto de Cocción que Prefieras.
- Bacalao Veronata al Horno**.....**21,80.-**    
Lomo de Bacalao con Langostinos, Cebolla Confitada, Patata y Aceitunas Negras.
Gratinado al Horno de Leña con Queso Parmigiano Reggiano.

Cumplimos el Real Decreto 1420/2006, sobre la Congelación de Todos los Pescados Frescos a -20°C durante al menos 24 Horas, con el Fin de Erradicar el Parásito Anisakis.

Nosotros, en el Caso del Atún Rojo de Almadraba, Vamos Mucho Más Allá. Lo Congelamos a -60° C, Conservando Así Todas sus Cualidades Organolépticas.

Tu Salud, Nuestra Tranquilidad. Pocas Veces, Comerás un Atún Igual.

Precios con I.V.A. Incluido – eltrafalgar.com – Facebook: TrafalgarLC – Instagram: restaurantetrafalgar

HAMBURGUESAS A LA PARRILLA

Todas Nuestras Hamburguesas las Formamos Nosotros, Una a Una, con 200 Grs de Carne de Vaca Retinta 100% Certificada, Muy Baja en Grasas, con un Poquito de Sal, Pimienta y... ¡Nada Más!
Luego, las Cocinamos a la Parrilla de Carbón Vegetal, con Mucho Cariño.
Notarás la Diferencia...

Clásica **15,80.-**   



200 Grs. de Carne Picada de Vaca Retinta 100% Certificada, Rodajas de Tomate Fresco, Lechuga Romana y Rodajas de Cebolla Morada.


BBQ **16,60.-**   


200 Grs. de Carne Picada de Vaca Retinta 100% Certificada, Bacon Especial Ahumado y Queso Cheddar. Servida con Nuestra Salsa Barbacoa Especial Dulce.

Las Hamburguesas a la Parrilla las Acompañamos con Patatas Fritas en Gajos con Piel

Ingrediente Extra **+ 1,40.-**

Jamón Cocido 
Bacon Especial Ahumado 

Queso Cheddar 
Salsa Barbacoa Especial Dulce 
















Pan de Hamburguesa Sin Gluten **+ 2,60.-** 





PUNTO DE LA CARNE

¿Cómo Te Gusta la Carne de Tu Hamburguesa?
Tenemos 5 Puntos de Cocción, Elige el Tuyo:
Vuelta y Vuelta, Poco Hecha, Punto, Hecha y Muy Hecha.

PIZZAS ARTESANAS

A Nosotros También Nos Encantan las Pizzas. Eso sí, No Cualquier Pizza...
Nos Gustan de Masa Fina, Con Todos los Ingredientes de la Máxima Calidad y Bien Abundantes.
Y con Ese Sabor Tan Especial que les Da la Cocción en el Horno de Barro con Leña de Acebuche.

- Margarita** **14,70.-**  
- Salsa de Tomate, Rodajas de Tomate Fresco, Mozzarella de Búfala Aceite de Oliva Virgen Extra, Albahaca Fresca y Pimienta Negra Molida.
- Caprichosa** **15,70.-**   
- Salsa de Tomate, Mozzarella Extra, Orégano, Bacon Especial Ahumado, Jamón Cocido Natural, Rodajas de Champiñones Frescos y Aceitunas Negras.
- Barbacoa** **16,80.-**   
- Salsa de Tomate, Mozzarella Extra, Orégano, Carne de Costillar de Cerdo a la Parrilla, Bacon Especial Ahumado y Nuestra Salsa Barbacoa Especial Dulce.
- Pollo a la Parrilla** **17,40.-**    
- Salsa de Tomate, Mozzarella Extra, Orégano, Pollo Asado a la Parrilla con Especies Cajún y Soja, Rodajas de Champiñones y Pimientos Verdes Frescos, y Bacon Especial Ahumado.
- Lomo de Atún Rojo de Almadraba** **17,80.-**   
- Salsa de Tomate, Orégano, Aros de Cebolla Morada, Tomate Fresco en Rodajas, Aceitunas Negras, Rodajas de Pimientos Rojos Frescos, Dados de Lomo de Atún Rojo de Almadraba Crudo y Mozzarella Extra.

- Ingrediente Extra** **+ 1,40.-**
- | | | |
|--|--|---|
| Bacon Especial Ahumado  | Jamón Cocido Natural  | Champiñones Frescos |
| Mozzarella Extra  | Pimientos Rojos/Verdes Frescos | Pollo Asado a la Parrilla |
| Aceitunas Negras | | Salsa Barbacoa Especial Dulce  |

- Ingrediente Extra** **+ 2,80.-**
- | | |
|--|---|
| Lomo de Atún Rojo de Almadraba | Carne Picada de Retinto  |
| Queso Grana Padano  | Mozzarella de Búfala  |

MENU INFANTIL = SOLO NOCHES

Todas las Noches, para los Más Pequeños, Hasta los 8 años

Pizza de Jamón y Bacon

Salsa de Tomate, Mozzarella Extra, Orégano, Jamón Cocido Natural y Bacon Especial Ahumado



ó

Hamburguesa de Retinto

125 Grs. de Carne de Vaca Retinta 100% Certificada, Cocinada en la Parrilla de Carbón Vegetal
Con Lechuga Romana y Rodajas de Tomate de Conil.
Acompañada con Patatas Fritas en Gajos con Piel.



Pan de Hamburguesa Sin Gluten..... + 2,50.- 

Bebida

Una Bebida a Elegir Entre:

Agua Mineral Solán de Cabras - 50 cl, Zumo de Piña o Melocotón - 20 cl.

Opcionalmente:

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta Naranja o Limón – 35 cl. - +1,00.- €

Postre

Tarrina de Helado / Fruta del Día, Consúltanos

9,80.- €

VINOS BLANCOS

	Copa	Botella
Árabe Semidulce	2,60.-	12,40.-
<p>Bodegas: Sani. Extremadura. Denominación de Origen: Tierras de Barros - Extremadura Uvas: Sauvignon Blanc. Alcohol: 11%. Maridaje: Entrantes, Pescados y Carnes Blancas.</p>		
Yllera 5.5 Verdejo Frizzante	N/D	14,80.-
<p>Bodegas: Yllera. Valladolid. Denominación de Origen: Castilla y León. Uvas: Verdejo. Alcohol: 5,5%. Maridaje: Pescados, Entrantes y Platos Ligeros.</p>		
Protos Verdejo	3,20.-	16,30.-
<p>Bodegas: Protos. La Seca, Valladolid. Denominación de Origen: Rueda. Uvas: Verdejo. Alcohol: 13%. Maridaje: Moluscos, Pescados y Crustáceos.</p>		
Barbazul Blanco	2,90.-	15,80.-
<p>Bodegas: Huerta de Albalá. Arcos, Cádiz. Denominación de Origen: Tierras de Cádiz. Uvas: Chardonnay. Alcohol: 12,5%. Maridaje: Pescados a la Parrilla, Atún y Arroces.</p>		
Habla de Ti	4,90.-	23,20.-
<p>Bodegas: Habla. Trujillo, Cáceres. Denominación de Origen: VT Tierras de Extremadura. Uvas: Sauvignon Blanc. Alcohol: 13%. Maridaje: Entrantes y Pescados.</p>		
Muga Blanco	5,10.-	24,10.-
<p>Bodegas: Muga. Denominación de Origen: La Rioja. Uvas: Viura, Garnacha Blanca y Malvasía de La Rioja. Alcohol: 13%. Maridaje: Entrantes, Pescados y Mariscos.</p>		
Martín Códax	5,70.-	25,20.-
<p>Bodegas: Martín Códax. Cambados, Pontevedra. Denominación de Origen: Rías Baixas. Uvas: Albariño. Alcohol: 12,5%. Maridaje: Entrantes, Pescados, Carnes Blancas y Arroces.</p>		
Cava Benjamín de Codorniu	N/D	6,00.-
<p>Bodegas: Codorniu. Sant Sadurní d'Anoia. Barcelona. Denominación de Origen: Cava. Uvas: Perellada, Xarel-lo y Macabeo. Alcohol: 11,5%. Maridaje: Entrantes, Verduras, Moluscos, Pescados y Crustáceos.</p>		

VINOS TINTOS

	Copa	Botella
Yllera Crianza	2,80.-	15,70.-
Bodegas: Yllera. Valladolid. Denominación de Origen: Tierras de Castilla y León. Uvas: Tempranillo. Alcohol: 15%. Maridaje: Carnes Rojas, Ibéricos y Quesos.		
Beronia Crianza	3,20.-	17,10.-
Bodegas: Beronia. Ollauri. Denominación de Origen: Rioja. Uvas: Tempranillo, Garnacha y Mazuelo. Alcohol: 13,5%. Maridaje: Carnes Rojas e Ibéricos.		
Protos Roble	3,70.-	20,60.-
Bodegas: Protos. Peñafiel, Valladolid. Denominación de Origen: Ribera del Duero. Uvas: Tempranillo. Alcohol: 14,5%. Maridaje: Carnes Rojas, Ibéricos y Atún.		
Barbazul Tinto	4,70.-	27,10.-
Bodegas: Huerta de Albalá. Arcos, Cádiz. Denominación de Origen: Tierras de Cádiz. Uvas: Tintilla, Syrah y Cavernet Sauvignon. Alcohol: 14,5%. Maridaje: Parrilladas y Moluscos.		
Habla del Silencio	4,70.-	27,10.-
Bodegas: Habla. Trujillo, Cáceres. Denominación de Origen: VT Tierras de Extremadura. Uvas: Uvas Syrah, Cabernet Sauvignon y Tempranillo. Alcohol: 14,5%. Maridaje: Carnes Rojas e Ibéricos.		
Pruno Crianza	5,30.-	30,90.-
Bodegas: Finca Villacreces. Valladolid. Denominación de Origen: Ribera del Duero. Uvas: Cabernet Sauvignon y Tempranillo. Alcohol: 14%. Maridaje: Carnes Rojas e Ibéricos.		

VINOS ROSADOS

	Copa	Botella
Lambrusco dell'Emilia Rosato	N/D	10,50.-
Bodegas: Giacobazzi. Italia. Denominación de Origen: Lambrusco. Uvas: Lambrusco. Alcohol: 7,5%. Maridaje: Entrantes, Pizza y Carnes Grasas.		

SANGRÍA

Sangría de Vino Tinto - Jarra 1 L. 13,40.-

VINOS DE JEREZ

	Copa	Botella
Fino Tío Pepe	3,20.-	15,10.-
Palomino. 15%.		
Maridaje: Carpaccios, Pescados y Entrantes.		
Manzanilla La Gitana	3,70.-	15,30.-
Palomino Fino. 15%.		
Maridaje: Mariscos y Entrantes.		
Oloroso Seco Alfonso	3,80.-	N/D
Palomino. 18%.		
Maridaje: Entrantes y Carnes Rojas.		
Canasta	4,30.-	N/D
Palomino y Pedro Ximénez. 19,5%.		
Maridaje: Postres.		

AGUAS MINERALES

Solán de Cabras - 0,5 L	1,80.-
Solán de Cabras - 1,5 L	3,00.-
Solán de Cabras con Gas - 33 cl	2,20.-

CERVEZAS

Mahou Clásica - Vaso 33 cl.	2,80.-
Mahou Clásica - Vaso 50 cl.	3,80.-
Mahou Clásica - Jarra 1 L.	7,60.-
Mahou 5 Estrellas - 33 cl.	3,50.-
Estrella Galicia - 33 cl.	3,40.-
Estrella Galicia Sin Alcohol - 33 cl.	3,70.-
Estrella Galicia Sin Alcohol Tostada - 33 cl.	3,70.-
Estrella Galicia Sin Gluten - 33 cl.	3,20.-
Estrella Galicia 1906 - 33 cl.	3,70.-
Clara Blanca/Limón Mahou - Vaso 33 cl.	2,90.-
Clara Blanca/Limón Mahou - Vaso 50 cl.	3,90.-

TINTOS DE VERANO

Vaso 33 cl.	3,30.-
Vaso 50 cl.	4,90.-
Jarra de 1 L.	9,40.-
Blanca/Limón/Naranja - Vaso 33 cl.	3,30.-
Blanca/Limón/Naranja - Vaso 50 cl.	4,90.-
Blanca/Limón/Naranja - Jarra 1 L.	9,40.-


REFRESCOS

Coca-Cola - Coca-Cola Zero - Fanta Naranja - Fanta Limón - Sprite - Botella 35 cl.	3,40.-
Nestea al Limón – Aquarius Naranja – Aquarius Limón - Botella 30 cl.	3,60.-
Tónica Royal Bliss - Botella 20 cl.	2,80.-
Zumo de Piña o Melocotón - Botella 20 cl.	2,20.-

POSTRES ARTESANOS

DE ELABORACIÓN PROPIA

Para Terminar con un Buen Sabor, Te Ofrecemos Nuestros Postres Caseros.
Para Compartirlos, para los Golosos, para...No Busques Más Excusas, a Nosotros También Nos Encantan.

- Tiramisú** 6,40.-    
- Exquisito Postre Italiano para los Amantes del Dulce y el Café.
Combina los Sabores Suaves del Queso Mascarpone y los Bizcochos Savoiardi, con la Intensidad del Café y el Dulzor Ligeramente Amargo del Licor de Almendras Amaretto.
- Brownie con Helado de Dulce de Leche y Chocolate Fundido** 6,40.-    
- Bizcocho de Chocolate con Nueces, Esponjoso por Dentro y Crujiente por Fuera.
Servido con Helado de Dulce de Leche Suave y Cubierto de Chocolate Negro Fundido.
- Crema Fría de Limón** 6,40.-  
- Postre Cremoso a Base de Limón y Ralladura de Lima.
- Tarta de Queso Payoyo al Horno con Arándanos** 7,30.-    
- Base de Galletas Molidas, Mezcla de Queso Crema Fresco, Queso Payoyo Semicurado y Curado.
Servida con una Cobertura de Mermelada de Arándanos.

CAFÉS NESPRESSO

- Café Intenso o Descafeinado** 2,10.-
Solo, Con Hielo, Con Leche, Con Leche Sin Lactosa, Con Leche Vegetal, Cortado, Manchado, Expreso Corto y Largo Americano.
- Café Intenso o Descafeinado - Solo Doble** 2,80.-
- Café Intenso o Descafeinado - Bombón** 2,50.-
- Café Intenso o Descafeinado - Carajillo** 2,80.-
- Café Intenso o Descafeinado - Baileys** 2,80.-

INFUSIONES

- Infusiones** 2,10.-
Té Rojo, Té Verde, Manzanilla, Tila y Menta Poleo.

LICORES Y DESTILADOS

Chupito.....2,50.-

Ruavieja Hierbas	Ruavieja Crema de Orujo	Limoncello	Ron Miel Guancho
Manzana Verde	Tequila José Cuervo		

Copas de Balón.....4,70.-

Ruavieja Hierbas	Ruavieja Crema de Orujo	Limoncello	Ron Miel Guancho
Manzana Verde	Pacharán Zoco	Bailey's	Anís
Amaretto Disaronno	Tía María		

Copas de Balón Premium.....5,80.-

Jack Daniel's	Carlos III.
---------------	-------------

COMBINADOS

Barceló

Brugal

Bacardi

White Label

J&B

Absolut

Beefeater

Larios

Bombay Sapphire

En Vaso 50 cl. con Hielo + Refresco a Elegir

6,50.-