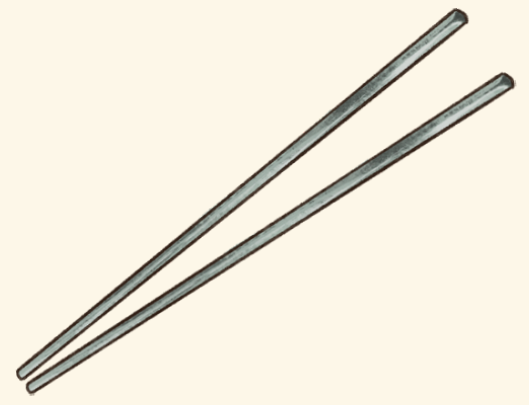


# TROTAMUNDOS

FOOD OF  THE WORLD  
MADRID



# POKE BOWLS



## SALMÓN SALMON

Arroz de sushi, salmón, aguacate, pepino, mango y shiso.

13,50€

*Sushi rice, salmon, avocado, cucumber, mango and shiso.*

## ATÚN TUNA

Arroz de sushi, atún rojo macerado, alga wakame, cebolleta china, sésamo y yema curada.

14,50€

*Sushi rice, marinated bluefin tuna, wakame seaweed, Chinese scallion, sesame seeds and salt-cured egg yolk.*

## VEGETAL VEGETABLE

Arroz de sushi, tofu, seta shitake, edamame, cebolleta china, aguacate, huevo a baja temperatura con soja y ponzu.

12,50€

*Sushi rice, tofu, shiitake mushrooms, edamame, Chinese scallion, avocado, slow-cooked egg with soya and ponzu.*

## POLLO CHICKEN

Arroz de sushi, pollo crujiente, rabanitos, tomate cherries, aguacate, anacardo y spicy mayo.

12,50€

*Sushi rice, crispy chicken, radishes, cherry tomatoes, avocado, cashew nuts and spicy mayo.*

### INGREDIENTES EXTRA ADD EXTRA INGREDIENTS

- Aguacate Avocado. +1.50€
- Sésamo Sesame seeds. +0.50€
- Cebolla crunchy Crunchy onion. +0.50€
- Edamame. +0.50€
- Cebolleta China Chinese scallion. +0.50€
- Tofu. +0.50€
- Salmón /Atún Rojo Salmon / Bluefin Tuna, +2€
- Pollo crujiente Crunchy chicken. +1.75€

\*Si usted tiene alguna alergia o intolerancia consulte con nuestro personal

*\*If you have any food allergies or intolerances, ask our staff*

# NUESTROS CLÁSICOS

## *Our classics*

**Burger de Wagyu estilo NYC con mayonesa de trufa y beicon crujiente.** 19,90€

*Wagyu burger NYC style with truffle mayonnaise and crunchy bacon.*

**Mollete de solomillo de ternera con pimiento verde asado a leña y mayonesa japo.** 17,90€

*Beef tenderloin bun with roasted green pepper and Japanese mayonnaise.*

**Pasta Casarecce con salsa amatriciana, parmesano y albahaca fresca.** 15,90€

*Pasta Casarecce with amatriciana sauce, parmesan cheese and fresh basil.*

**Ensalada de quinoa con vinagreta oriental y cremoso de aguacate.** 12,50€

*Quinoa salad with oriental vinaigrette and creamy avocado sauce.*

\*Si usted tiene alguna alergia o intolerancia consulte con nuestro personal

*\*If you have any food allergies or intolerances, ask our staff*

# POSTRES *DESSERTS*

## HELADO DE COCO

7,50€

*Coconut ice cream*

## MOCHIS VARIADOS

7,50€

*Varied mochis*

## BOWL DE YOGUR CON GRANOLA

**Bowl de yogur griego con frutos rojos, miel, granola y nueces.**

7,50€

*Greek yoghurt bowl with red berries, honey, granola and walnuts.*

\*Si usted tiene alguna alergia o intolerancia consulte con nuestro personal

*\*If you have any food allergies or intolerances, ask our staff*

# Refrescos Drinks

Zumo: melocotón, piña, tomate, mosto <i>Juice: peach, pineapple, tomato, must</i>	4,50€
Zumo natural de naranja <i>Natural orange juice</i>	5,50€
Limonada casera <i>Homemade lemonade</i>	7,00€
Agua 1L Water 1L	5,75€
Royal Bliss: Soda, tónica, ginger ale, berries, yuzu <i>Royal Bliss: soda, tonic, ginger ale, berries, yuzu</i>	4,50€
Nestea limón / agua con gas / agua 0.5 <i>Lemon nestea / sparkling water / water 0.5</i>	4,50€
Fanta de limón o naranja / Sprite <i>Lemon or orange fanta / Sprite</i>	4,50€
Coca cola (light, zero, zero zero) <i>Coca cola (light, zero, zero zero)</i>	4,50€
Aguarius de limón o naranja <i>Lemon or orange aquarius</i>	4,50€
Red Bull Regular <i>Red Bull Regular</i>	5,00€
Red Bull Sugarfree <i>Red Bull Sugarfree</i>	5,00€
<i>Red Bull Watermelon</i> <i>Red Bull Watermelon</i>	5,00€

\*Si usted tiene alguna alergia o intolerancia consulte con nuestro personal  
*\*If you have any food allergies or intolerances, ask our staff*

# Refrescos Drinks

<b>The Organics Ginger Beer</b> <i>The Organics Ginger Beer</i>	5,00€
<b>The Organics Ginger Ale</b> <i>The Organics Ginger Ale</i>	5,00€
<b>Sangría</b> <i>Sangría</i>	9,00€
<b>Ladrón de manzanas</b> <i>Landrón de manzanas</i>	4,00€
<b>Cerveza de jengibre</b> <i>Ginger beer</i>	5,75€
<b>Tinto de verano con casera o fanta</b> <i>'Tinto de verano' with soda or fanta</i>	6,00€

\*Si usted tiene alguna alergia o intolerancia consulte con nuestro personal  
\*If you have any food allergies or intolerances, ask our staff



# Cerveza Beer

El Águila sin filtrar	4,50€
Heineken de barril	4,75€
Heineken 0.0	4,75€
Guinness	4,75€
Desperados	5,00€
Cruzcampo sin gluten	5,00€
Cruzcampo Gran Reserva	5,00€
18/70 La Rubia	5,00€
Cibeles IPA /Rubia / Stout	5,00€
Clara con limon o con casera	5,00€
Hop House 13	5,00€
Sol	5,00€
Amstel Oro 0.0	5,00€
Águila 1900	5,00€
Paulaner	5,50€

# Brandy & Cognac

Courvoisier VS · VSOP	14,00€
Hennessy VS / Ysabel Regina	19,00€
Courvoisier XO	36,00€
Hennessy XO	40,00€

\*Si usted tiene alguna alergia o intolerancia consulte con nuestro personal

*\*If you have any food allergies or intolerances, ask our staff*

# Gin

## SECAS DRY

Bombay	13€
Bombay Sapphire · London 1	16€
Sapphire Premier Cru	19€
Oxley · Sipsmith	19€

## CÍTRICAS & FRUTALES CITRICS & FRUITY

Larios Rosé · Bombay Bramble · Bombay Pressé	13€
Brockmans · Nordés	16€
G vine · Citadelle · Nouvasion	19€

## HERBALES HERBALS

Larios 12	13€
Gin Mare · N° 209	16€
Roku · Mombasa · Saffron	19€

# Vodka

Koskenkorva	13€
Eristoff	13€
Belvedere · Snow Leopard	19€
Grey Goose · Grey Goose Watermelon Basil	19€
Grey Goose Strawberry	

\*Si usted tiene alguna alergia o intolerancia consulte con nuestro personal

*\*If you have any food allergies or intolerances, ask our staff*



# Ron

## BLANCO WHITE

Bacardi	13,00€
Diplomático	16,00€

## AÑEJO AGED

Brugal Añejo · Santa Teresa Gran Reserva · Bacardi Carta Negra · Bacardi Spiced	13€
Flor de caña 7	13€
Diplomático Mantuano	16€
Bacardi Reserva 8	16€
Don Papa Baroko	18€
Flor de caña 12	16€
Flor de caña 18	19€
El Pasador de Oro	19€
Santa Teresa 1796 · Clement Select Barrel · Matusalem 15	24€
Brugal 1888	36€
Matusalem 23 · Mount Gay Black Barrel	36€

## Tequila & Mezcal

Mezcal Union	16€
Mezcal 400 Conejos	19€
Cazadores Reposado · Cazadores Blanco	16€
Patrón Silver · Patrón Reposado · Patrón Añejo	19€
Jose Cuervo Reserva Familia	24€

\*Si usted tiene alguna alergia o intolerancia consulte con nuestro personal  
*\*If you have any food allergies or intolerances, ask our staff*

# Aperitivos Appetizers

Martini Rosso · Martini Bianco · Martini Extra Dry · Martini Rubino · Martini Ambrato · Martini non alcohol NOLO Floreale · Martini Vibrante non alcohol NOLO · Martini Fiero	7€
Noilly Prat Rojo/Blanco · Martini Bitter ·	8€
Carpano Rojo · Golfo · Punt e Mes	8€
ST Germain	8€
Aperol Spritz	13€
Antica fórmula	14€

# Whisky

## AMERICAN & BOURBON

Jim Beam	16€
Sazerac Rye	19€

## BLEND

White Label · DYC 8	13€
Dewar's 8 French Smooth	13€
Dewar's 8 Caribbean Smooth	13€
Famous Grouse	13€
Dewar's 12 años	16€
Dewar's 15 años	19€

\*Si usted tiene alguna alergia o intolerancia consulte con nuestro personal

*\*If you have any food allergies or intolerances, ask our staff*

## SCOTCH SINGLE MALT

Glenmorange 10 Ardmore Legacy · Haig Club	16€
Glenrothes 12 años	16€
Macallan Double	19€
Ardberg 10	19€
Aberfeldy 12 Highland Park 12 · Craigellachie 13	22€

## JAPANESE

Hibiki Harmony	48€
Yamazaki	48€

\*Si usted tiene alguna alergia o intolerancia consulte con nuestro personal  
*\*If you have any food allergies or intolerances, ask our staff*

## VINO BLANCO

PITA VIÑEDOS ORGÁNICOS D.O. Rueda · 100% Verdejo	4,50€	23€
MUGA BLANCO D.O.Ca. Rioja · 90% Viura, 5% Garnacha blanca, 5% Malvasía de Rioja	4,50€	23€
LAGAR DE CERVERA D.O. Rías Baixas · 100% Albariño	4,50€	23€
OBERGO SUEÑOS D.O. Somontano · 100% Chardonnay	4,50€	23€
GARGALO D.O Monterrei · 100% Godello	4,50€	23€
MARAÑONES EL QUIEBRO D.O Vinos de Madrid · 100% Albillo		23€
50 LIBRAS D.O. Penedes · 100% Xarel-lo		23€
O LUAR DO SIL SOBRE LÍAS D.O. Valdeorras · 100% Godello		23€

## VINO ROSADO

MUGA ROSADO D.O.Ca. · 70% Garnacha tinta, 30% Viura	4,50€	23€
PAVINA ROSÉ D.O. VT Castilla y León · 100% Pinot Noir		23€
BY OTT D.O. Côtes de Provence Francia · 65% Garnacha tinta, 25% Cinsault, 8% Syrah, 2% Monastrell		25€

## VINO TINTO

TOMÁS GONZÁLEZ ROBLE D.O. Ribera del Duero · 100% Tempranillo	4,50€	22€
MUGA EL ANDÉN DE LA ESTACIÓN D.O. Ca. Rioja · 65% Tempranillo, 35% Garnacha tinta	4,50€	22€
ROMÁNICO D.O.Toro · 100% Tinta de toro	4,50€	22€
LA MALDICIÓN D.O. Vinos de Madrid · 80% Malvar, 20% Tempranillo	4,50€	22€
ENRIQUE MENDOZA D.O. Alicante · 50% Merlot, 50% Monastrell		24€
LZ TELMO RODRÍGUEZ D.O.Ca. Rioja · 80% Tempranillo, 10% Garnacha Tinta, 10% Graciano		26€
PEGASO Z D.O. VT Castilla y León · 100% Garnacha		26€
ÁNIMA NEGRA D.O. VT Mallorca · 95% Callet, 3% Manto Negro, 2% Fogoneu		28€
PITTACUM VAL DE LA OSA D.O.Bierzo · 100% Mencía		29€
MUGA CRIANZA D.O. Ca. Rioja · 70% Tempranillo, 20% Garnacha tinta, 5% Graciano, 5% Mazuelo		32€

\*Si usted tiene alguna alergia o intolerancia consulte con nuestro personal

*\*If you have any food allergies or intolerances, ask our staff*

SAN COBATE LA FINCA D.O. Ribera del Duero · 100% Tinto fino	34€
CUVÉE LATOUR TINTO AOC Bourgogne · 100% Pinot Noir	34€
LES BRUGUERES D.O.Q Priorat · 60% Garnacha tinta, 40% Syrah	36€
TERMES D.O Toro · 100% Tinta de toro	39€
BOSQUE MATASNOS D.O Ribera del Duero · 95% Merlot, 8% Tempranillo	39€
VIÑA BOSCONIA D.O Ca Rioja · 80% Tempranillo, 10% Garnacha tinta, 5% Graciano, 5% Mazuelo	39€
PRADO ENEA D.O.Ca Rioja · 80% Tempranillo, 15% Graciano, 3% Garnacha tinta, 2% Mazuelo	49€
TORRE MUGA D.O.Ca Rioja · 75% Tempranillo, 15% Mazuelo, 10% Graciano	82€
BARÓN DE CHIREL D.O.Ca Rioja · 65% Tempranillo, 35% Otras variedades tintas	95€

## ESPUMOSOS

JUVE & CAMPS RESERVA DE LA FAMILIA D.O. Cava · 55% Xarel-lo 35% Macabeo, 10% Parelleda	24€
CONDE DE HARO BRUT D.O. Cava · 90% Viura, 10% Malvasía	7,00€ 24€
CONDE DE HARO ROSÉ D.O. Cava · 100% Garnacha	8,00€ 25€
GRAMONA III LUSTROS D.O Corpinnat · 70% Xarel-lo, 30% Macabeo	48€
VEUVE CLICQUOT BRUT YELLOW LABEL AOC Champagne 50% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 20% Pinot Meunier	12,00€ 65€
VEUVE CLICQUOT BRUT ROSÉ AOC Champagne 45-55% Pinot Noir, 10-25% Meunier, 25-35% Chardonnay	14,00€ 75€
'R' DE RUINART BRUT AOC Champagne · 40% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 11% Meunier	99€
RUINART BLANC DE BLANCS AOC Champagne · 100% Chardonnay	150€

\*Si usted tiene alguna alergia o intolerancia consulte con nuestro personal

*\*If you have any food allergies or intolerances, ask our staff*

## ESPUMOSOS

JUVE & CAMPS RESERVA FAMILIA D.O. Cava		24
CONDE DE HARO ROSE D.O. Cava	8,00	25
CONDE DE HARO D.O. Cava	7,00	24
GRAMONA III LUSTROS D.O. Cava		48
VEUVE CLICQUOT BRUT D.O. Champagne	12,00	65
VEUVE CLICQUOT BRUT ROSE D.O. Champagne	14,00	75
'R' DE RUINART BRUT D.O. Champagne		99
RUINART BLANC DE BLANCS D.O. Champagne		150

\*Si usted tiene alguna alergia o intolerancia consulte con nuestro personal

*\*If you have any food allergies or intolerances, ask our staff*





# BEBIDAS DRINKS

## CAFÉ COFFEE

Espresso, cortado y ristretto	2,90€
Americano. Long black coffee	3,60€
Café con leche. Coffee with milk	3,60€
Nesquick	3,60€
Café bombón	3,80€
Capuccino	3,80€
Latte macchiato	3,80€
Caramel macchiato	4,50€
Chocolate a la taza. Hot chocolate	4,50€
Flat white	3,85€
Frapuccino. Capuccino frappe	4,50€
Frapé de caramelo salado.	
Salted caramel frappe	4,50€
Frapé de galletas y crema.	
Cookies and cream frappe	4,50€

Customiza tu café - customize your coffee:

Vainilla, caramelo, avellana, frambuesa, vainilla sin azúcar, chocolate, leche condensada. Vainilla, caramel, hazelnut, almond, raspberry, sugar-free vainilla, chocolate, condensed milk	+0.50€
Shot espresso. Espresso shot	+0.60€
Leche de coco. Coconut milk	+0.50€
Crema. Whipped cream	+0.60€
Mashmallows	+0.40€

\*Si usted tiene alguna alergia o intolerancia consulte con nuestro personal

*\*If you have any food allergies or intolerances, ask our staff*

# BEBIDAS DRINKS

## REFRESCOS SOFT DRINKS

Refrescos. Soft drinks	4,75€
Mineral 0.5 L	4,75€
Mineral 1 L	5,75€
Con gas. Sparkling	4,75€

## TÉ TEA 3,80 €

Té menta. Mint tea:

Hojas de menta y lemongrass. mint leaves and lemongrass

English breakfast

Masala Chai:

47% té negro, jengibre, anís, canela. Black tea 47%, ginger, anise and cinnamon

Manzanilla. Camomile:

95% camomila, 5% piel de naranja. Camomile 95% and orange peel 5%

Té frutos rojos. Red berries tea

Té verde. Green Tea

Té bienestar. Keep on going "Wellness tea"

Rooibos, anís, hojas de menta, piel de naranja, lemongrass y canela.

Orange peel, cinnamon and lemongrass and rooibos tea

Rooibos naranja crema. Rooibos cream orange:

Piel de naranja y vainilla. Orange peel and vainilla pieces

Té helado. Iced tea

Matcha latte

Chai latte

Limonada de té. Tea lemonade

\*Si usted tiene alguna alergia o intolerancia consulte con nuestro personal

*\*If you have any food allergies or intolerances, ask our staff*

# BEBIDAS *DRINKS*

## ZUMOS JUICES 5,50 €

Naranja natural. Fresh orange juice

Fresa y naranja natural. Strawberry and fresh orange juice

Guanábana, espinaca y menta natural

Soursop, spinach and fresh mint

## SMOOTHIES 7,50 €

Espinacas, pepino, kale y piña. Spinach, cucumber, kale and pineapple

Maracuyá, zanahoria, mango y piña. Passion fruit, carrot, mango and pineapple

Fresa, mora y frambuesa. Strawberry, blackberry and raspberry

Piña y fresa. Pineapple and strawberry

Mango, melón, kiwi y piña. Mango, melon, kiwi and pineapple

Papaya, piña y mango. Papaya, pineapple and mango

Coco, plátano y piña. Coconut, banana and pineapple

**EXOTIC:** Coco, mango, fruta de la pasión, yuzu y lima.

Coconut, mango, passion fruit, yuzu and lime

### 8 TEXTURAS DE CHOCOLATE:

8 textures chocolate cake

**AVELLANA:** Mousse de chocolate con leche y cremoso de avellana.

Chocolate with milk mousse and hazelnut cream

\*Si usted tiene alguna alergia o intolerancia consulte con nuestro personal

*\*If you have any food allergies or intolerances, ask our staff*

**TROTAMUNDOS**  
FOOD OF  THE WORLD  
MADRID