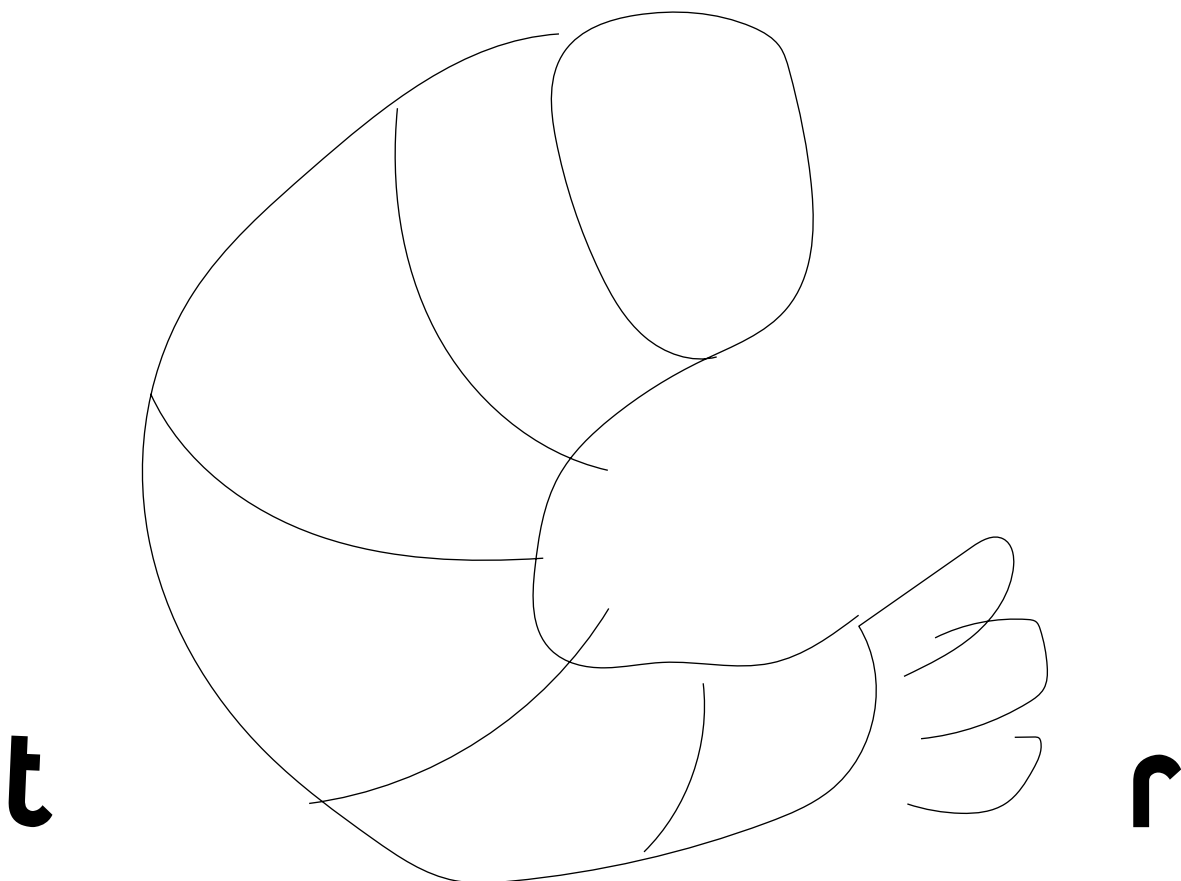


# menú de comida:



Bienvenido a trobar:

Nuestro menú se inspira en la cultura mallorquina, con toques de Sudamérica y Centroamérica. Nuestros pequeños platos están pensados para compartir (aunque no te juzgamos si quieres una solo para ti).

El “menaje” utilizado ha sido creado por los artistas de trobat en colaboración con trobar, y se encuentra disponible para su compra en [www.trobat.co/trobar](http://www.trobat.co/trobar) | Bon Profit!

Si tienes alguna alergia, por favor, avísanos y te brindaremos asesoramiento.

# trobar gastronomy:

## 01 Cesta de Pan con Mantequilla

5€

Pan casero recién horneado con mantequilla aromatizada (arriégate, cada día es diferente)

Cesta de pan diseñada por Emmely Elgersma. Ojo de cerámica diseñado por Constanza Cecchetto

## 02 Mole y Totopos

14€

Mole de batata al estilo oaxaqueño, servido con totopos

Pruébalo con nuestro cóctel “Sobrasada Margarita”

Mortero y mano de mortero diseñados por Biel Miralles

## 03 Patatas Bravas

12€

Nuestra versión del tradicional plato español, servido con una salsa de jalapeño

Pruébalo con nuestro cóctel “Citrus Experience”

Cuenco diseñado por Solène Bonnet

## 04 Patatas Trobar

10€

Chips de patata con salsa “huancaína” al estilo peruano

Pruébalo con nuestro cóctel “Sakxy Nikkei”

Cuenco y potecito de salsa diseñados por Alfonso Reyes

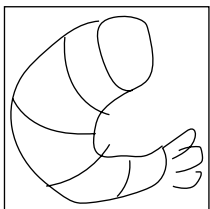
## 05 Ceviche “Carretillero”

19€

Crujientes aros de calamar acompañados de pescado fresco en salsa de cilantro, rocoto (chile peruano) y zumo de lima

Pruébalo con nuestro cóctel “Chignon”

Cuenco y brocheta cerámica diseñados por Constanza Cecchetto



# trobar gastronomy:

06

## Arepas

5€ (/ud.)

Saquitos crujientes rellenos de sobrasada y queso Mahón

Pruébalo con nuestro cóctel “Bam! Boo!”

Platos diseñados por Trobat Casa

07

## Nuestro “Lobster Roll”

12€ (/ud.)

El original con un toque especial. Una esfera crujiente de brioche rellena de un tartar cremoso de langosta, servida con una guarnición de sashimi de langosta

Pruébalo con nuestro cóctel “Pogo”

Platos diseñados por  
Constanza Alamazán Carrasco

08

## Tro-Tacos

8€ (/ud.)

- Camarones crujientes acompañados de mousse de aguacate y mayonesa de chipotle
- Cerdo cocido a fuego lento al estilo Cochinita Pibil servido con cilantro y un gajo de lima
- Mango picante servido con pico de gallo fresco y mayonesa de chipotle

Pruébalo con nuestro cóctel “Green Smoke”

Base soporte para tacos  
diseñada por Laura Rubio Bañon

09

## Pichana Milanesa

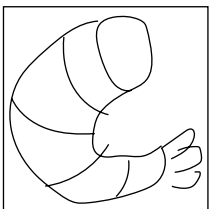
20€

Lomo de cerdo ibérico frito y empanado en panko, acompañado de tomates cherry marinados en soja y salsa de provolone

(porque realmente creemos que nunca es suficiente salsa, te ofrecemos una porción extra de salsa de provolone extra)

Pruébalo con nuestro cóctel “Okita”

Plato y potecito de salsa  
diseñados por Teresa Monmas



# trobar gastronomy:

10

## Vieiras con Trufa

22€

Vieiras selladas servidas en una salsa de trufa,  
con un “topping” de parmesano crujiente

Pruébalo con nuestro cóctel “Hattan-Man”

Platillo diseñado por Constanza Cecchetto

11

## Mac & Cheese à la Trobar

17€

Macarrones con queso al estilo americano con un  
toque único: quesos locales de Mallorca,  
paprika fresca y una cobertura crujiente  
de aceite de oliva picante

Pruébalo con nuestro cóctel  
“The Negroni is on Holiday”

Plato diseñado por Hannah Simpson

12

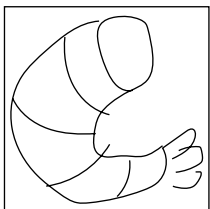
## Nuestra Ensalada de Col

8€

Ensalada de col al estilo americano con  
manzana fresca y mayonesa de limón

Pruébalo con nuestro cóctel “Bloody Maria”

Bol diseñado por Trobat Casa



Si tienes alguna alergia, por favor, avísanos y te brindaremos asesoramiento.

# algo dulce:

Nuestros postres deconstruidos se sirven en una “copa de cóctel” y no están diseñados para compartir. Pero, ¿por qué querrías hacerlo?

## 13 Tiramisú 10€

Crema de mascarpone, gelatina de amaretto, crumble de cacao y bizcocho genovés

Pruébalo con nuestro cóctel “Ba-na-na-na”

“Copa” diseñada por Constanza Cecchetto

## 14 Cheesecake 10€

Estilo neoyorquino: crema de queso, crema de frutos rojos, bizcocho de sablé de chocolate blanco y sorbete de fresa

Pruébalo con nuestro cóctel “But First Coffee”

“Vaso” diseñado por Martine Thoelen

## t 15 Banana Split r 10€

Bizcocho de plátano, tartar de plátano con ‘dulce de leche’, crumble de cacahuete y crema de chocolate blanco

Pruébalo con nuestro cóctel “Tiny Disco”

“Vaso” diseñado por Soléne Bonnet

La “cristalería” y “menaje” utilizado ha sido creado a mano por los artistas de trobat en colaboración con trobar, y se encuentran disponibles para su compra en [www.trobat.co/trobar](http://www.trobat.co/trobar)  
Síguenos en @trobat.co y @trobar\_

escanear  
para  
comprar



Platos diseñados por Alfonso Reyes  
Utensilios diseñados por Sebastião Lobo  
Servilletas diseñadas por Trobat Casa  
Copas de vino diseñadas por Justine Menard & Trobat Casa  
Posavasos & luces de mesa diseñados por Emmely Elgersma  
Vasos de agua diseñados por Constanza Cecchetto  
Cuencos de sal diseñados por Trobat Casa  
Tazas de café diseñadas por Teresa Monmas

# menú

# trobasement:

bienvenido a trobasement.

Nuestros pequeños platos están pensados para compartir (aunque no te juzgamos si quieres uno solo para ti). El “menaje” utilizado ha sido creado por los artistas de trobat en colaboración con trobar, y se encuentra disponible para su compra en [www.trobat.co/trobar](http://www.trobat.co/trobar) | Bon Profit!

## 01 Mole y Totopos 14€

Mole de batata al estilo oaxaqueño,  
servido con totopos

Pruébalo con nuestro cóctel “Sobrasada Margarita”

Mortero y mano de mortero  
diseñados por Biel Miralles

## 02 Patatas Bravas 12€

Nuestra versión del tradicional plato español,  
servido con una salsa de jalapeño

Pruébalo con nuestro cóctel “Citrus Experience”

Cuenco diseñado por Solène Bonnet

## 03 Patatas Trobar 10€

Chips de patata con salsa “huancaína”  
al estilo peruano

Pruébalo con nuestro cóctel “Sakxy Nikkei”

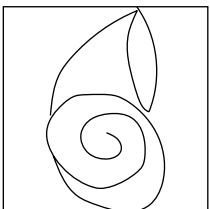
Cuenco y potecito de salsa  
diseñados por Alfonso Reyes

## 04 Arepas 5€ (/ud.)

Saquitos crujientes rellenos de sobrasada  
y queso Mahón

Pruébalo con nuestro cóctel “Bam! Boo!”

Platos diseñados por Trobat Casa



## 05 Nuestro "Lobster Roll"

12€ (/ud.)

El original con un toque especial. Una esfera crujiente de brioche rellena de un tartar cremoso de langosta, servida con una guarnición de sashimi de langosta

Pruébalo con nuestro cóctel "Pogo"

Platos diseñados por  
Constanza Alamazán Carrasco

## 06 Tro-Tacos

8€ (/ud.)

- Camarones crujientes acompañados de mousse de aguacate y mayonesa de chipotle
- Cerdo cocido a fuego lento al estilo Cochinita Pibil servido con cilantro y un gajo de lima
- Mango picante servido con pico de gallo fresco y mayonesa de chipotle

Pruébalo con nuestro cóctel "Green Smoke"

Base soporte para tacos  
diseñada por Laura Rubio Bañon

algo dulce:

## 07 Tiramisú

10€

Crema de mascarpone, gelatina de amaretto, crumble de cacao y bizcocho genovés

Pruébalo con nuestro cóctel "Ba-na-na-na"

"Copa" diseñada por Constanza Cecchetto

## 08 Cheesecake

10€

Estilo neoyorquino: crema de queso, crema de frutos rojos, bizcocho de sable de chocolate blanco y sorbete de fresa

Pruébalo con nuestro cóctel "But First Coffee"

"Vaso" diseñado por Martine Thoelen

## 09 Banana Split

10€

Bizcocho de plátano, tartar de plátano con 'dulce de leche', crumble de cacahuete y crema de chocolate blanco

Pruébalo con nuestro cóctel "Tiny Disco"

"Vaso" diseñado por  
Soléne Bonnet

escanear  
para  
comprar



Si tienes alguna alergia, por favor, avísanos y te brindaremos asesoramiento.

# menú rooftop:

bienvenidos a rooftop trobar. Disfruta de las vistas panorámicas de Cala Agulla mientras degustas nuestro menú al estilo americano

- 01 Tro-Burgers 14€ (vegetariana)  
16€ (de ternera)  
Hamburguesa de ternera servida con bacon crujiente, cebolla caramelizada, salsa de pepinillos dulces, queso cheddar, tomate y lechuga  
Hamburguesa vegetariana con cebolla caramelizada, salsa de pepinillos dulces, queso cheddar, tomate y lechuga

- 02 Nuestro Reuben 14€  
Sándwich de pastrami picante servido en pan brioche a la parrilla con queso, pepinillos dulces y salsa tártara cremosa

- 03 Hot Dog Mallorquín 14€  
Hot dog de cerdo negro de Mallorca servido con queso mahonés, salsa de sobrasada y cebolla encurtida, acompañados con una guarnición de pepinillos avinagrados

## Guarnición

Patatas Deluxe  
Servidas con crema agria y salsa de chili dulce

7€

Mazorca de Maíz  
Servida con mantequilla, cilantro, lima y salsa Valentina sobre una base de salsa de burrata

7€