DRINKS

WINE

WHITE

Pazo de San Mauro Albariño		42.95
Condado Real Verdejo y Viura	(3.95/glass)	14.95
Jane Ventura Blanques Eco Penedès	(4.00/glass)	15.95
Afortunado Verdejo	(4.50/glass)	17.95
Torre Moreta Albariño	(5.00/glass)	21.95
Montenovo Godello		24.95
Acústic Barrica Garnatxa Blanca (Montsant)		29.95
Enrique Mendoza Chardonnay		29.95
Terranova Rueda		19.95
Grapus Penedès		16.95

RED

Condado Real Tempranillo	(3.95/glass)	14.95
Blau Garnatxa Negra (Montsant)	(5.00/glass)	19.95
Viuda Negra Crianza (Rioja)	(5.00/glass)	20.95
Nómada Tempranillo (Rioja)		29.95
Ritme Garnatxa Negra (Priorat)		29.95
Caramelo 9 Meses (Ribera del Duero)	(6.50/glass)	28.50
Caramelo Crianza Cabernet Sauvignon		41.50
Caramelo Reserva Cabernet Sauvignon		59.95
Ondarre Crianza Rioja		21.95
Altos Vuelos Roble Ribera del Duero	(5.00/glass)	24.95
PSI cosecha ribera duero		69.50
Elefant Montsant		16.95

ROSÉ

Condado Real (Tempranillo)	(3.95/glass)	14.95
Jane Ventura Garnatxa Penedès	(4.00/glass)	15.95

CAVA

Jane Ventura Brut Nature (30 months)	(5.00/glass)	22.95
Jane Ventura Gran Reserva(60 months)		39.95

-. BCN .-
LA TRIUNFAL
RESTAURANT
- EST. 2018-

V Vegetariano - Vegetarià- Vegetarian VV Vegano- Vegà- Vegan G Sin Gluten - Sense gluten - Gluten free

L Sin Lacteos - Sense Làctics - Dairy Free

IVA incluido IVA inclòs VAT included

Nuestros platos pueden contener alimentos que causan alergias o intolerancias. Consulte con nuestro equipo sobre cualquier intole-rancia o alergia.

Els nostres plats poden contenir aliments que causen al·lèrgies o intoleràncies. Consulti amb el nostre equip sobre qualsevol intoleràn-cia o al·lèrgia.

Our dishes may contain food who cause allergies or intolerances check with our team aboutany intolerances or allergies.

Informar posiblidad de llevarse la comida no cosumida, sin coste de adisional.

CINZANO APEROL 1919 BULLDOG LONDON DRY GIN

WIFI: LATRIUNFAL
PASS: LATRIUNFAL2018

10% suplemento terraza 10% suplement terrassa Terrace supplement 10%

COCKTAILS

Mojito	9.95
Piña Colada	9.50
Espresso Martini	10.50
Mimosa	6.50
Negroni	8.95
Sex on the Beach	9.50
Tequila Sunrise	9.50
Caiproska	8.95
San Francisco	8.95
Daiquiri	8.95
Bellini	9.50

DRAFT BEER

On Tap	Glass	Half Pint	Pint
Estrella	3.25	6.00	11.30
Turia	3.55	6.25	11.80
Voll Damm	3.80	6.55	12.30
Clara	3.25	6.05	11.30

BOTTLED BEER

Estrella	3.25
Free Damm	3.25
Free Damm Lemon	3.25
Malquerida	3.80
IPA complot	3.80
Daurada	3.60
Sin Alcohol Tostada	3.45

SANGRIA

	Glass	Pint
Sangría de vino	8.95	17.95
Sangría de cava	9.95	24.95
Tinto de verano	5.50	15.95

WHISKY

J&B,Ballantines, Red Label	8.15
Black Label, Knokando, Cardhu, Jack Daniels	11.15
Talisker, Glendfiddich, Gold Label, Glenrother	12.95
Macallan	14.90

GIN

Seagrams, Beefeter, Tanqueray, Puerto de Indias	8.15
Gin Mare, Hendriks, Mombasa, Saphire, Citadelle, Bulldog, Bombay, Bloom	10.50
Botanicals, Jinzu,Gvine, Brockmans	12.50

SPRITZS APERITIVO TIME

Aperol Spritz (En clásico)	7.50
Campari Spritz (El auténtico Bitter)	8.50
Sarti Spritz (Afrutado con Mango y Frita de la Pasión)	8.40
Crodino Spritz (Sin alcohol)	5.50
hugo spritz	8.50

VERMOUTH & SPIRITS

Lustao	6.50
Izaguirre	5.90
Martini rosso	5.85
Martini blanco	5.85
Martini S/Alcohol	5.25

WATER & SOFT DRINKS

Agua 0,5	3.00
Agua bot. plas.0,5	2.50
Vichy (agua con gas)	3.30
Cocacola, Fanta, Sprite, Nestea, Acuarius	3.30
Bitter	3.30
Tonica Fever	3.30
Zumo Granini	3.50
Zumo naranja natural	4.95
Bitter Soda, Cinzano c/alcohol 8,5º	4.25

LIQUEURS

Cacique, Brugal, Bacardi, Pampero		8.15
Pampero		9.50
Habana 7		9.50
Millonario		12.95
Zacapa		12.95
Fernet	3.50	5.95
Orujo	3.50	5.25
Blanco/hierbas/	3.50	5.25
crema Limoncello	3.50	5.25
Marie brizard	3.50	5.25
Anis del Mono	3.50	5.25
Grappa	4.00	5.85
Ratafia	4.00	5.85
Frangelico	4.00	5.85
Amaretto	4.00	5.85
Pacharán Baileys	4.00	5.85
Tequila reposado	4.00	5.85
Jaggermeister	4.00	6.50
	Shot	Glass

TAPAS

Bread with Tomato V — 4.95
Pain à la tomate

Cheese Selection — 11.95/21.95
Assortiment de fromages

Spanish Omelette Skewer G — 6.95
Brochette de tortilla espagnole

Marinated White G L — 6.95
Anchovies Anchois marinés au vinaigre

Iberian Ham G L — 11.95/23.95
Jambon ibérique

Mixed Olives G L V — 2.95/5.50
Assortiment d'olives

Cantabrian Anchovies G — 10.50
Anchois de Cantabrie

Chistorra Sausage G L — 7.50
Chistorra

Smoked Sardine G — 9.95
Sardine fumée

Anchovy Skewers — 4.50
Brochettes d'anchois

Mixed Pickled Skewers — 4.50
Brochettes mixtes

HOT TAPAS

Homemade Patatas Bravas L — 7.95
Bravas Patatas bravas maison

Pimientos del Padrón L V — 7.95
Pebrotsdel Padró

Padrón Peppers L — 12.95
Poivrons de Padrón

Baked Provolone G — 10.95
Provolone gratiné

Stew & Iberian Ham — 2.95
Croquettes au jambon et pot-au-feu

Chicken Fingers L — 9.95
Aiguillettes de poulet

La Triunfal Crispy Pork Belly L — 10.95
Torreznos La Triunfal

Morel Mushrooms with Foie — 19.95
Gras Morilles au foie gras

THE GARDEN

Truffle Burrata with Tomatoes G — 15.95
Burrata à la truffe et tomates

Mixed Salad with Tuna Belly G L V — 15.50
Salade mixte au thon ventrèche

Tomato Salad with Tuna Belly — 13.95
Salade de tomates au thon ventrèche

Baby Gem Lettuce & Anchovy Salad — 16.95
Salade de sucrine aux anchois

Baby Spinach Salad with Vinaigrette — 15.95
Salade de jeunes pousses d'épinards, vinaigrette

EGGS

Fried Eggs with Chistorra & Potatoes L — 13.95
Œufs au plat à la chistorra et pommes de terre

Fried Eggs with Baby Squid & Potatoes L — 14.95
Œufs au plat aux chipirons et pommes de terre

Fried Eggs with Iberian Ham & Potatoes L — 17.95
Œufs au plat jambon ibérique et pommes de terre

Fried Egg with Foie Gras L — 18.95
Œufs au plat au foie gras

SEAFOOD

Steamed Mussels G — 13.95
Moules à la vapeur

Garlic Prawns G L — 14.95
Crevettes à l'ail

Fried Baby Squid L — 13.95
Chipirons frits

Grilled Cuttlefish G L — 16.95
Seiche grillée

Galician-Style Octopus G L — 29.95
Poulpe à la galicienne

Andalusian-Style Fried Squid L — 14.95
Calamars frits à l'andalouse

Grilled Salmon with Teriyaki Sauce L — 22.95
Saumon grillé, sauce teriyaki

Grilled Sea Bass G L — 22.95
Bar grillé

Grilled Red Prawns — 23.95
Crevettes rouges grillées

Squid with Leek, Tomato & Onion — 16.95
Calamars aux poireaux, tomates et oignons

VEGATABLES

Tempura Asparagus with Burrata Cream & Parmentier 12.50
Asperges en tempura, crème de burrata et parmentier

Cheese-Stuffed Mushrooms G 12.95
Champignons farcis au fromage

Fried Aubergine with Cane Honey L V 9.50
Aubergines frites au miel de canne

Confit Artichoke with Iberian Ham 14.95
Artichaut confit au jambon ibérique

Grilled Vegetables 12.95
Légumes grillés

BURGER AND SANDWICH

La Triunfal Burger 17.95
Burger La Triunfal

Beef Pepito with Roasted Pepper & Idiazábal Cheese 11.95
Pepito de bœuf aux poivrons et fromage Idiazábal

RICE & PASTA

Seafood Paella G L 23.95/ración
Paëlla aux fruits de mer

Seafood Fideuà L 22.95/ración
Fideuà aux fruits de mer

Black Rice with Cuttlefish G L 21.95/ración
Riz noir à la seiche

Vegetable Paella V G L 20.95/ración
Paëlla aux légumes

Señorito Paella 25.95/ración
Paëlla Señorito

Wild Mushroom & Truffle Paella 26.95/ración
Paëlla aux champignons sauvages et à la truffe

Tagliatelle with Mushroom & Truffle Cream 18.95/ración
Tagliatelles à la crème de champignons et à la truffe

MEAT

Grilled Beef Skirt Steak with Chimichurri 19.95
Onglet de bœuf grillé, sauce chimichurri G L

Dry-Aged Beef Entrecôte on Hot Stone 42.50
Entrecôte de bœuf maturée sur pierre chaude G L

1 kg Dry-Aged Beef T-Bone on Hot Stone 79.95
Côte de bœuf maturée sur pierre chaude (1 kg) G L

BBQ Iberian Pork Ribs G L 17.50
Travers de porc ibérique sauce BBQ

Grilled Lamb Chops L 22.95
Côtelettes d'agneau grillées

Iberian Pork Secreto with Sweet Potato Purée 18.95
Secreto ibérique, purée de patate douce G L

Beef Tenderloin with Foie Gras G L 28.95
Filet de bœuf au foie gras

DESSERTS

Catalan Cream 6.95
Crème catalane

Assorted Ice Cream G 6.50
Glaces variées

Chocolate Coulant 7.50
Coulant de xocolata

Mató Cheese with Honey & Walnuts 6.50
Mató au miel et aux noix

Homemade Cheesecake 7.95
Cheesecake maison

Homemade La Triunfal Torrija 7.50
Torrija artisanale La Triunfal

Tiramisu 7.50
Tiramisu

Lemon Sorbet with Cava 7.95
Sorbet au citron et au cava

Seasonal Fruit 5.95
Seasonal Fruit

MENUS FOR 2 PEOPLE

T-BONE STEAK

42,00 € per person

Bread with Tomato

Choose one:
1.Green Lettuce Salad
1.Mixed Salad
1.Artichoke with Ham
1.40 g 5J Iberian Ham
1.2 Iberian Ham Croquettes

Choose one:
2.Steamed Mussels
2.Fried Aubergine
2.Garlic Prawns
2.Andalusian-style Fried Squid
2.Fried Eggs with Chistorra

Choose one:
3.1 kg T-Bone Steak

Montsant / Penedès Wine or Soft Drink
Dessert: Truffle Cream / Ice Cream / Tiramisu

PAELLA

35,95 € per person

Bread with Tomato

Choose one:
1.Green Lettuce Salad
1.Mixed Salad
1.2 Iberian Ham Croquettes
1.40 g 5J Iberian Ham
1.Artichoke with Ham

Choose one:
2.Garlic Prawns
2.Fried Aubergine
2.Steamed Mussels
2.Andalusian-style Fried Squid
2.Fried Eggs with Chistorra

Choose one:
3.Seafood Fideuà
3.Black Rice
3.Seafood Paella

Montsant / Penedès Wine or Soft Drink
Dessert: Truffle Cream / Ice Cream / Tiramisu

TAPAS

34,95 € per person

Bread with Tomato

Choose one:
1.Green Lettuce Salad
1.Mixed Salad
1.2 Iberian Ham Croquettes
1.Torreznos (Crispy Pork 1.Belly)
1.40 g 5J Iberian Ham

Choose one:
2.Fried Aubergine
2.Garlic Prawns
2.Andalusian-style Fried Squid
2.Steamed Mussels
2.Fried Eggs with Chistorra

Choose one:
3.Iberian Pork Secreto
3.Grilled Ribeye Steak
3.Beef Pepito Sandwich

Montsant / Penedès Wine or Soft Drink
Dessert: Truffle Cream / Ice Cream / Tiramisu

MENUS POUR 2 PERSONNES

CÔTE DE BOEUF

42,00 € par personne

Pain à la tomate

Au choix :
1.Salade de laitue
1.Salade mixte
1.Artichaut au jambon
1.40 g de jambon ibérique 5J
1.2 croquettes au jambon ibérique

Au choix :
2.Moules vapeur
2.Aubergines frites
2.Crevettes à l'ail
2.Calamars frits à l'andalouse
2.Œufs au plat avec chistorra

Au choix :
3.Côte de boeuf de 1 kg

Vin Montsant / Penedès ou boisson sans alcool
Dessert: Crème à la truffe / Glace / Tiramisu

PAËLLA

35,95 € par personne

Pain à la tomate

Au choix :
1.Salade de laitue
1.Salade mixte
1.2 croquettes au jambon ibérique
1.40 g de jambon ibérique 5J
1.Artichaut au jambon

Au choix :
2.Crevettes à l'ail
2.Aubergines frites
2.Moules vapeur
2.Calamars frits à l'andalouse
2.Œufs au plat avec chistorra

Choose one:
3.Fideuà aux fruits de mer
3.Riz noir
3.Paëlla aux fruits de mer

Vin Montsant / Penedès ou boisson sans alcool
Dessert: Crème à la truffe / Glace / Tiramisu

TAPAS

34,95 € par personne

Pain à la tomate

Au choix :
1.Salade de laitue
1.Salade mixte
1.2 croquettes au jambon ibérique
1.Torreznos (poitrine de porc croustillante)
1.40 g de jambon ibérique 5J

Au choix :
2.Aubergines frites
2.Crevettes à l'ail
2.Calamars frits à l'andalouse
2.Moules vapeur
2.Œufs au plat avec chistorra

Au choix :
3.Secreto ibérique
3.Entrecôte grillée
3.Pepito de boeuf

Vin Montsant / Penedès ou boisson sans alcool
Dessert: Crème à la truffe / Glace / Tiramisu