

SA TRINKA
SALINAS . IBIZA



Sugerencias



Entrantes · Starters

Gazpacho andaluz · Andalusian Gazpacho Vegan  	12,00 €
Pimientos del padrón · Padrón peppers 	14,50 €
Queso manchego y pan con tomate   	23,00 €
Manchego cheese and toasted bread with tomato	
Carpaccio de ternera · Beef carpaccio with rocket 	26,00 €
Surtido ibérico y pan con tomate   	33,00 €
Iberican assorted and toasted bread with tomato	
Jamón ibérico y pan con tomate  	35,00 €
Iberican cured ham and toasted bread with tomato	
Carpaccio de gambas con foie · Prawns carpaccio with foie  	36,00 €

Ensaladas · Salads

Ensalada de atún · Tuna salad   	20,00 €
Ensalada de pollo con salsa rosa     	20,00 €
Chicken salad thousand island dressing	
Ensalada de quinoa (con vegetales y frutas)     	20,00 €
Quinoa salad (with vegetables and fruit)	
Ensalada caprese (con tomate, mozzarella y rúcula) 	20,50 €
Caprese salad (with tomato, mozzarella and rocket)	
Mixto verde     	23,00 €
(con corazones de alcachofas, tomate seco y queso de cabra)	
Mixed green (with artichoke hearts, sun dried tomatoes and goat cheese)	
Ensalada fresca de verano Vegan    	23,00 €
(con hinojo, gajos de naranja, aceite de wasabi, pistachos y mango)	
Fresh summer salad with fennel, orange slices, wasabi oil, pistachios and mango	
Ensalada Sa Trinxa    	26,50 €
(salmón marinado, queso de cabra y vinagre de Modena)	
Sa Trinxa salad (marinated salmon, goat cheese and balsamic vinegar)	
Aguacate con gambas · Avocado with prawns     	26,50 €

Pan, aceitunas y allioli · Precio por persona | 3,00 €
Bread, olives and alioli · Price per person

Pescados · Fish

Sardinas a la plancha · Grilled sardines 	22,00 €
Calamares a la plancha · Grilled squid 	23,00 €
Calamares a la Andaluza · Fried squid rings      	24,00 €
Dorada a la plancha · Sea bream 	27,50 €
Dorada a la espalda (ajo, aceite, vinagre y guindilla)     	28,50 €
Sea bream on the back (garlic, oil, vinegar and chilli)	
Salmón con salsa de yogurt y eneldo      	30,00 €
Salmon with yoghurt and dill sauce	
Gamba langostinera a la plancha  	31,50 €
Grilled prawn shrimps	
Filete de lomo de lubina con patatas panadera y salsa tártara      	33,00 €
Sea bass fillet steak with tartar sauce and baked potatoes	
Atún Sa Trinxa con salsa teriyaki      	35,00 €
Sa Trinxa tunafish with teriyaki sauce	

Carnes · Meat

Hamburguesa Sa Trinxa · Sa Trinxa burger    	21,00 €
250 gr. (60% vacuno, 40% cerdo) Extra pan Burguer..... +3,00 €	
Pechuga de pollo payés a la plancha 	22,00 €
Grilled chicken breast	
Cordon bleu de pollo con jamón y queso       	24,50 €
Chicken cordon bleu	
Chuletitas de cordero a la plancha con verduras al grill 	27,50 €
Grilled lamb chops with grilled vegetables	
Entrecotte con verduras al grill 	35,00 €
Entrecote with grilled vegetables	
Solomillo de ternera con verduras al grill 	40,00 €
Beef tenderloin with grilled vegetables	

Complementos de salsas:  | 4,00 €
a la pimienta verde, al queso azul y mostaza antigua
Complement sauces:
Green pepper, blue goat cheese and wholegrain mustard

Woks

- Wok de pollo con verduras y arroz basmati**       25,50 €
Chicken wok with vegetables and basmati rice
- Wok de vegetales con tallarines (udon) | Vegan**       26,50 €
Wok with vegetables and noodles (udon)
- Wok de entrecote de ternera con vegetales y arroz basmati**       31,00 €
Beef entrecote wok with vegetables and basmati rice
- Wok de rape y gambas con verduras y arroz basmati**      34,00 €
Wok of monkfish and shrimps with vegetables and basmati rice

Pastas

- Spaguetti bolognesa · Spaghetti bolognese**     19,50 €
- Spaguetti carbonara · Spaghetti carbonara**     19,50 €
- Spaguetti con tomate y albahaca | Vegan**  19,50 €
Spaghetti with tomato and basil
- Spaguetti al pesto · Spaghetti pesto**     19,50 €
- Lasaña Sa Trinxà**     22,00 €
Lasagna Sa Trinxà
- Raviolis de ricotta y espinaca con tomate albahaca o pesto**    23,50 €
Ricotta and spinach ravioli with tomato basil or pesto
- Gnocchi "Pasta sin gluten" con tomate albahaca o pesto**   23,50 €
Gnocchi gluten free with tomato basil or pesto
- Tagliatelle "Frutti di mare"**         36,00 €
Seafood Tagliatelle

Huevos · Eggs

- Huevos fritos con bacon y patatas**    17,50 €
Fried eggs with bacon and chips
- Tortilla española con ensalada**   18,00 €
Spanish omelette with salad
- Tortilla con jamón y queso con ensalada**     18,00 €
Ham and cheese omelette with salad

Bocadillos · Sandwiches

Queso con tomate y lechuga   	11,00 €
Cheese, tomato and lettuce	
Atún con tomate y lechuga   	12,00 €
Tuna fish, tomato and lettuce	
Vegetal con tomate, lechuga, espárrago y aguacate Vegan 	13,00 €
Vegetable	
Tortilla francesa con tomate y lechuga  	13,50 €
Omelette, tomato and lettuce	
Pollo con tomate, lechuga y salsa rosa      	13,50 €
Chicken, tomato, lettuce and thousand island dressing	
Salmón y brie con rúcula   	16,00 €
Salmon & brie with rocket	
Jamón ibérico  	16,00 €
Spanish ham "pata negra"	
Hamburguesa de pollo payés con patatas fritas       	19,00 €
Chicken hamburger with cheddar cheese salad and french fries	
Hamburguesa 100% vacuno con tomate, lechuga y patatas fritas     	20,00 €
100% beef hamburger with tomato, lettuce and french fries	
Hamburguesa Wagyu con patatas fritas     	26,50 €
Wagyu hamburger with egg, cheddar cheese, lettuce and french fries	

Postres · Desserts

Sorbetes de limón o frambuesa	9,00 €
Lemon or raspberry sorbet	
Sandia o melón	9,00 €
Watermelon or melon	
Tarta tatin · Tarte tatin   	13,00 €
Espuma de flaó     	14,50 €
Cheesecake mousse with mint and crumble	
Pulpa de açai con fresas, plátano y crujiente de muesli  	16,00 €
Açaï pulp with strawberry, banana and crunchy muesli	
Profiteroles Sa Trinxia   	17,00 €
Sa Trinxia profiteroles	
Ensalada de frutas	20,00 €
Fruit salad	

Vinos Blancos · White Wines

Glárima De Sommos Gewürztraminer, Chardonnay, D. O. Somontano	27,00 €
Alba Vega · Albariño, D. O. Rias Baixas	30,00 €
Palomo Cojo · Verdejo, D. O. Rueda	31,00 €
Polvorete · Godello, D. O. Bierzo	32,00 €
Hermanos Lurton · Sauvignon Blanc, D. O. Rueda	37,00 €
Jean León 3055, ecologic wine · Chardonnay, D. O. Penedés	39,00 €
La Marimorena · Albariño, D. O. Rias Baixas	45,00 €
Livio Felluga · Pinot Grigio, Italy	59,00 €
Meraldís Verdejo · Aged for 14 months in oak barrels	61,00 €
Michel Redde Petit Fumé · Pouilly-Fumé, Sauvignon Blanc	63,00 €
Belondrade y Lurton · Verdejo, D. O. Rueda Aged for 10 months in oak barrels	105,00 €

Vinos Rosados · Rosé wines

Barón de Ley · Garnacha, D. O. Rioja	28,00 €
Born Rosé · Garnacha y tempranillo, D. O. Penedés	32,00 €
Jean Leon 3055, ecologic wine · Pinot Noir, D. O. Penedés	39,00 €
Secret Angel · Côtes de Provence, Francia	39,00 €
Studio Miraval · Garnacha, Francia	49,00 €
Flor de Muga · Garnacha, D. O. Rioja	52,00 €
Costa di Rose · Sangiovese Rose, Castel San Pietro Terme, Italia	54,00 €
Whispering Angel · Garnacha, D. O. Côtes de Provence	56,00 €
Minuty Prestige · Garnacha, D. O. Côtes de Provence	66,00 €

Vinos Tintos · Red wines

Principe de Viana · Tempranillo, Merlot, Cabernet, D. O. Navarra	27,00 €
Hacienda López de Haro · Tempranillo, D. O. Rioja	28,00 €
Semele · Crianza, Tempranillo, Merlot, D. O. Ribera del Duero	29,00 €
Luis Caña · Crianza, Tempranillo, D. O. Rioja	32,00 €
Orben · Tempranillo, D. O. Rioja	56,00 €
Pago de Carraovejas Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Merlot, D. O. Ribera del Duero	79,00 €

Cavas & Champagne

Castillo Perelada · Perelada, Xarel·lo, Macabeo, D. O. Penedés	43,00 €
Agusti Torelló Rosé · Xarel·lo, Perelada, Tredat, D. O. Penedés	58,00 €
Santa Margherita · Glera, D. O. Veneto	58,00 €
Gran Claustro, Brut Nature Pinot Noir, Chardonnay, D. O. Penedés	63,00 €
Laurent-Perrier La Cuvée Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	135,00 €
Taittinger Brut Reserva Chardonnay, Pinot Noir, D. O. Champagne	145,00 €
Laurent-Perrier La Cuvée Rosé · Pinot Noir	195,00 €
Laurent-Perrier Blanc de Blancs	235,00 €



SA TRINXA

SALINAS · IBIZA