

SA TRINKA
SALINAS . IBIZA



Sugerencias



Entrantes · Starters

Gazpacho andaluz · Andalusian Gazpacho Vegan  	16,00 €
Pimientos del padrón · Padrón peppers 	17,00 €
Queso manchego y pan con tomate   	25,00 €
Manchego cheese and toasted bread with tomato	
Carpaccio de salmón · Salmon carpaccio  	28,00 €
Carpaccio de ternera · Beef carpaccio with rocket 	29,00 €
Surtido ibérico y pan con tomate   	35,00 €
Iberian assorted and toasted bread with tomato	
Jamón ibérico y pan con tomate  	37,00 €
Iberian cured ham and toasted bread with tomato	

Ensaladas · Salads

Ensalada de atún · Tuna salad   	22,00 €
Ensalada de pollo con salsa rosa     	22,00 €
Chicken salad thousand island dressing	
Ensalada de quinoa (con vegetales y frutas)     	22,00 €
Quinoa salad (with vegetables and fruit)	
Ensalada caprese (con tomate, mozzarella y rúcula) 	23,00 €
Caprese salad (with tomato, mozzarella and rocket)	
Mixto verde      	25,00 €
(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     	25,00 €
(con hinojo, gajos de naranja, aceite de wasabi, pistachos, rúcula y mango)	
Fresh summer salad with fennel, orange slices, wasabi oil, pistachios, rocket and mango	
Ensalada Sa Trinxa     	28,50 €
(salmón ahumado, queso de cabra y vinagre de Modena)	
Sa Trinxá salad (smoked salmon, goat cheese and balsamic vinegar)	
Aguacate con gambas · Avocado with prawns      	29,00 €

Pan, aceitunas y allioli · Precio por persona | 3,50 €
Bread, olives and alioli · Price per person

I.V.A. incluido · Tax included

Pescados · Fish

Sardinas a la plancha · Grilled sardines 	24,00 €
Calamares a la plancha · Grilled squid 	25,00 €
Calamares a la Andaluza · Fried squid rings      	26,00 €
Dorada a la plancha · Sea bream 	30,00 €
Dorada a la espalda (ajo, aceite, vinagre y guindilla)     	33,00 €
Sea bream on the back (garlic, oil, vinegar and chilli)	
Salmón con salsa de yogurt y eneldo     	34,00 €
Salmon with yoghurt and dill sauce	
Gamba langostinera a la plancha  	34,00 €
Grilled prawn shrimps	
Filete de lomo de lubina con patatas panadera y salsa tártara    	36,00 €
Sea bass fillet steak with tartar sauce and baked potatoes    	
Atún Sa Trinxa con salsa teriyaki      	38,00 €
Sa Trinxa tunafish with teriyaki sauce	

Carnes · Meat

Hamburguesa Sa Trinxa · Sa Trinxa burger    	23,00 €
250 gr. (60% vacuno, 40% cerdo) Extra pan Burguer..... +3,50 €	
Pechuga de pollo payés a la plancha 	24,00 €
Grilled chicken breast	
Cordón bleu de pollo con jamón y queso      	27,00 €
Chicken cordon bleu	
Chuletitas de cordero a la plancha con verduras al grill 	29,00 €
Grilled lamb chops with grilled vegetables	
Entrecotte con verduras al grill 	38,00 €
Entrecote with grilled vegetables	
Solomillo de ternera con verduras al grill 	41,00 €
Beef tenderloin with grilled vegetables	

Complemetos 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**       28,00 €
Chicken wok with vegetables and basmati rice
- Wok de vegetales con tallarines (udon)**        28,00 €
Wok with vegetables and noodles (udon) | Vegan option
- Wok de entrecote de ternera con vegetales y arroz basmati**        33,00 €
Beef entrecote wok with vegetables and basmati rice
- Wok de rape y gambas con verduras y arroz basmati**        38,00 €
Wok of monkfish and shrimps with vegetables and basmati rice

Pastas

- Spaguetti bolognesa · Spaghetti bolognese**     23,00 €
- Spaguetti carbonara · Spaghetti carbonara**      23,00 €
- Spaguetti con tomate y albahaca | Vegan**  23,00 €
Spaghetti with tomato and basil
- Spaguetti al pesto · Spaghetti pesto**     23,00 €
- Lasaña Sa Trinxà**     25,00 €
Lasagna Sa Trinxà
- Raviolis de ricotta y espinaca con tomate albahaca o pesto**    26,00 €
Ricotta and spinach ravioli with tomato basil or pesto
- Gnocchi "Pasta sin gluten" con tomate albahaca o pesto**   26,00 €
Gnocchi gluten free with tomato basil or pesto
- Tagliatelle "Frutti di mare"**        39,00 €
Seafood Tagliatelle

Huevos · Eggs

- Huevos fritos con bacon y patatas**    20,00 €
Fried eggs with bacon and chips
- Tortilla española con ensalada**   21,00 €
Spanish omelette with salad
- Tortilla con jamón y queso con ensalada**     21,00 €
Ham and cheese omelette with salad

Bocadillos · Sandwiches

Queso con tomate y lechuga   	13,00 €
Cheese, tomato and lettuce	
Atún con tomate y lechuga   	14,50 €
Tuna fish, tomato and lettuce	
Vegetal con tomate, lechuga, espárrago y aguacate Vegan 	15,00 €
Vegetable	
Tortilla francesa con tomate y lechuga  	16,00 €
Omelette, tomato and lettuce	
Pollo con tomate, lechuga y salsa rosa       	16,50 €
Chicken, tomato, lettuce and thousand island dressing	
Jamón ibérico  	18,00 €
Spanish ham "pata negra"	
Salmón y brie con rúcula   	19,50 €
Salmon & brie with rocket	
Hamburguesa de pollo payés con patatas fritas       	22,00 €
Chicken hamburger with cheddar cheese salad and french fries	
Hamburguesa 100% vacuno con tomate, lechuga y patatas fritas     	23,00 €
100% beef hamburger with tomato, lettuce and french fries	
Hamburguesa Wagyu con patatas fritas      	29,00 €
Wagyu hamburger with egg, cheddar cheese, lettuce and french fries	

Postres · Desserts

Sorbete de limón, mandarina o mojito	11,00 €
Lemon, tangerine or mojito sorbet	
Sandia o melón	11,00 €
Watermelon or melon	
Tarta tatin · Tarte tatin   	16,00 €
Brownie casero con helado de vainilla   	16,00 €
Homemade brownie with vanilla ice cream	
Espuma de flaó      	18,00 €
Cheesecake mousse with mint and crumble	
Pulpa de açai con fresas, plátano y crujiente de muesli  	18,00 €
Açaís pulp with strawberry, banana and crunchy muesli	
Profiteroles Sa Trinxia   	19,00 €
Sa Trinxia profiteroles	
Ensalada de frutas · Fruit salad	23,00 €

Vinos Blancos · White Wines

Glárima De Sommos Gewürztraminer, Chardonnay, D. O. Somontano	29,00 €
Mar de Ons · Albariño, D. O. Rias Baixas	33,00 €
Palomo Cojo · Verdejo, D. O. Rueda	33,00 €
Polvorete · Godello, D. O. Bierzo	34,00 €
Hermanos Lurton · Sauvignon Blanc, D. O. Rueda	39,00 €
Jean León 3055, ecologic wine · Chardonnay, D. O. Penedés	41,00 €
Lusco · Albariño, D. O. Rias Baixas	51,00 €
Livio Felluga · Pinot Grigio, Italy	61,00 €
Meraldís Verdejo · Aged for 14 months in oak barrels	63,00 €
Michel Redde Petit Fumé · Pouilly-Fumé, Sauvignon Blanc	66,00 €
Belondrade y Lurton · Verdejo, D. O. Rueda Aged for 10 months in oak barrels	110,00 €

Vinos Rosados · Rosé wines

Barón de Ley · Garnacha, D. O. Rioja	30,00 €
Born Rosé · Garnacha y tempranillo, D. O. Penedés	34,00 €
Jean Leon 3055, ecologic wine · Pinot Noir, D. O. Penedés	41,00 €
Secret Angel · Côtes de Provence, Francia	44,00 €
Les Béliers d'Oc Puech-Haut · Garnacha, Cinsault, D.O. Languedoc	50,00 €
Studio Miraval · Garnacha, Francia	51,00 €
Flor de Muga · Garnacha, D. O. Rioja	56,00 €
Whispering Angel · Garnacha, D. O. Côtes de Provence	66,00 €
Minuty Prestige · Garnacha, D. O. Côtes de Provence	69,00 €

Vinos Tintos · Red wines

Principe de Viana · Tempranillo, Merlot, Cabernet, D. O. Navarra	29,00 €
Hacienda López de Haro · Tempranillo, D. O. Rioja	30,00 €
Semele · Crianza, Tempranillo, Merlot, D. O. Ribera del Duero	31,00 €
Luis Caña · Crianza, Tempranillo, D. O. Rioja	34,00 €
Orben · Tempranillo, D. O. Rioja	58,00 €
Pago de Carraovejas Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Merlot, D. O. Ribera del Duero	83,00 €

Cavas & Champagne

Castillo Perelada · Perelada, Xarel·lo, Macabeo, D. O. Penedés	45,00 €
Agusti Torelló Rosé · Xarel·lo, Perelada, Tredat, D. O. Penedés	60,00 €
Santa Margherita · Glera, D. O. Veneto	60,00 €
Gran Claustro, Brut Nature Pinot Noir, Chardonnay, D. O. Penedés	65,00 €
Laurent-Perrier La Cuvée Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	145,00 €
Taittinger Brut Reserva Chardonnay, Pinot Noir, D. O. Champagne	155,00 €
Laurent-Perrier La Cuvée Rosé · Pinot Noir	210,00 €
Ruinat Blanc de Blancs · 100% Chardonnay	250,00 €



SA TRINXA

SALINAS · IBIZA