



la trastienda del 13

restaurante & vinoteca

Calle Ancha nº 1, León



MOLUSCOS



HUEVOS



SOJA



FRUTOS DE CÁSCARA



GLUTEN



LÁCTEOS



PESCADO



MOSTAZA



CRUSTÁCEO



SÉSAMO






























En cumplimiento del reglamento UE n1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, este establecimiento tiene disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestros productos.

10% incremento en terraza
IVA incluido

Disponemos de Menú del Día de lunes a viernes en horario de comidas.









REFERENCIA *Entrantes calientes y fríos*
















Cecina IGP con escamas de Manchego. 	13,90€
Lengua de vaca curada, aceite virgen y pimentón.	13,90€
Carpaccio de Ibérico de Bellota con queso ahumado. 	14,90€
Tataki especiado de ciervo, dressing de foie y frutos rojos.   	17,00€
Tartar de atún.    	17,00€
Steak tartar de solomillo de añejo.   	19,90€
Ceviche de corvina salvaje, helado de tomate.  	16,50€
Croquetas La Trastienda.   	12,00€
Pulpo a la sartén con cremoso de patata, salteado de jamón y aceite-pimentón.  	17,00€
Huevos rotos sobre pisto de chipirones y patatas paja.   	13,50€
Tempura de verduras y langostinos.   	15,00€
Langostinos en tempura de almendra (8 un.)    	18,00€



REFERENCIA *De la Huerta*

Ensalada de queso Brie gratinado, mezcla de hojas y brotes, vinagreta de frutos secos.  	11,00€
Ensalada de panceta melosa con langostinos, tomatitos y crema de mango. 	14,00€
Ensalada de roastbeef con helado de mostaza y encurtidos.   	13,50€

REFERENCIA *Arroces y pastas*

Wok de arroz, scratch de huevo y verduras de temporada.    	13,00€
Arroz tradicional de la huerta.	13,00€
Risotto trufado de boletus, con lascas de parmesano.   	15,00€
Pizza de pulpo con queso ahumado y pimentón-aceite.   	17,00€
Pizza de verduras a la parrilla con aceite de albahaca.  	13,00€
Canelón de rabo de toro con trufa y bechamel de boniato-patata.  	15,50€
Pasta negra con choco de la ría y gambón.   	13,90€



REFERENCIA *Del mar*


Tartar de atún.   	17,00€
Tataki de atún con fideo de arroz y verduras salteadas.    	17,00€
Corvina salvaje con alioli de cebolla, quinoa y salsa de oricios.    	17,00€
Ceviche de corvina salvaje.  	16,50€
Merluza con chipirón negro y cremoso de guisante.   	16,00€
Teriyaki de salmón, arroz salteado y verduras.   	16,90€

REFERENCIA *Del la tierra*

Solomillo de añojo con patata asada y salsa Bearnesa.  	21,00€
Solomillo de Ibérico de bellota sobre risotto de morcilla, calabaza y sus pipas.  	17,00€
Tataki de ciervo con dressing de foie y frutos rojos.   	17,00€
Steak tartar de solomillo de añojo.  	19,90€
Canelón de rabo de toro con frufa y bechamel de boniato-patata.  	15,50€
Magret de pato con verduras glaseadas, miel y romero. 	16,90€



REFERENCIA *Postres*

Tiramisú La Trastienda.  

6,00€

Torrija caramelizada con chocolate.   

6,00€

Trío de chocolates.   

6,00€

Milhojas de crema Mascarpone y frutos del bosque.   























5,50€

Gintonic en gelatina con helado de limón ácido y confitado de su corteza. 

6,00€



REFERENCIA *Carta de Celiacos*

Cecina IGP con escamas de Manchego. 	13,90€
Lengua de vaca curada, aceite virgen y pimentón.	13,90€
Carpaccio de Ibérico de Bellota con queso ahumado. 	14,90€
Pulpo a la sartén con cremoso de patata, salteado de jamón y aceite-pimentón.  	17,00€
Ceviche de corvina salvaje. 	16,50€
Ensalada de queso Brie gratinado, mezcla de hojas y brotes, vinagreta de frutos secos.  	11,00€
Ensalada de panceta melosa con langostinos, tomatitos y crema de mango. 	14,00€
Arroz tradicional de la huerta.	13,00€
Merluza con chipirón negro y cremoso de guisante.   	16,00€
Corvina salvaje con alioli de cebolla, quinoa.   	17,00€
Solomillo de añejo con patata asada y salsa Bearnesa.  	21,00€
Solomillo de Ibérico de Bellota sobre risotto de morcilla, calabaza y sus pipas.  	17,00€
Magret de pato con verduras glaseadas, miel y romero. 	16,90€
 POSTRES 	
Gintonic en gelatina y confitado de corteza de limón.	6,00€
Mousse de chocolate. 	4,00€

