



PER PICAR:

	<i>1/2 Ració</i>		
<i>Pernil ibèric de Guijuelo</i>	14,70	21,00	€
<i>Pa torrat amb tomàquet</i>		2,80	€
<i>Encenalls de "foie-gras" curat a la sal</i>	13,50	19,35	€
<small>(Elaborat a la casa, recepta de 1978)</small>			
<i>Anxoves "00" en oli d'oliva</i>		2,40	€/u.
<i>Croquetes de pernil ibèric</i>		1,95	€/u.
<i>Bunyols de bacallà</i>	6,65	9,85	€
<i>Carxofes fregides del Prat</i>	6,60	9,50	€

ELS NOSTRES CLÀSSICS INTEMPORALS:

<i>Pastel d'escòrpora amb crema de gambes</i>	12,90	€
<i>Patata rostida farcida de caviar d'esturió</i>	18,00	€
<i>Lluç farcit de cabra de mar amb crema de garotes</i>	22,75	€

ENTRANTS:

	<i>1/2 Ració</i>		
<i>Crema tèbia d'escamarlans amb ceps confitats</i>		12,60	€
<i>Amanida de formatge de cabra amb fruits secs i vinagreta de mel</i>		10,80	€
<i>Burrata amb tomàquet negre i oli d'herbes</i>		11,50	€
<i>Bròquil torrat amb carxofes fregides i vinagreta torrefacta</i>		14,50	€
<i>Ous Trapío (Amb patates palla i gambes "al ajillo")</i>	8,20€	11,60	€
<i>Cintes de pasta fresca a la crema de bolets.</i>		12,90	€
<small>(Pasta fresca elaborada a la casa amb farina ecològica i rovells d'ou)</small>			
<i>"Tartar" de tonyina amb alvocat i concassé de tomàquet</i>	9,8€	14,00	€

En cas d'intolerància o al·lèrgia alimentària, consulti al nostre personal.

CARPACCIOS:

	<i>1/2 Ració</i>	
<i>Carpaccio de gambes amb vinagreta de cítrics</i>	18,00	€
<i>Carpaccio de peus de porc amb ceps i patata confitada</i>	14,50	€
<i>Carpaccio de filet amb codony, ruca i parmesà</i>	11,20	15,85 €

(Filet provinent de la selecció dels millors caps de bestiar del País Basc)

CANELONS:

<i>Canelons de “txangurro” amb beixamel de garotes</i>	12,00	€
--	-------	---

(Cabra de mar de les costes del País Basc)

<i>Canelons de rostit d'ànec amb crema de foie-gras</i>	14,20	€
---	-------	---

(Ànecs criats en llibertat a Sta. Eulàlia de Ronçana)

ARROSSOS:

	<i>1/2 Ració</i>	
<i>Risotto de vieires amb xampinyons i pernil ibèric</i>	8,90	12,75 €
<i>Paella de verdures de temporada i làmines de bacallà</i>	16,90	€
<i>Arròs caldos de llamàntol</i>	21,00	€

(Llamàntol pelat i servit sense closca)

DEL MAR O DEL RIU:

	<i>1/2 Ració</i>	
<i>“Tataki” de tonyina amb guacamole i vinagreta de mango</i>	19,95	€

(Tonyina vermella ” Bluefin” de Balfegó, l'Ametlla de Mar)

<i>Tronc de lluç a la donostiarra</i>	13,20	18,90 €
---------------------------------------	-------	---------

(Lluç de palangre procedent de las llotges del mar Cantàbric)

<i>Llom de bacallà, espinacs a la catalana i all i oli suau de poma</i>	17,90	€
<i>Turbot al forn cuït en el seu suc, amb cruixent de porro</i>	21,50	€

RAMADERIA:

	<i>1/2 Ració</i>	
<i>Filet amb salsa al l'estil del “Cafe de Paris”</i>	16,80	24,00 €
<i>Tripa amb cap i pota i cigronets d' Oristà</i>	12,50	€
<i>Cua de bou estofada amb verdures tornejades</i>	15,90	€
<i>Entrecot madurat de vaca a la graella amb cocotte de verdures</i>	20,50	€

(Ramaderia seleccionada, Bilbao, maduració de 14 dies)

Pa... 2,30 €

Al Restaurant El Trapío creiem en una cuina autèntica, inspirada en la tradició i basada en el producte.