



## PARA PICAR:

	<i>1/2 Ración</i>	
<i>Jamón ibérico de Guijuelo</i>	14,70	21,00 €
<i>Pan tostado con tomate</i>		2,80 €
<i>Virutas de "foie-gras" curado a la sal</i>	13,50	19,35 €
<i>(Elaborado en la casa, receta de 1978 )</i>		
<i>Anchoas "00" en aceite de oliva</i>		2,40 €/u.
<i>Croquetas de jamón ibérico</i>		1,95 €/u.
<i>Buñuelos de bacalao</i>	6,65	9,85 €
<i>Alcachofas fritas del Prat</i>	6,60	9,50 €

## NUESTROS CLASICOS INTEMPORALES:

<i>Pastel de cabracho con crema de gambas</i>	12,90 €
<i>Patata asada rellena de caviar de esturión</i>	18,00 €
<i>Merluza rellena de centollo con crema de erizos</i>	22,75 €

## ENTRANTES:

	<i>1/2 Ración</i>	
<i>Crema tibia de cigalas con "ceps" confitados</i>	12,60	€
<i>Ensalada de queso de cabra con frutos secos y vinagreta de miel</i>	10,80	€
<i>Burrata con tomate negro y aceite de hierbas</i>	11,50	€
<i>Bróquil tostado con alcachofas fritas y vinagreta torrefacta</i>	14,50	€
<i>Huevos Trapío (Con patatas paja y gambas al ajillo)</i>	8,20€	11,60 €
<i>Cintas de pasta fresca a la crema de setas.</i>		12,90 €
<i>(Pasta fresca elaborada en la casa con harina ecológica y yema de huevo)</i>		
<i>"Tartar" de atún con aguacate y concassé de tomate</i>	9,80€	14,00 €

*En caso de intolerancia o alergia alimentaria, consulte a nuestro personal.*

## CARPACCIOS:

	<i>1/2 Ración</i>	
<i>Carpaccio de gambas con vinagreta de cítricos</i>	18,00	€
<i>Carpaccio de pies de cerdo con “ceps” y patata confitada</i>	14,50	€
<i>Carpaccio de solomillo con membrillo, rúcula y parmesano</i>	11,20	15,85 €

(Solomillo proveniente de la selección de las mejores reses del País Vasco)

## CANELONES:

<i>Canelones de “txangurro” con bechamel de erizos</i>	12,00	€
--	-------	---

(Centollo de las costas del País Vasco)

<i>Canelones de pato asado con crema de foie-gras</i>	14,20	€
---	-------	---

(Patos criados en libertad en Sta. Eulàlia de Ronçana )

## ARROCES:

	<i>1/2 Ración</i>	
<i>Risotto de vieiras con champiñones y jamón ibérico</i>	8,90	12,75 €
<i>Paella de verduras de temporada y láminas de bacalao</i>	16,90	€
<i>Arroz caldoso de bogavante</i>	21,00	€

(Bogavante pelado y servido sin su cáscara)

## DEL MAR O DEL RIO:

	<i>1/2 Ración</i>	
<i>“Tataki” de atún rojo con guacamole y vinagreta de mango</i>	19,95	€

(Atún rojo “Bluefin” de Balfegó, l’Ametlla de Mar)

<i>Tronco de merluza a la donostiarra</i>	13,20	18,90 €
---	-------	---------

(Merluza de palangre procedente de las lonjas del mar Cantábrico)

<i>Lomo de bacalao, espinacas a la catalana y “all i oli” suave de manzana</i>	17,90	€
<i>Rodaballo al horno en su jugo, con crujiente de puerro</i>	21,50	€

## GANADERIA:

	<i>1/2 Ración</i>	
<i>Solomillo con salsa al estilo del “Café de Paris”</i>	16,80	24,00 €
<i>Callos con “Cap i pota” y garbancitos de Oristà</i>	12,50	€
<i>Rabo de buey estofado con verduras torneadas</i>	15,90	€
<i>Entrecot madurado de vaca a la parrilla con cocotte de verduras</i>	20,50	€

(Ganadería seleccionada, Bilbao, maduración de 14 días)

*Pan... 2,30 €*

***En el Restaurante El Trapío creemos en una cocina auténtica, inspirada en la tradición y basada en el producto.***