



## TAPAS:

	<i>1/2 portion</i>	
<i>Jambon ibérique du Guijuelo</i> (Jamón ibérico de Guijuelo)	14,70	21,00 €
<i>Pain à la tomate</i> (Pan tostado con tomate)		2,80 €
<i>Foie-gras maison vieilli dans du sel</i> (Virutas de "foie-gras" curado a la sal)	13,50	19,35 €
<i>Anchois "00" maison à l'huile d'olive</i> (Anchoas "00" en aceite de oliva)		2,40 €/u.
<i>Croquettes maison de jambon iberique</i> (Croquetas de jamón ibérico)		1,95 €/u.
<i>Beignets de morue</i> (Buñuelos de bacalao)	6,65	9,85 €
<i>Artichauts frits</i> (Alcachofas fritas del Prat)	6,60	9,50 €

## NOS CLASSIQUES INTEMPORELS:

<i>Terrine de poisson scorpion à la crème de crevettes</i> (Pastel de cabracho con crema de gambas)	12,90 €
<i>Pomme de terre farcie au caviar d'esturgeon</i> (Patata asada rellena de caviar de esturión)	18,00 €
<i>Merlu farci de crabe-araignée à la crème d'oursin de mer</i> (Merluza rellena de centollo con crema de erizos)	22,75 €

## ENTRÉES:

	<i>1/2 portion</i>	
<i>Crème tiède d'écrevisse avec ceps confits</i> (Crema tibiana de cigalas con "ceps" confitados)		12,60 €
<i>Salade de fromage de chèvre, fruits secs et vinaigrette au miel</i> (Ensalada de queso de cabra con frutos secos y vinagreta de miel)		10,80 €
<i>Burrata avec des tomates noires et huile des herbes</i> (Burrata con tomate negro y aceite de hierbas)		11,50 €
<i>Broquil rôti avec artichauts frits et vinaigrette torréfié</i> (Bróquil tostado con alcachofas fritas y vinagreta torrefacta)		14,50 €
<i>Œufs Trapío (pommes allumette et crevettes à l'aillade)</i> (Huevos Trapío -Con patatas paja y gambas al ajillo-)	8,20€	11,60 €
<i>Pappardelle de pâte fraîche à la crème de champignons</i> (Cintas de pasta fresca a la crema de setas)		12,90 €
<i>"Tartare" de thon avec avocat et concassé de tomate</i> (“Tartar” de atún con aguacate y concasse de tomate)	9,80€	14,00 €

En cas d'intolérance ou allergie alimentaire, consultez notre personnel.

## CARPACCIOS:

1/2 portion

<i>Carpaccio de crevettes avec vinaigrette aux agrumes</i> (Carpaccio de gambas con vinagreta de cítricos)	18,00 €
<i>Carpaccio de pieds de porc aux cèpes et pommes de terre confites</i> (Carpaccio de pies de cerdo con "ceps" y patata confitada)	14,50 €
<i>Carpaccio de filet avec gelée de coings, roquette et parmesan</i> (Carpaccio de solomillo con membrillo, rúcula y parmesano)	11,20 15,85 €

## CANNELLONIS:

<i>Cannellonis de crabe-araignée avec béchamel d'oursins</i> (Canelones de txangurro con bechamel de erizos)	12,00 €
<i>Cannelloni de canard rôti à la crème de foie gras</i> (Canelones de pato asado con crema de foie-gras)	14,20 €

## DU RIZZIÈRES:

1/2 portion

<i>Risotto de coquilles Saint-Jacques avec champignons et jambon</i> (Risotto de vieiras con champiñones y jamón ibérico)	8,90 12,75 €
<i>Paella de légumes de saison et tranches de morue</i> (Paella de verduras de temporada y láminas de bacalao)	16,90 €
<i>Riz bouillon d'homard européen</i> (Arroz caldoso de bogavante)	21,00 €

## DE MER OU RIVIÈRE:

1/2 portion

<i>"Tataki" de thon rouge avec guacamole et vinaigrette à la mangue</i> ( "Tataki" de atún rojo con guacamole y vinagreta de mango)	19,95 €
<i>Tranche de merlu "a la donostiarra"</i> (Tronco de merluza a la donostiarra)	13,20 18,90 €
<i>Filet de morue, épinards à la catalane et "all i oli" doux de pommes</i> (Lomo de bacalao, espinacas a la catalana y "all i oli" suave de manzana)	17,90 €
<i>Turbot cuit au four avec son jus et croustillant de poireau</i> (Rodaballo al horno en su jugo con crujiente de puerro)	21,50 €

## D'ELEVAGE:

1/2 portion

<i>Filet grillée avec sauce style du "Café de Paris"</i> (Solomillo a la parrilla con salsa al estilo del "Café de Paris")	16,80 24,00 €
<i>Tripes avec "Cap i pota" et pois chiche de Oristà</i> (Callos con "Cap i pota" y garbancitos de Oristà)	12,50 €
<i>Ragout de queue de bœuf avec légumes tournées</i> (Rabo de buey estofado con verduras torneadas)	15,90 €
<i>Entrecôte de vache maturée au grill avec cocotte de légumes</i> (Entrecot de vaca madurado a la parrilla con cocotte de verduras)	20,50 €

Pain... 2,30 €

*Dans le Restaurant El Trapío nous croyons en une cuisine authentique, inspirée par la tradition et basée dans le produit.*