



TAPAS:

	<i>1/2 portion</i>	
<i>Iberian ham (shoulder)</i> (Jamón ibérico de Guijuelo)	14,70	21,00 €
<i>Toasted bread with tomato</i> (Pan tostado con tomate)		2,80 €
<i>Homemade foie-gras cured in sea salt</i> (Virutas de "foie-gras" curado a la sal)	13,50	19,35 €
<i>Anchovies "00" in virgin olive oil</i> (Anchoas "00" en aceite de oliva)		2,40 €/u.
<i>Iberian ham homemade croquettes</i> (Croquetas de jamón ibérico)		1,95 €/u.
<i>Salt cod fritters</i> (Buñuelos de bacalao)	6,65	9,85 €
<i>Crispy fried artichokes</i> (Alcachofas fritas del Prat)	6,60	9,50 €

OUR CLASSIC BEST RECIPES:

<i>Scorpion fish pie with shrimp cream</i> (Pastel de cabracho con crema de gambas)	12,90 €
<i>Roasted potato stuffed with sturgeon caviar</i> (Patata asada rellena de caviar de esturión)	18,00 €
<i>Crab stuffed hake with sea urchins cream</i> (Merluza rellena de centollo con crema de erizos)	22,75 €

STARTERS:

	<i>1/2 portion</i>	
<i>Warm Norway lobster cream with confit mushrooms</i> (Crema tibia de cigalas con "ceps" confitados)	12,60	€
<i>Goat cheese salad with nuts and honey vinaigrette</i> (Ensalada de queso de cabra con frutos secos y vinagreta de miel)	10,80	€
<i>Burrata with black tomato and herbal oil</i> (Burrata con tomate negro y aceite de hierbas)	11,50	€
<i>Toasted broccoli with fried artichokes and roasted vinaigrette</i> (Bróquil tostado con alcachofas fritas y vinagreta torrefacta)	14,50	€
<i>Eggs Trapío (With straw potatoes and garlic shrimp)</i> (Huevos Trapío -con patatas paja y gambas al ajillo-)	8,20 €	11,60 €
<i>Fresh pappardelle pasta with mushrooms cream</i> (Cintas de pasta fresca a la crema de setas)	12,90	€
<i>Tuna tartar with avocado and tomato concassé</i> (“Tartar” de atún con aguacate y concasse de tomate)	9,80 €	14,00 €

In case of intolerance or food allergy, consult our staff.

CARPACCIOS:

1/2 portion

<i>Prawn carpaccio with citrus vinaigrette</i> (Carpaccio de gambas con vinagreta de cítricos)	18,00 €
<i>Pig's trotters carpaccio with boletus edulis and confit potatoes</i> (Carpaccio de pies de cerdo con "ceps" y patata confitada)	14,50 €
<i>Beef carpaccio with quince cheese, rocket and parmesan</i> (Carpaccio de buey con membrillo, rúcula y parmesano)	11,20 15,85 €

CANNELLONI:

<i>European spider crab cannelloni with sea urchins bechamel</i> (Canelones de txangurro con bechamel de erizos)	12,00 €
<i>Roasted duck cannelloni with foie gras cream</i> (Canelones de pato asado con crema de foie-gras)	14,20 €

THE PADDY FIELDS:

1/2 portion

<i>Risotto of scallops, mushrooms and iberian ham</i> (Risotto de vieiras, champiñones y jamón ibérico)	8,90 12,75 €
<i>Paella of seasonal vegetables and slices of cod fish</i> (Paella de verduras de temporada y láminas de bacalao)	16,90 €
<i>Brothy european lobster rice</i> (Arroz caldoso de bogavante)	21,00 €

FROM THE SEA OR THE RIVER:

1/2 portion

<i>Red tuna tataki with guacamole and mango vinaigrette</i> (“Tataki” de atún rojo con guacamole y vinagreta de mango)	19,95 €
<i>Hake steak in donostiarra style</i> (Tronco de merluza a la donostiarra)	13,20 18,90 €
<i>Cod loin with catalan style spinach and soft apple “all i oli”</i> (Lomo de bacalao con espinacas a la catalana y “all i oli” suave de manzana)	17,90 €
<i>Baked turbot in its juice with crunchy leeks</i> (Rodaballo al horno en su jugo, con crujiente de puerro)	21,50 €

LIVESTOCK:

1/2 portion

<i>Grilled sirloin steak in “Café de Paris” style</i> (Solomillo a la parrilla con salsa al estilo del “Café de Paris”)	16,80 24,00 €
<i>Hot pot of spicy beef tripe</i> (Callos con “Cap i pota” y garbancitos de Oristà)	12,50 €
<i>Stewed oxtail with turned vegetables</i> (Rabo de buey estofado con verduras torneadas)	15,90 €
<i>Dry-aged beef entrecote grilled with cocotte of vegetable</i> (Entrecot de vaca madurado a la parrilla con cocotte de verduras)	20,50 €

Bread... 2,30 €

At El Trapío Restaurant we believe in an authentic cuisine, inspired by tradition and based on the products.