



ИСПАНСКИЙ ТАПАС: 1/2 Порция

Хамон иберико Д.О. Гихуэло (Jamón ibérico de Guijuelo)	14,70	21,00	€
Поджаренный хлеб с помидором (Pan tostado con tomate)		2,80	€
Стружка из фуа-гра, приготовленной с солью (Virutas de "foie-gras" curado a la sal)	13,50	19,35	€
Анчоусы, двойная 00, в оливковом масле (Anchoas "00" en aceite de oliva)		2,40	€/и.
Крокеты из хамона иберико (Croquetas de jamón ibérico)		1,95	€/и.
Оладьи трески (Viñuelos de bacalao)	6,65	9,85	€
Жареные артишоки Эль-Прат (Alcachofas fritas del Prat)	6,60	9,50	€

НАШИ БЛЮДА — ВЕЧНАЯ КЛАССИКА:

Запеченный морской ёри с кремом из креветок (Pastel de cabracho con crema de gambas)	12,90	€
Запеченный картофель, фаршированный черной икрой (Patata asada rellena de caviar de esturión)	18,00	€
Хек, фаршированный крабом, с кремом из морского ежа (Merluza rellena de centollo con crema de erizos)	22,75	€

ЗАКУСКИ:

1/2 Порция

Суп-пюре из норвежских омаров с маринованными белыми грибами (Crema tibia de cigalas con "seps" confitados)	12,60	€
Салат с козьим сыром, сухофруктами и медово-уксусным соусом (Ensalada de queso de cabra con frutos secos y vinagreta de miel)	10,80	€
Буррата с помидорами кумато и растительным маслом (Burrata con tomate negro y aceite de hierbas)	11,50	€
Жареная брокколи с жареными артишоками и уксусным соусом (Bróquil tostado con alcachofas fritas y vinagreta torrefacta)	14,50	€
Яичница в стиле El Trapío (с картофелем фри и с креветками в чесночном соусе) (Huevos Trapío (Con patatas paja y gambas al ajillo))	8,20€	11,60 €
Свежая паста тальятелле с грибным кремом (Cintas de pasta fresca a la crema de setas)	12,90	€
Тартар из тунца с гуакамоле и томатами конкассе (“Tartar” de atún con aguacate y concasse de tomate)	9,80€	14,00 €

В случае непереносимости или пищевой аллергии, проконсультируйтесь с нашим персоналом.

КАРПАЧО:

1/2 Порция

<i>Карпаччо из креветок с цитрусовые винегрет</i> (<i>Carpaccio de gambas con vinagreta de cítricos</i>)	18,00 €
<i>Карпаччо из свиных ножек с белыми грибами и засахаренным картофелем</i> (<i>Carpaccio de pies de cerdo con "seps" y patata confitada</i>)	14,50 €
<i>Карпаччо из говядины с айвой, рукколой и пармезаном</i> (<i>Carpaccio de buey con membrillo, rúcula y parmesano</i>)	11,20 15,85 €

КАННЕЛЛОНИ:

<i>Каннеллони из краба с соусом бешамель из морского ежа</i> (<i>Canelones de txangurro con Bechamel de erizos</i>)	12,00 €
<i>Каннеллони из жареной утки с кремом из фуа-гра</i> (<i>Canelones de pato asado con crema de foie-gras</i>)	14,20 €

БЛЮДА ИЗ РИСА:

1/2 Порция

<i>Ризотто с лимоном, гребешками и хамоном иберико</i> (<i>Risotto de vieiras con champiñones y jamón ibérico</i>)	8,90 12,75 €
<i>Паэлья из сезонных овощей и ломтиков трески</i> (<i>Paella de verduras de temporada y láminas de bacalao</i>)	16,90 €
<i>Рис в бульоне с омаром</i> (<i>Arroz caldoso de bogavante</i>)	21,00 €

ДАРЫ МОРЯ ИЛИ РЕК:

1/2 Порция

<i>Татаки из красного тунца с авокадо и манго заправкой</i> (<i>"Tataki" de atún rojo con guacamole y vinagreta de mango</i>)	19,95 €
<i>Хек тушеный в стиле Сан-Себастьяна</i> (<i>Tronco de merluza a la donostiarra</i>)	13,20 18,90 €
<i>Филе трески, шпината каталонские и муслин чеснок</i> (<i>Lomo de bacalao, espinacas a la catalana y muselina de ajos</i>)	17,90 €
<i>Запеченная рыба-тюрбо, приготовленная в собственном соку, с</i> (<i>Rodaballo al horno en su jugo con crujiente de puerro</i>)	21,50 €

ЖИВОТНОВОДСТВО:

1/2 Порция

<i>Говяжий стейк на гриле соус "Кафе де парис"</i> (<i>Solomillo a la parrilla con salsa al estilo del Café de Paris</i>)	16,80 24,00 €
<i>Тушеные потроха с нутом Альта-Анойя</i> (<i>Callos con "Cap i pota" y garbancitos de Oristà</i>)	12,50 €
<i>Бычий хвост, тушеный с молодыми овощами</i> (<i>Rabo de buey estofado con verduras torneadas</i>)	15,90 €
<i>Антрекот из выдержанной говядины</i> (<i>Entrecot de vaca madurado a la parrilla con cocotte de verduras</i>)	20,50 €

Хлеб ... 2,30 €

Ресторан El Trapío является приверженцем аутентичной кухни, вдохновленной традициями и основывающейся на местных продуктах.