



CAT

SUGERENCIAS

Farcellets de col amb ànec i foie (<i>2 unitats</i>)	12,00
Cors de carxofa farcits de bolets i pernil ibèric al graten	18,00
Llobarro salvatge a la sal amb salsa tàrtara (<i>min. 2 persones</i>)	p.p 26,50
Ragú de senglar amb salsa de xocolata i castanyes	21,50
Txuletó a la brasa (<i>1 Kg</i>) amb patates fregides i pebrots de Padró	75,00
Ruinart Blanc de Blancs Brut - A.O.C. Champagne, Chardonnay	140,00

IVA incluido | Precio en euros

Més de 40 anys oferint una experiència gastronòmica mediterrània i de mercat, amb ingredients de proximitat, frescos i de temporada.

Una filosofia centrada en la qualitat i elaboració del producte com a identitat principal.

PER COMPARTIR

	1/2 ració	1 ració
Pernil ibèric de gla (Guijuelo) tallat a ganivet	17,50	27,00
Coca de vidre amb tomàquet de penjar		4,00
Amanida russa amb gambes i bastonet		13,50
Encenalls de foie gras curat en sal marina amb torradetes (un clàssic d' El Trapío des de 1979)	15,50	23,00
Croqueta casolana de pernil ibèric, boletus o marisc (<i>unitat</i>)		3,00
Bunyols de bacallà amb maonesa d'all negre		15,50
Musclos a la salsa beurre blanc		14,00
Calamarcets de platja a l'andalusa		15,00
Garota gratinada amb salsa bearnesa de gambes (<i>unitat</i>)		6,50
Ostra de Normandia nº 3, al natural, o amb escuma de gin-tònic (<i>unitat</i>)		5,00

ENTRANTS

Crema d'escamarlans amb ceps confitats al perfum de tòfona (un clàssic d' El Trapío des de 1979)	10,50	15,50
Sopa de peix i marisc		12,50
Amanida de cabdells amb taronja i ceba adobada		13,50
Burrata artesana amb tomàquets cherry i pesto d'alfàbrega		16,50
Tàrtar de tonyina amb melmelada de tomàquet		18,50
Ous Trapio amb patates palla, gambes i allets	9,50	15,00
Canelons de txangurro amb lleugera beixamel de garota de mar	12,50	18,50
Tempura de verdures de l'horta i cocotxes, amb salsa romesco		15,00
Truita vaga de botets i cansalada confitada		13,50
Canelons d'ànec rostit a la crema de foie	10,00	15,50
Arròs marinat amb gambes i cloïsses		23,00
Arròs de muntanya amb conill silvestre i ventall d'ibèric		22,00

PEIXOS

	1/2 ració	1 ració
Turbot amb salsa d'aranja rosa i romaní, amb arròs salvatge		25,00
Tronc o suprema de lluç del Cantàbric a la donostiarra (un clàssic d' El Trapío des de 1979)	15,50	23,00
Morro de bacallà a la catalana amb alloli de poma		25,50
Rap amb reducció de bullabessa		24,00
Suprema de llobarro amb cloïsses al vi blanc		25,50
Carpaccio de tonyina amb caviar		24,50

CARNS

Entrecot de llom alt a la graella amb xalotes i patates fregides	25,00
Steak tartar tallat a ganivet amb torradetes i mantega	23,00
Filet de vaca vella amb salsa Perigord	19,00
Lingot de garrí lletó desossat amb cremós de poma	25,50
Cua de bou al vi negre amb nap negre	19,50

POSTRES

Tarta Tatin amb gelat de vainilla	7,00
Crema catalana amb maduixots al perfum de Grand Marnier	8,00
Lemon pie	7,50
Tiramisú	7,00
Cheese cake amb crumble de coco i gelat de vainilla	7,50
Recuit de drap de Ca la Nuri	8,50
Pastís del carro	7,00
Maduixots a l'almívar de menta	8,50
Flam casolà Trapio	7,00
Sorbets i gelats	6,50

* En cas d'intolerància o al·lèrgia alimentaria, consulteu al nostre personal.

IVA inclòs | Preus en euros

SUGERENCIAS

Farcellets de col rellenos de pato y foie (2 unidades)	12,00
Corazones de alcachofa rellenos de setas y jamón ibérico al gratén	18,00
Lubina salvaje a la sal con salsa tártara (min. 2 personnes)	p.p 26,50
Ragú de javalí al chocolate con castañas	21,50
Chuletón a la brasa (1 Kg) con patatas y pimientos de Padrón	75,00
Ruinart Blanc de Blancs Brut - A.O.C. Champagne, Chardonnay	140,00

Más de 40 años ofreciendo una experiencia gastronómica mediterránea y de mercado, con ingredientes de proximidad, frescos y de temporada. Una filosofía centrada en la calidad y elaboración del producto como identidad principal.

PARA COMPARTIR

	1/2 ración	1 ración
Jamón ibérico de bellota (Guijuelo) cortado a cuchillo	17,50	27,00
Coca de cristal con tomate de rama		4,00
Ensaladilla rusa con gambas y bastoncitos		13,50
Virutas de foie gras curado en sal marina con tostaditas <i>(un clásico de El Trapío desde 1979)</i>	15,50	23,00
Croqueta casera de jamón ibérico, boletus o marisco <i>(unidad)</i>		3,00
Buñuelos de bacalao con mayonesa de ajo negro		15,50
Mejillones en salsa beurre blanc		14,00
Calamarcitos de playa a la andaluza		15,00
Erizo gratinado con salsa bearnesa de gambas <i>(unidad)</i>		6,50
Ostra de Normandía nº 3, al natural <i>(unidad)</i>		5,00

ENTRANTES

Crema de cigalas con boletus confitados al perfume de trufa <i>(un clásico de El Trapío desde 1979)</i>	10,50	15,50
Sopa de pescado y marisco		12,50
Ensalada de cogollos con naranja y cebolla encurtida		13,50
Burrata artesana con tomatitos cherry y pesto de albahaca		16,50
Tartar de atún con mermelada de tomate		18,50
Huevos Trapio con patatas paja, gambas y ajitos	9,50	15,00
Canelones de txangurro con ligera bechamel de erizo de mar	12,50	18,50
Tempura de verduras de la huerta y cocochas, con salsa romesco		15,00
Tortilla vaga de setas y papada confitada		13,50
Canelones de pato asado a la crema de foie	10,00	15,50
Arroz marinero con gambas y almejas		23,00
Arroz de montaña con conejo silvestre y abanico de ibérico		22,00

PESCADOS

	1/2 ración	1 ración
Rodaballo en salsa de pomelo rosa y romero, con arroz salvaje		25,00
Tronco o suprema de merluza del Cantábrico a la donostiarra <i>(un clásico de El Trapío desde 1979)</i>	15,50	23,00
Morro de bacalao a la catalana con alioli de manzana		25,50
Rape con reducción de bullabesa		24,00
Suprema de lubina con almejas al vino blanco		25,50
Carpaccio de atún con caviar		24,50

CARNES

Entrecot de lomo alto a la parrilla con chalotas y patatas fritas		25,00
Steak tartar cortado a cuchillo con tostaditas y mantequilla		23,00
Solomillo de vaca vieja con salsa Perigord	19,00	28,50
Lingote de cochinillo lechal con manzana confitada		25,50
Rabo de buey al vino tinto con nabo negro		19,50

POSTRES

Tarta tatén con helado de vainilla		7,00
Crema catalana con fresones al perfume del Grand Marnier		8,00
Lemon pie		7,50
Tiramisú		7,00
Cheese cake con crumble de coco y helado de vainilla		7,50
Recuit de drap de Ca la Nuri		8,50
Tarta del carro		7,00
Fresones al almívar de menta		8,50
Flan casero Trapio		7,00
Sorbetes y helados		6,50

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

IVA incluido | Precios en euros

Más de 40 años ofreciendo una experiencia gastronómica mediterránea y de mercado, con ingredientes de proximidad, frescos y de temporada.

Una filosofía centrada en la calidad y elaboración del producto como identidad principal.

TO SHARE

	1/2 portion	1 portion
Acorn-fed Iberian <i>jamón</i> (from Guijuelo) knife-cut	17,50	27,00
Coca-bread with rubbed tomato		4,00
<i>Russian salad</i> with shrimps and break sticks		13,50
Sea salt cured duck foie gras shavings with toasts (an <i>El Trapío</i> classic since 1979)	15,50	23,00
Homemade Iberian <i>jamón</i> , boletus or shellfish croquette (<i>unit</i>)		3,00
Cod fritters with black garlic mayonnaise		15,50
Mussels in <i>beurre blanc</i>		14,00
Andalusian style baby beach squids		15,00
Sea urchin <i>au gratin</i> with shrimps and bearnaise sauce (<i>unit</i>)		6,50
Normandy oyster n°3, natural or gin-and-tonic scented (<i>unit</i>)		5,00

STARTERS

Scampi soup with ceps confit and truffle perfume (an <i>El Trapío</i> classic since 1978)	10,50	15,50
Fish and seafood soap		12,50
Lettuce hearts salad with orange and pickled onion		13,50
Artesian burrata with tomatoes and basil pesto		16,50
Tuna tartar with tomato jam		18,50
Trapio's style eggs, with straw potatoes, grilled garlic and prawns	9,50	15,00
European spider crab cannelloni with sea urchins bechamel	12,50	18,50
Vegetables and cocochas tempura with <i>romesco</i> sauce		15,00
Mushrooms and candied hog jowl open omelette		13,50
Roasted duck cannelloni with foie gras cream	10,00	15,50
Sea rice with prawns and clams		23,00
Mountain rice with wild rabbit and Iberian pork fillet		22,00

FISH

	1/2 portion	1 portion
Turbot in pink grapefruit and rosemary sauce, with wild rice		25,00
Cantabrian trunk or supreme hake <i>donostiarra</i> style (an <i>El Trapío</i> classic since 1978)	15,50	23,00
Catalan style cod snout Morro with apple <i>aioli</i> sauce		25,50
Monkfish with <i>Bouillabaisse</i> reduction		24,00
Sea bass supreme with clams and white wine sauce		25,50
Tuna carpaccio with caviar		24,50

MEAT

Grilled aged beef ribeye steak with pearls onions and French fries	25,00
Sirloin knife-cut tartar steak with toasts and butter	23,00
Aged beef tenderloin with Perigord sauce	19,00
Boneless suckling pig ingot with apple creamy	25,50
Oxtail in red wine with black turnips	19,50

DESSERTS

Apple cake with vanilla ice-cream	7,00
Crema catalana over strawberries with Grand Marnier perfume	8,00
Lemon pie	7,50
Tiramisu	7,00
Cheese cake with crumble and coconut ice-cream	7,50
<i>Recuit de drap</i> from Ca la Nuri	8,50
Pie from the desserts cart	7,00
Strawberries in mint syrup	8,50
Trapio homemade Crème caramel	7,75
Sorbets and ice-creams	6,50

* In the event of food intolerance or allergy, please refer our staff.

VAT included | Prices in euros