

SUGGERIMENTS

Rovellons saltejats con butifarra	24,00
Pebrots vermells confitats amb anxoves	16,50
Figues amb foie	18,50
Rissotto de ceps	21,00
Orada salvatge a la sal amb salsa tartara <i>(min. 2 persones)</i>	<i>p.p</i> 26,50
Chuletó a la brasa <i>(1 Kg)</i> amb patates i pebrots de Padró	72,00

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 bastonets		13,50
Encenalls de foie gras curat en sal marina amb torradetes <i>(un clàssic d' El Trapío des de 1979)</i>	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 n° 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 <i>(un clàssic d' El Trapío des de 1979)</i>	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 mariner 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 <i>(un clàssic d' El Trapío des de 1979)</i>	15,50	23,00
Morro de bacallà a la catalana amb allioli 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	28,50
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 alimentària, consulteu al nostre personal.

IVA inclòs | Preus en euros



ESP

SUGERENCIAS

Rovellones salteados con butifarra	24,00
Pimientos rojos confitados con anchoas	16,50
Higos con foie	18,50
Risotto de boletus	21,00
Dorada salvaje a la sal con salsa tártara <i>(min. 2 personas)</i>	<i>p.p</i> 26,50
Chuletón a la brasa <i>(1 Kg)</i> con patatas y pimientos de Padrón	72,00

IVA incluido | Precio 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.

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