

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 PICAR

	1/2 ración	1 ración
Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo	14,75	22,25
Coca de cristal con tomate de colgar		3,50
Virutas de foie de pato curado en sal marina con tostaditas <i>(elaborado en El Trapío desde 1978)</i>	13,50	19,75
Anchoa 00 del Cantábrico en aceite de oliva <i>(filete)</i>		2,50
Croqueta de jamón ibérico <i>(unidad)</i>		2,00
Bombita de chipirones glaseada con alioli <i>(unidad)</i>		2,00
Buñuelo de bacalao casero <i>(unidad)</i>		2,00

CLÁSICOS DE SIEMPRE

Sopa bullabesa de pescado y marisco con picatostes		11,75
Burrata con tomate de temporada, pesto de albahaca y olivada negra		12,50
Tartar de atún Bluefin con guacamole, mermelada de tomate y caviar de salmón	12,50	18,25
Canelones de txangurro con ligera bechamel de erizos de mar	9,50	15,00
Huevos fritos con gambas, ajitos y patatas paja		13,50
Crema de cigalas con ceps confitados, langostinos y aceite de trufa <i>(elaborado en El Trapío desde 1978)</i>	10,00	14,50
Canelones de pato rustido a la crema de foie	9,75	14,25
Tempura de verduras y langostinos con salsa romesco		13,75
Ensalada tibia con setas, jamón ibérico y queso de cabra		12,25
Corazones de alcachofas rellenos de setas y jamón ibérico al gratén	9,50	13,50
Arroz marinero con gambas y almejas		18,00

PESCADOS

	1/2 ración	1 ración
Tataki de atún Bluefin con cremoso de calabaza, mango y mermelada de tomate		20,50
Tronco o suprema de merluza del Cantábrico a la donostiarra <i>(elaborado en El Trapío desde 1978)</i>	13,25	18,50
Morro de bacalao al estilo del chef con muselina de ajo		21,75
Lubina a la espalda con almejas al vino blanco		19,25
Brocheta de rape y langostinos con arroz cremoso de setas		21,00

CARNES

Steak tartar de vaca madurada estilo El Trapío		21,00
Costillar de cabrito con cremoso de jamón y mostaza al aroma de romero		23,75
Entrecot de lomo alto a la brasa con chalotas caramelizadas y patatas fritas		22,00
Magret de pato con salsa de frutos rojos y tatin de manzana		18,25
Solomillo de vaca con salsa Oporto trufada y gratén de patata	17,00	24,00

POSTRES

Crema catalana con fresones al perfume de Grand Marnier		5,50
Tocinillo del cielo con carquiñolis		5,75
Pastel de queso con sorbete de frambuesa		6,75
Tarta de manzana al gusto		6,50
Selección de quesos gourmet	7,75	11,50
Tiramisú Italiano		6,25
Pastel de limón con merenge		6,00
Nuestra versión del chocolate negro		7,00
Sorbete de limón, mandarina o frambuesa		5,00
Helado de vainilla, chocolate negro o turrón de Jijona		5,00

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

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 PICAR

	1/2 ració	1 ració
Pernil ibèric de glà tallat a ganivet	14,75	22,25
Coca de vidre amb tomàquet de penjar		3,50
Encenalls de foie d'ànec curat en sal marina amb torradetes <i>(elaborat en El Trapío des de 1978)</i>	13,50	19,75
Anxova 00 del Cantàbric en oli d'oliva <i>(filet)</i>		2,50
Croqueta de pernil ibèric <i>(unitat)</i>		2,00
Bombeta de calamarsets glacejada amb allioli <i>(unitat)</i>		2,00
Bunyol de bacallà casolà <i>(unitat)</i>		2,00

CLÀSSICS DE SEMPRE

Sopa bullabesa de peix i marisc amb crostons		11,75
Burrata amb tomàquet de temporada, pesto d'alfàbrega i olivada negra		12,50
Tartar de tonyina Bluefin amb guacamole, melmelada de tomàquet i caviar de salmó	12,50	18,25
Canelons de txangurro amb lleugera beixamel de garotes de mar	9,50	15,00
Ous fregits amb gambes, allets i patates palla		13,50
Crema d'escamarlans amb ceps confitats, llagostins i oli de tòfona <i>(elaborat en El Trapío des de 1978)</i>	10,00	14,50
Canelons d'ànec rostits a la crema de foie	9,75	14,25
Tempura de verdures i llagostins amb salsa romesco		13,75
Amanida tèbia amb bolets, pernil ibèric i formatge de cabra		12,25
Cors de carxofes farcits de bolets i pernil ibèric al gratén	9,50	13,50
Arròs mariner de gambes i cloïses		18,00

PEIXOS

	1/2 ració	1 ració
Tataki de tonyina Bluefin amb cremòs de carbassa, mango i mermelada de tomàquet		20,50
Tronc o suprema de lluç del Cantàbric a la donostiarra <i>(elaborat en El Trapío des de 1978)</i>	13,25	18,50
Morro de bacallà a l'estil del chef amb mussolina d'all		21,75
Llobarro a l'esquena amb cloïses al vi blanc		19,25
Broqueta de rap i llagostins amb arròs cremós de bolets		21,00

CARNS

Steak tartar de vaca madurada estil El Trapío		21,00
Costellam de cabrit amb cremós de pernil i mostassa a l'aroma de romaní		23,75
Entrecot de llom alt a la brasa amb xalotes caramelitzades i patates fregides		22,00
Magret d'ànec amb salsa de fruits vermells i tatin de poma		18,25
Filet de vaca amb salsa Oporto trufada i gratén de patata	17,00	24,00

POSTRES

Crema catalana amb maduixots al perfum de Grand Marnier		5,50
Tocinet del cel amb carquinyolis		5,75
Pastís de formatge amb sorbet de gerd		6,75
Tarta de poma al gust		6,50
Selecció de formatges gourmet	7,75	11,50
Tiramisú italià		6,25
Pastís de llimona amb merenge		6,00
La nostra versió de la xocolata negra		7,00
Sorbet de llimona, mandarina o gerd		5,00
Gelat de vainilla, xocolata negra o turró de Xixona		5,00

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

More than 40 years offering a Mediterranean gastronomic and market experience, with local, fresh and seasonal ingredients. A philosophy focused on the quality and elaboration of the product as the main identity.

TO SHARE

	1/2 portion	1 portion
Acorn-fed Iberian ham, knife-cut	14,75	22,25
Coca-bread with rubbed tomato		3,50
Mature duck foie gras shavings, in sea salt and bread chips <i>(made in El Trapío since 1978)</i>	13,50	19,75
Cantabrian 00 anchovies in its olive oil <i>(fillet)</i>		2,50
Iberian ham croquettes <i>(unit)</i>		2,00
Baby cuttlefish bomb, glazed with aioli sauce <i>(unit)</i>		2,00
Home-made cod fritters <i>(unit)</i>		2,00

OUR CLASSIC STARTERS

Bouillabaisse fish and seafood soup		11,75
Burrata with seasonal tomato, basil pesto sauce and olives tapenade		12,50
Bluefin tuna tartare with guacamole, tomato jam and salmon roes	12,50	18,25
European spider crab cannelloni with sea urchins bechamel	9,50	15,00
Fried eggs with shrimps, straw potatoes and garlic sauce		13,50
Scampi soup with porcini mushrooms confit and truffle oil <i>(made in El Trapío since 1978)</i>	10,00	14,50
Roasted duck canelloni with foie gras cream	9,75	14,25
Shrimps and vegetable tempura with romesco sauce		13,75
Mushrooms, Iberian ham and goat cheese warm salad		12,25
Baked artichoke hearts, stuffed with mushrooms and Iberian ham	9,50	13,50
Prawns and clams seafood rice		18,00

FISH

	1/2 portion	1 portion
Bluefin tuna tataki with creamy pumpkin, mango and tomato jam dressing		20,50
Cantabrian trunk or supreme hake at donostiarra style <i>(made in El Trapío since 1978)</i>	13,25	18,50
Chef's style cod snout with garlic muslin		21,75
Sea bass with clams on white wine sauce		19,25
Monkfish and shrimps skewer with mushroom rice		21,00

MEAT

El Trapío style aged beef tartare steak		21,00
Rack of lamb with creamy ham and rosemary mustard		23,75
Grilled aged beef ribeye steak, with caramelized onion and French fries		22,00
Duck breast with red fruits sauce and apple tatin		18,25
Grilled aged beef tenderloin steack with truffled Oporo sauce and potato gratin	17,00	24,00

DESSERTS

Catalan custard with red fruits and Grand Marnier scent		5,50
Tocinillo del cielo with carquiñolis (almond biscuit)		5,75
Cheesecake with raspberry sorbet		6,75
Apple cake		6,50
Selected gourmet cheeses	7,75	11,50
Italian tiramisu		6,25
Lemon pie with meringue		6,00
Our dark chocolate cake		7,00
Lemon, tangerine or raspberry sorbet		5,00
Vanilla, dark chocolate or Jijona nougat ice-cream		5,00

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