



CAT

SUGGERIMENTS

| | |
|---|-------|
| Amanida de “tomate feo de Tudela” amb ventresca de tonyina i ceba | 21,50 |
| Gambes de Palamós a la planxa (100 gr.) | 32,50 |
| Rapet (senser) a la gallega | 27,00 |
| Chuletó a la brasa (1 Kg) amb patates i pebrots de Padró | 68,00 |

IVA inclòs | Preu 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 de Guijuelo tallat a ganivet | 17,50 | 26,50 |
| Coca de vidre amb tomàquet de penjar | | 3,70 |
| Encenalls de foie gras curat en sal marina amb torradetes <i>(un clàssic d' El Trapío des de 1979)</i> | 15,00 | 22,50 |
| Daus de salmó marinat amb alvocat i meló | | 14,50 |
| Amanida russa amb gambes i bastonets de pa | | 12,50 |
| Calamarcets de platja a l'andalusa | | 14,50 |
| Flor de carbassó amb farcit <i>(unitat)</i> | | 6,00 |
| Croqueta casolana de pernil ibèric, boletus o marisc <i>(unitat)</i> | | 3,00 |
| Petxina variada a la planxa a la meunière <i>(unitat)</i> | | 6,00 |
| Ostra de Normandia nº3 <i>(unitat)</i> | | 5,00 |

ENTRANTS

| | | |
|--|-------|-------|
| Gaspatxo de maduixots del Maresme amb gelat de parmesà | 14,50 | |
| Crema de dos melons amb encenalls de pernil | 8,50 | 13,00 |
| Burrata artesana con tomàquets cherry | | 16,50 |
| Tàrtar de llobarro amb gamba de platja i alvocat torrat | | 18,50 |
| Ous a la nostra manera, amb patates palla i gambes "al ajillo" | 9,50 | 15,00 |
| Caneló de tomàquet i llagostí amb cremós de iogurt | | 14,50 |
| Truita vaga de bolets i espàrrecs | | 13,50 |
| Carpaccio de gambes amb vinagreta de cítrics | | 20,00 |
| Mar i muntanya de lletons amb tallarines de sípia | | 18,00 |
| Tempura de verdures de l'horta i cocotxes amb salsa romesco | | 15,00 |
| Amanida d'espinacs amb crema de poma, pinyons i parmesà | | 14,00 |
| Arròs marinat amb gambes i cloïsses | | 23,00 |
| Fideuà de sípia a la mussolina d'all | | 21,00 |

PEIXOS

| | 1/2 ració | 1 ració |
|---|-----------|---------|
| Suprema de turbot a la mantega negra amb verduretes | | 24,50 |
| Tronc o suprema de lluç del Cantàbric a la donostiarra (un clàssic d' El Trapío des de 1979) | 14,50 | 22,50 |
| Morro de bacallà a la mel amb xalotes caramel·litzades | | 25,00 |
| Broqueta de rap i llagostins amb arròs cremós de bolets | | 23,00 |
| Calamar a la planxa amb fricandó de bolets | | 21,50 |
| Llobarro a l'esquena amb cloïsses al vi blanc | | 23,00 |

CARNS

| | |
|---|-------|
| Entrecot de lloc alt a la brasa amb cebes i patates fregides | 24,50 |
| Steak tartar tallat a ganivet amb torradetes i nou de mantega | 22,50 |
| Filet de vaca vella amb salsa de foie i patates palla | 19,00 |
| Carpaccio de filet amb ruca, codony i vinagreta de mostassa | 20,00 |
| Costellam de xai amb parmentier a l'aroma del romaní | 26,50 |
| Suprema de pintada amb crema de xampinyons i tòfona | 19,00 |

POSTRES

| | |
|--|------|
| El nostre pastís taten | 6,50 |
| Lemon pie amb la seva merenga | 7,50 |
| Recuit de drap de Ca la Nuri | 8,00 |
| Tiramisú Trapio | 7,00 |
| Cheese cake amb gelat de vainilla | 7,50 |
| Pastís de xocolata negra | 7,50 |
| Mousse de iogurt amb maracujá | 7,00 |
| Pastis Sara | 8,00 |
| Maduixots del Maresme a l'almívar de menta | 7,50 |
| Sorbets i gelats | 6,50 |

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

IVA inclòs | Preus en euros



ESP

SUGERENCIAS

| | |
|--|-------|
| Ensalada de tomate feo de Tudela con ventresca de atún y cebollita | 21,50 |
| Gambas de Palamós a la plancha (100 gr.) | 32,50 |
| Sapito a la gallega | 27,00 |
| Chuletón a la brasa (1 Kg) con patatas y pimientos de Padrón | 68,00 |

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 de Guijuelo cortado a cuchillo | 17,50 | 26,50 |
| Coca de cristal con tomate de rama | | 3,70 |
| Virutas de foie gras curado en sal marina con tostaditas <i>(un clásico de El Trapío desde 1978)</i> | 15,00 | 22,50 |
| Dados de salmón marinado con aguacate y melón | | 14,50 |
| Ensaladilla rusa con gambas y bastoncitos de pan | | 12,50 |
| Calamarcitos de playa a la andaluza | | 14,50 |
| Flor de calabacín con relleno <i>(unidad)</i> | | 6,00 |
| Croqueta casera de jamón ibérico, boletus o marisco <i>(unidad)</i> | | 3,00 |
| Zamburiña a la plancha a la meunière <i>(unidad)</i> | | 6,00 |
| Ostra de Normandía nº3 <i>(unidad)</i> | | 5,00 |

ENTRANTES

| | |
|---|-------|
| Gazpacho de fresones del Maresme con helado de parmesano | 14,50 |
| Crema de dos melones con virutas de jamón | 8,50 |
| Burrata artesana con tomatitos cherry | 16,50 |
| Tartar de lubina con gamba de playa y aguacate tostado | 18,50 |
| Huevos a nuestra manera, con patatas paja y gambas al ajillo | 9,50 |
| Canelón de tomate y langostino con cremoso de yogur | 14,50 |
| Tortilla vaga de setas y espárragos | 13,50 |
| Carpacho de gambas con vinagreta de cítricos | 20,00 |
| Mar y montaña de molleja con tallarines de sepia | 18,00 |
| Tempura de verduras de la huerta y cocochas con salsa romesco | 15,00 |
| Ensalada de espinacas con crema de manzana, piñones y parmesano | 14,00 |
| Arroz marinero con gambas y almejas | 23,00 |
| Fideuá de sepia a la muselina de ajo | 21,00 |

PESCADOS

| | 1/2 ración | 1 ración |
|--|------------|----------|
| Suprema de rodaballo a la mantequilla negra con verduritas | | 24,50 |
| Tronco o suprema de merluza del Cantábrico a la donostiarra <i>(un clásico de El Trapío desde 1978)</i> | 14,50 | 22,50 |
| Morro de bacalao a la miel con chalotas caramelizadas | | 25,00 |
| Brocheta de rape y langostinos con arroz cremoso de setas | | 23,00 |
| Calamar a la plancha con fricandó de setas | | 21,50 |
| Lubina a la espalda con almejas al vino blanco | | 23,00 |

CARNES

| | | |
|--|-------|-------|
| Entrecot de lomo alto a la brasa con cebollitas y patatas fritas | | 24,50 |
| Steak tartar cortado a cuchillo con sus tostaditas y mantequilla | | 22,50 |
| Solomillo de vaca vieja Frisona con salsa de foie y patatas paja | 19,00 | 28,50 |
| Carpacho de solomillo con rúcula, membrillo y vinagreta de mostaza | | 20,00 |
| Carré de cordero con parmentier al aroma del romero | | 26,50 |
| Suprema de pintada con crema de champiñones y trufa | | 19,00 |

POSTRES

| | | |
|--|--|------|
| Nuestra tarta tatén | | 6,50 |
| Lemon pie con su merengue | | 7,50 |
| Recuit de drap de Ca la Nuri | | 8,00 |
| Tiramisú Trapio | | 7,00 |
| Cheese cake con helado de vainilla | | 7,50 |
| Tarta de chocolate negro | | 7,50 |
| Mousse de yogur con maracuyá | | 7,00 |
| Tarta Sara | | 8,00 |
| Fresones del Maresme al almíbar de menta | | 7,50 |
| Helados y sorbetes | | 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 |
|--|-------------|-----------|
| Guijuelo acorn-fed Iberian <i>jamón</i> knife-cut | 17,50 | 26,50 |
| Coca-bread with rubbed tomato | | 3,70 |
| Sea salt cured duck foie gras shavings with toasts (an <i>El Trapío</i> classic since 1978) | 15,00 | 22,50 |
| Marinated salmon dices over avocado and melon | | 14,50 |
| <i>Ensaladilla rusa</i> with prawns and bread sticks | | 12,50 |
| Andalusian style beach calamari | | 14,50 |
| Zucchini flower with mushroom stuffing (<i>unit</i>) | | 6,00 |
| Homemade Iberian <i>jamón</i> , boletus or shellfish croquette (<i>unit</i>) | | 3,00 |
| Grilled variegated scallop meunière style (<i>unit</i>) | | 6,00 |
| Normandie oyster n°3 (<i>unit</i>) | | 5,00 |

STARTERS

| | |
|--|-------|
| Strawberry gazpacho with parmesan ice-cream | 14,50 |
| Two melons cream with their pearls and ham shavings | 8,50 |
| Artigiana burrata with cherry tomatoes | 16,50 |
| Seabass tartar with beach shrimp and avocado toast | 18,50 |
| Trapio style eggs, with straw potatoes and grilled garlic prawns | 9,50 |
| Tomato and shrimps cannelloni with creamy yogurt | 14,50 |
| Lazy omelette with mushrooms and asparagus | 13,50 |
| Prawn carpaccio with citrus vinaigrette | 20,00 |
| <i>Mary montaña</i> de gizzard with cuttlefish | 18,00 |
| Vegetables and cocochas tempura with romesco sauce | 15,00 |
| Spinaches salad with apple cream, pinions and parmesan cheese | 14,00 |
| Sea rice with prawns and clams | 23,00 |
| Cuttlefish fideuá with garlic mousseline | 21,00 |

FISH

| | 1/2 portion | 1 portion |
|---|-------------|-----------|
| Turbot supreme with black butter and vegetables | | 24,50 |
| Cantabrian trunk or supreme donostiarra style (an <i>El Trapío</i> classic since 1978) | 14,50 | 22,50 |
| Cod snout with honey sauce and pearl onions | | 25,00 |
| Monkfish and shrimps skewer with creamy mushrooms rice | | 23,00 |
| Grilled calamari with <i>fricandó</i> | | 21,50 |
| Seabass with clams and white wine sauce | | 23,00 |

MEAT

| | |
|--|-------|
| Grilled aged beef ribeye steak with pearls onions and French fries | 24,50 |
| Sirloin tartar steak tartar knife-cut with toasts and butter | 22,50 |
| Friesian aged beef tenderloin with foie sauce and straw potatoes | 19,00 |
| Tenderloin carpaccio with arugula, quince, and mustard vinaigrette | 28,50 |
| Rack of lamb with parmentier flavoured with rosemary | 20,00 |
| Guinea fowl supreme with mushrooms and truffle cream | 26,50 |
| | 19,00 |

DESSERTS

| | |
|---------------------------------------|------|
| Tarte Tatin | 6,50 |
| Lemon pie | 7,50 |
| <i>Recuit de drap</i> from Ca la Nuri | 8,00 |
| Trapio tiramisu | 7,00 |
| Cheese cake with vanilla ice-cream | 7,50 |
| Dark chocolate cake | 7,50 |
| Yogurt mousse with passion fruit | 7,00 |
| Sara cake | 8,00 |
| Maresme strawberries in mint syrup | 7,50 |
| Ice-creams and sorbets | 6,50 |

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

VAT included | Prices in euros