



PARA PICAR:

	<i>1/2 Ración</i>		
<i>Jamón ibérico de Guijuelo</i>	15,00	22,50	€
<i>Pan tostado con tomate</i>		2,80	€
<i>Virutas de "foie-gras" curado a la sal</i> (Elaborado en la casa, receta de 1978)	14,90	21,00	€
<i>Anchoas "00" en aceite de oliva</i>		2,40	€/u.
<i>Croquetas de jamón ibérico</i>		1,95	€/u.
<i>Buñuelos de bacalao</i>	6,65	9,85	€
<i>Calamares a la andaluza</i>	7,70	11,00	€

NUESTROS CLASICOS INTEMPORALES:

<i>Pastel de nuestros pescados con crema de gambas</i>	12,90	€
<i>Patata asada rellena de salmón</i>	17,00	€
<i>Merluza rellena de centollo con crema de erizos</i>	22,75	€

ENTRANTES:

	<i>1/2 Ración</i>		
<i>Crema tibia de cigalas con "ceps" confitados</i>		12,60	€
<i>Ensalada de queso de cabra con frutos secos y vinagreta de miel</i>		10,80	€
<i>Burrata con tomate de temporda y aceite de hierbas</i>		11,50	€
<i>Bróquil tostado con alcachofas frita y vinagreta torrefacta</i>		14,50	€
<i>Huevos Trapío (Con patatas paja y gambas al ajillo)</i>	8,20€	11,60	€
<i>Cintas de pasta a la crema de setas</i>	8,90 €	12,90	€
<i>"Tartare" de atún con aguacate y concassé de tomate</i>	12,60€	17,90	€

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

CARPACCIOS:

1/2 Ración

<i>Carpaccio de gambas con vinagreta de cítricos</i>	18,00 €
<i>Carpaccio de pies de cerdo con “ceps” y patata confitada</i>	14,50 €
<i>Carpaccio de buey con membrillo, rúcula y parmesano</i>	11,20 15,85 €

(Solomillo proveniente de la selección de las mejores reses del País Vasco)

CANELONES:

<i>Canelones de “txangurro” con bechamel de erizos</i>	12,00 €
<i>Canelones de pato asado con crema de foie-gras</i>	14,20 €

ARROCES:

1/2 Ración

<i>Risotto de vieiras con champiñones y jamón ibérico</i>	8,90 12,75 €
<i>Arroz de verduras y bacalao</i>	16,90 €
<i>Arroz caldoso de bogavante</i>	21,00 €

(Bogavante pelado y servido sin su cascara)

DEL MAR O DEL RIO:

1/2 Ración

<i>“Tataki” de atún rojo con guacamole y vinagreta de mango</i>	20,90 €
<i>Tronco de merluza a la donostiarra</i>	13,20 18,90 €

(Merluza de palangre procedente de las lonjas del mar Cantábrico)

<i>Lomo de bacalao, espinacas a la catalana y muselina de ajo</i>	17,90 €
<i>Rodaballo al horno en su jugo con crujiente de puerro</i>	21,50 €

GANADERIA:

1/2 Ración

<i>Solomillo con salsa al estilo del “Café de Paris”</i>	16,80 24,00 €
<i>Callos con “Cap i pota” y garbanzos</i>	12,50 €
<i>Rabo de buey estofado con verduras</i>	15,90 €
<i>Entrecot de vaca a la parrilla con patatas fritas</i>	20,50 €

Pan... 2,30 €

En el Restaurante El Trapío creemos en una cocina auténtica, inspirada en la tradición y basada en el producto.