



RCTB-1899

IDEAL PARA PICAR

| | |
|--|--------|
| Coca de pan de cristal con tomate y AOVE <i>Coca de pa de vidre amb tomàquet i OOVE</i> | 4,00€ |
| Berenjena asada con queso pecorino y miel de caña <i>Albergínia a la brasa amb formatge pecorino i mel de canya</i> | 10,00€ |
| Boquerones en vinagre con tomate cherry confitado y tostaditas <i>Sitons en vinagre amb tomàquet xerri confitat i torradetes</i> | 12,00€ |
| Nuestras croquetas de la casa de pollo o jamón Ibérico 4 unidades <i>Les nostres croquetes de la casa de pollastre o pernil ibèric 4 unitats</i> | 8,00€ |
| Jamón de Bellota <i>Pernil de glà</i> | 19,00€ |
| Anchoas 00 del cantábrico y piparra 4 unidades <i>Anxoves 00 del cantàbric i piparra 4 unitats</i> | 12,00€ |
| Antipasti Italiano -mortadela trufada, Spianatta picante, tomate semiseco, aceitunas, alcachofa braseada y queso parmesano- <i>Antipasti Italià - mortadel-la trufada, Spinatta picant, tomàquet semisec, olives, carxofa brasejada i formatge parmesà-</i> | 16,00€ |
| Calamar nacional a la andaluza con salsa kimchi <i>Calamar nacional a l'andalusa amb salsa kimchi</i> | 16,00€ |
| PRIMEROS | |
| Chipirones salteados al tío Pepe, sanfaina y huevo poche <i>Calamarçons saltats al "tío Pepe", sanfaina i ou escalfat</i> | 15,00€ |
| Carpaccio de pulpo, puré de patata, pimentón y aceituna Kalamata <i>Carpaccio de pop, puré de patata, pebre vermell i oliva Kalamata</i> | 16,00€ |
| Ensalada de tomates aliñados con queso Mahón y vinagreta de avellana <i>Amanida de tomàquets amanits amb formatge Mahó i vinagreta d'avellana</i> | 12,00€ |
| Ensalada de aguacate y palmito con tartar de bogavante y vinagreta de mango <i>Amanida d'alvocat i margalló amb tartar de llamàntol i vinagreta de mango</i> | 18,00€ |
| Burrata con rúcula, naranja, pistacho y miel de azahar <i>Burrata amb ruca, taronja, pistatxo i mel de tarongina</i> | 12,00€ |
| Spaghetti alle vongole -con almejas, tomate fresco y aceite de albahaca- <i>Spaghetti alle vongole -amb cloïsses, tomàquet fresc i oli d'alfàbrega-</i> | 16,00€ |

para intolerancias, alérgias o dietas específicas consulte a nuestro personal
per a intoleràncies, alérgies o dietes específiques consulti amb el nostre personal



RCTB-1899

SEGUNDOS

| | |
|---|--------|
| Lomo de merluza, velo de gamba roja, puré de patatas y salsa de piñones <i>Llom de lluç, vel de gamba vermella, puré de patates i salsa de pinyons</i> | 18,00€ |
| Lubina a la sal o al horno <i>Llobarro a la sal o al forn</i> | 25,00€ |
| Steak tartar del RCTB-1899 <i>Steak tartar del RCTB-1899</i> | 22,00€ |
| Entrecot de vaca vieja gallega con espárragos verdes asados y patatas <i>Entrecot de vaca vella gallega amb espàrrecs verds rostits i patates</i> | 25,00€ |
| Solomillo de ternera à la broche del tenis, con patatas al romero <i>Filet de vedella à la broche del tenis, amb patates al romaní</i> | 25,00€ |
| Paella marinera con almeja y gambita <i>Paella marinera amb cloïssa i gambeta</i> | 24,00€ |
| POSTRES | |
| Tarta Sacher con coulis de frutos rojos <i>Tarta Sacher amb coulis de fruits vermells</i> | 6,00€ |
| Tarta fina de manzana casera con helado de vainilla <i>Tarta fina de poma casolana amb gelat de vainilla</i> | 7,00€ |
| Pastel lemon pie <i>Pastís lemon pie</i> | 6,00€ |
| Pastel de queso hecho en casa <i>Tarta de formatge fet a a casa</i> | 6,00€ |
| Helados artesanos <i>Gelats artesans</i> | 6,00€ |
| Semideshecho de café <i>Semidesfet de cafè</i> | 6,00€ |
| Trufa de chocolate -unidad- <i>Trufa de xocolata -unitat-</i> | 1,75€ |

para intolerancias, alérgias o dietas específicas consulte a nuestro personal
per a intoleràncies, alérgies o dietes específiques consulti amb el nostre personal



Restaurant
RCTB·1899

MENU
ENGLISH



RCTB-1899

IDEAL FOR SNACKING

| | |
|--|--------|
| Glass bread ciabatta with tomato and EVOO | €4,00 |
| Roasted eggplant with pecorino cheese and cane honey | €10,00 |
| Pickled anchovies with cherry tomato confit and toast | €12,00 |
| Our house croquettes, chicken or Iberian ham -4 units- | €8,00 |
| Acorn-fed Ham | €19,00 |
| Cantabrian anchovies 00 and piparra -4 units- | €12,00 |
| Italian Antipasti -truffled mortadella, spicy Spianatta, semi-dried tomato, olives, braised artichoke and parmesan cheese- | €16,00 |
| National squid andalusian style with kimchi sauce | €16,00 |
| FIRST | |
| Sautéed squid "Uncle Pepe" style, sanfaina and poached egg | €15,00 |
| Octopus carpaccio, mashed potato, paprika and Kalamata olive | €16,00 |
| Tomato salad dressed with Mahon cheese and hazelnut vinaigrette | €12,00 |
| Avocado, hearts of palm salad with lobster tartare and mango vinaigrette | €18,00 |
| Burrata with arugula, orange, pistachio and orange blossom honey | €12,00 |
| Spaghetti alle vongole: With clams, fresh tomato and basil oil | €16,00 |

for intolerances, allergies or specific diets please ask our staff



RCTB-1899

SECONDS

| | |
|---|--------|
| Haddock sirloin red shrimp veil, mashed potatoes and pine nut sauce | €18,00 |
| Sea bass in salt or oven cooked | €25,00 |
| Steak tartar from RCTB-1899 | €22,00 |
| Galician matured beef entrecote with roasted green asparagus and potatoes | €25,00 |
| Tennis-style beef tenderloin, with rosemary potatoes | €25,00 |
| Sailor's Paella with clams and shrimps | €24,00 |

DESSERTS

| | |
|--|-------|
| Sacher Tart with red berries coulis | €6,00 |
| Fine homemade apple pie with vanilla ice cream | €7,00 |
| Lemon pie | €6,00 |
| Homemade cheesecake | €6,00 |
| Artisan ice-cream | €6,00 |
| Coffee "semifreddo" | €6,00 |
| Chocolate truffle -unit- | €1,75 |

for intolerances, allergies or specific diets please ask our staff