



Restaurant
RCTB·1899

CARTA



RCTB-1899

IDEAL PER PICAR

Formatge "Tomino" al forn amb focaccia i oli de romaní <i>Queso "tomino" al horno con focaccia y aceite de romero</i>	9.00€
Albergínia a la brasa amb formatge Pecorino DO. i mel de canya <i>Berenjena a la brasa con queso Pecorino DO. y miel de caña</i>	10.50€
Seitons en vinagre amb verdures adobades <i>Boquerones en vinagre con verduras encurtidas</i>	12.50€
Les nostres croquetes de la casa, gamba o pernil ibèric 4 unitats <i>Nuestras croquetas de la casa, gamba o jamón Ibérico 4 unidades</i>	9.60€
Anxoves 00 del cantàbric 4 unitats <i>Anchoas 00 del cantábrico 4 unidades</i>	12.50€
Pernil de gla <i>Jamón de bellota</i>	20.00€
Mortadel·la trufada i festuc <i>Mortadela trufada y pistacho</i>	14.00€
Calamar nacional a l'andalusa amb maionesa de kimchi <i>Calamar nacional a la andaluza con mayonesa de kimchi</i>	17.00€
Amanida russa de tonyina lleugerament trufada amb maionesa de piparra i oliva <i>Ensaladilla rusa de atún ligeramente trufada con mayonesa de piparra y oliva</i>	9,00€
Salmó fumat Benfumat, mantega d'anet i torrades de pasta de full <i>Salmón ahumado Benfumat, mantequilla de anido y tostadas hojaldradas</i>	16,00€
PRIMERS	
Crema de marisc amb llagostí, crotons i oli d'estragó <i>Crema de marisco con langostino, crotons y aceite de estragón</i>	14.00€
Calamarcets de potera a la planxa amb favetes saltejades i botifarra negra <i>Calamarcitos de potera a la plancha con habitas salteadas y butifarra negra</i>	16.00€
Carpaccio de gamba roja i concassé de tomàquet amb vinagreta d'alfàbrega i llima <i>Carpaccio de gamba roja y concassé de tomate con vinagreta de albahaca y lima</i>	16.00€
Amanida de tomàquets seleccionats amb ceba vermella i ventresca de tonyina <i>Ensalada de tomates seleccionados con cebolla roja y ventresca de atún</i>	13.00€
Amanida de llagostins amb margalló, alvocat i vinagreta de mango <i>Ensalada de langostinos con palmito, aguacate y vinagreta de mango</i>	17.00€
Spaghetti amb allet i gambes RCTB <i>Spaghetti con ajete y gambas RCTB</i>	14.80€

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



RCTB-1899

SEGONS

Tronc de lluç de Palangre a la donostiarra <i>Tronco de merluza de pincho a la donostiarra</i>	24.00€
Llobarro a la sal o al forn <i>Lubina a la sal o al horno</i>	27.00€
Cua de toro desossat amb parmentier de patata <i>Rabo de toro deshuesado con parmentier de patata</i>	19.00€
Steak tartar del RCTB-1899 <i>Steak tartar del RCTB-1899</i>	22.00€
Filet de vedella al pebre verd acompanyat de patates al romaní <i>Solomillo de ternera a la pimienta verde acompañado de patatas al romero</i>	25.00€
Paella marinera amb gambes de costa <i>Paella marinera con gambas de costa</i>	24.00€
POSTRES	
Crepes Suzette a la minute <i>Crepes Suzette a la minute</i>	7.00€
Pastís Sacher amb mermelada d'albercoc <i>Tarta Sacher con mermelada de albaricoque</i>	6.20€
Pastís fi de poma amb gelat de vainilla <i>Tarta fina de manzana con helado de vainilla</i>	7.20€
Lemon pie <i>Lemon pie</i>	6.20€
Pastís de formatge fet a casa <i>Pastel de queso hecho en casa</i>	6.20€
Gelats artesans <i>Helados artesanos</i>	6.00€
Semidesfet de cafè <i>Semideshecho de café</i>	6.00€
Trufa de xocolata uni <i>Trufa de chocolate uni</i>	1,75€

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



Restaurant
RCTB·1899

MENU
ENGLISH

**IDEAL FOR SNACKING**

Baked "Tomino" cheese with focaccia and rosemary oil	€4.00
Grilled aubergine with DO Pecorino cheese. and cane honey	€10.50
Anchovies in vinegar with pickled vegetables	€12.50
Our homemade croquettes, prawn or Iberian ham 4 units	€9.60
Cantabrian cured anchovies 00 4 units	€12.50
Acorn-fed Ham	€20.00
Truffle and pistachio mortadella	€14.00
Andalusian national squid with kimchi mayonnaise	€17.00
Russian salad of lightly truffled tuna with pepper and olive mayonnaise	€9.00
Smoked salmon Benfumat, dill butter and puff pastry toasts	€16.00
FIRST COURSES	
Seafood cream with prawn, croutons and tarragon oil	€14.00
Grilled squid with sautéed broad beans and typical catalan black sausage	€16.00
Red prawn carpaccio and tomato concassé with basil and lime vinaigrette	€16.00
Selected tomato salad with red onion and tuna belly	€13.00
Prawn salad with palm heart, avocado and mango vinaigrette	€17.00
Spaghetti with garlic and prawns RCTB	€14.80

**SECONDS**

Longline pike hake made Donostiarra style	€24.00
Sea bass in salt or oven cooked	€27.00
Boneless oxtail with potato parmentier	€19.00
Steak tartar from RCTB-1899	€22.00
Beef fillet with green pepper sauce accompanied with rosemary potatoes	€25.00
Seafood paella with coastal prawns	€24.00

DESSERTS

Creppe Suzette a la minute	€7.00
Sacher Tart with apricot jam	€6.20
Fine homemade apple pie with vanilla ice cream	€7.20
Lemon pie	€6.20
Homemade cheesecake	€6.20
Artisan ice-cream	€6.00
Coffee "semifreddo"	€6.00
Chocolate truffle -unit-	€1.75