



Restaurant

RCTB·1899

CARTA



ENTRANTS

Pa de coca <i>Pan de coca</i>	4.50€
Formatge Brie “de Meaux” fregit amb melmelada casolana de fruits vermells <i>Queso Brie “de Meaux” frito con mermelada casera de frutos rojos</i>	9.50€
Albergínia escalivada amb formatge Pecorino DO. i mel de canya <i>Berenjena escalivada con queso Pecorino DO. y miel de caña</i>	11.00€
Seitons en vinagre amb verdures adobades <i>Boquerones en vinagre con verduras encurtidas</i>	13.00€
Ous fregits amb gules i gamba <i>Huevos fritos con guilas y gamba</i>	17.00€
Les nostres croquetes de la casa, pollastre o pernil ibèric 4 unitats <i>Nuestras croquetas de la casa, pollo o jamón Ibérico 4 unidades</i>	10.00€
Anxoves 00 del cantàbric 4 unitats <i>Anchoas 00 del cantábrico 4 unidades</i>	13.00€
Pernil de gla <i>Jamón de bellota</i>	25.00€
Mortadel·la trufada i festuc <i>Mortadela trufada y pistacho</i>	14.50€
Calamar nacional a l'andalusa amb maionesa de kimchi <i>Calamar nacional a la andaluza con mayonesa de kimchi</i>	17.50€
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>	9.50€
Salmó fumat Benfumat, mantega d’anet i torrades de pasta de full <i>Salmón ahumado Benfumat, mantequilla de enlido y tostadas hojaldradas</i>	16.20€
Crema de ceps amb foie i ou escalfat <i>Crema de ceps con foie y huevo pochado</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>	16.50€
Amanida de tomàquets seleccionats amb ceba vermella i ventresca de tonyina <i>Ensalada de tomates seleccionados con cebolla roja y ventresca de atún</i>	13.50€
Amanida de llagostins amb margalló, alvocat i vinagreta de mango <i>Ensalada de langostinos con palmito, aguacate y vinagreta de mango</i>	18.00€



PRINCIPALS

Fetuccini fresc “Frutti di mare” amb gamba <i>Fetuccini fresco “Frutti di mare” con gamba</i>	16.00€
Lluç amb salsa de marisc i safrà <i>Merluza con salsa de marisco y azafrán</i>	22.00€
Llobarro a la sal o al forn <i>Lubina a la sal o al horno</i>	27.00€
Terrina de peus de porc amb bolets, gamba i salsa lleugera de rustit <i>Terrina de pies de cerdo con setas, gamba y salsa ligera de rustido</i>	18.00€
Cuixa de xai amb patata al forn <i>Pierna de cordero al horno con patata panadera</i>	28.00€
Steak tartar del RCTB-1899 <i>Steak tartar del RCTB-1899</i>	23.00€
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>	26.00€
Paella marinera amb gambes de costa <i>Paella marinera con gambas de costa</i>	25.00€

POSTRES

Pastís Sacher amb melmelada d’albercoc <i>Tarta Sacher con mermelada de albaricoque</i>	7.00€
Pastís fi de poma amb gelat de vainilla <i>Tarta fina de manzana con helado de vainilla</i>	7.50€
Lemon pie <i>Lemon pie</i>	7.00€
Pastís de formatge fet a casa <i>Pastel de queso hecho en casa</i>	7.00€
Tiramisú d'ametlles i ratafia <i>Tiramisú de almendras y ratafia</i>	7.00€
Gelats artesans <i>Helados artesanos</i>	6.50€
Semidesfet de cafè <i>Semideshecho de café</i>	6.50€
Trufa de xocolata uni <i>Trufa de chocolate uni</i>	1.90€

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



Restaurant

RCTB·1899

MENU

ENGLISH



STARTERS

Coca Bread	€4.50
Fried Brie “de Meaux” cheese with homemade red fruit jam	€9.50
Grilled aubergine with DO Pecorino cheese. and cane honey	€11.00
Anchovies in vinegar with pickled vegetables	€13.00
Fried eggs with baby eels and prawns	€17.00
Our homemade croquettes, chicken or Iberian ham 4 units	€10.00
Cantabrian cured anchovies 00 4 units	€13.00
Acorn-fed Ham	€25.00
Truffle and pistachio mortadella	€14.50
Andalusian national squid with kimchi mayonnaise	€17.50
Russian salad of lightly truffled tuna with pepper and olive mayonnaise	€9.50
Smoked salmon Benfumat, dill butter and puff pastry toasts	€16.20
Porcini soup with foie gras and poached egg	€16.00
Red prawn carpaccio and tomato concassé with basil and lime vinaigrette	€16.50
Selected tomato salad with red onion and tuna belly	€13.50
Prawn salad with palm heart, avocado and mango vinaigrette	€18.00



MAIN COURSES

Spaghetti with garlic and prawns RCTB	€16.00
Longline pike hake made Donostiarra style	€22.00
Sea bass in salt or oven cooked	€27.00
Pork terrine with mushrooms, prawns, and light roast sauce	€18.00
Roast leg of lamb with Spanish-style sliced potatoes	€28.00
Steak tartar from RCTB-1899	€23.00
Beef fillet with green pepper sauce accompanied with rosemary potatoes	€26.00
Seafood paella with coastal prawns	€25.00

DESSERTS

Sacher Tart with apricot jam	€7.00
Fine homemade apple pie with vanilla ice cream	€7.50
Lemon pie	€7.00
Homemade cheesecake	€7.00
Almond and ratafia tiramisu	€7.00
Artisan ice-cream	€6.50
Coffee “semifreddo”	€6.50
Chocolate truffle -unit-	€1.90

for intolerances, allergies or specific diets please ask our staff