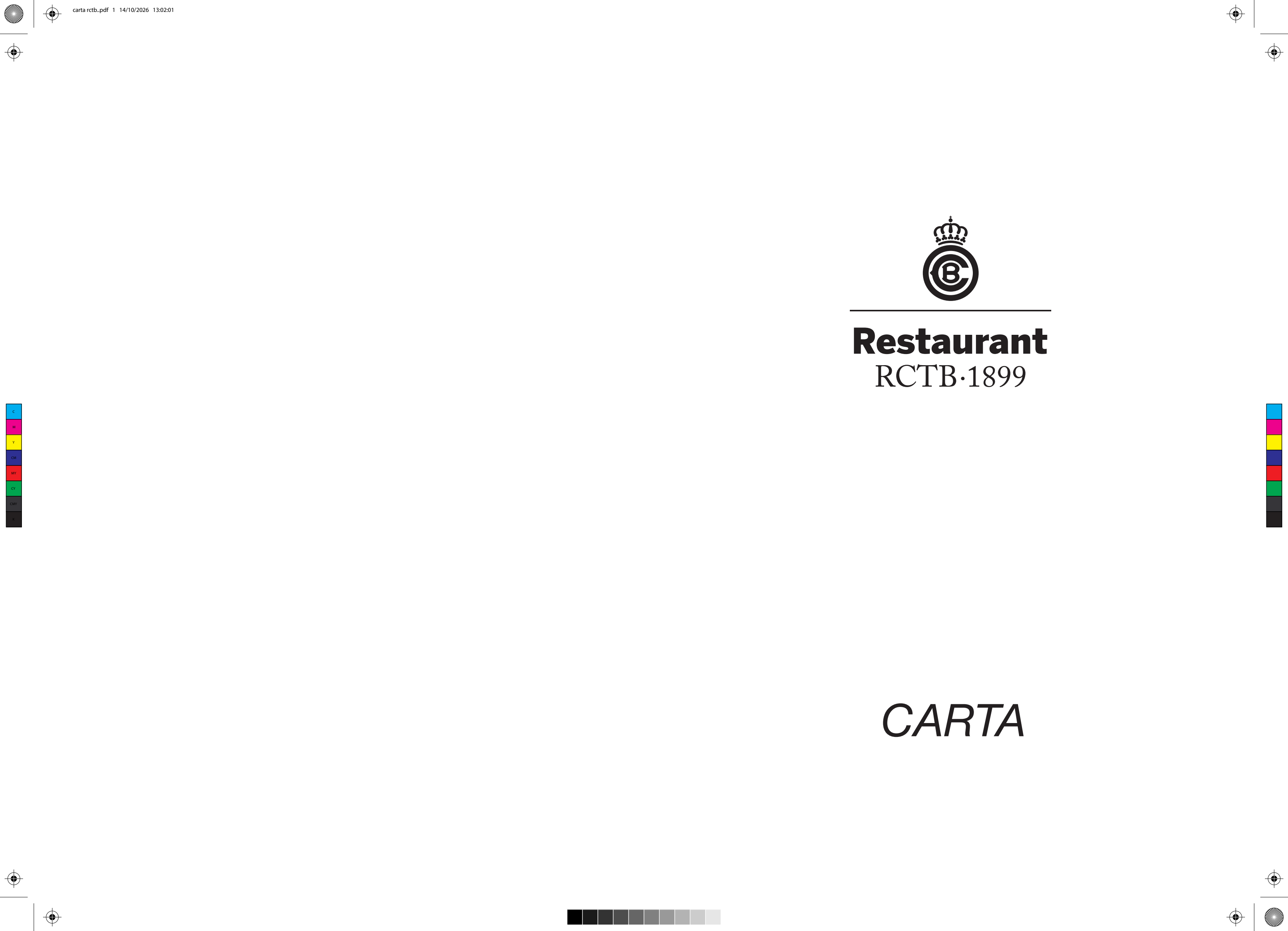




Restaurant
RCTB·1899

CARTA



RCTB-1899

ENTRANTS

Pa de coca <i>Pan de coca</i>	4.50€
Formatge Brie “de Meaux” fregit amb mermelada casolana de fruits vermells <i>Queso Brie “de Meaux” frito con mermelada casera de frutos rojos</i>	9.50€
Parmigiana di melanzane” Albergínia amb pomodoro i parmesà <i>“Parmigiana di melanzane” Berenjena con pomodoro y parmesano</i>	12.00€
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 gulas 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€
Cecina Premium de Wagyu <i>Cecina Premium de Wagyu</i>	18.00€
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€
Sopa de pescadors amb calamar, rap i gambeta <i>Sopa de pescadores con calamar, rape y gambita</i>	16.00€
Caneló de rostit amb beixamel trufada i pernil ibèric <i>Canelon de rustido con bechamel trufada y jamón Ibérico</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€



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

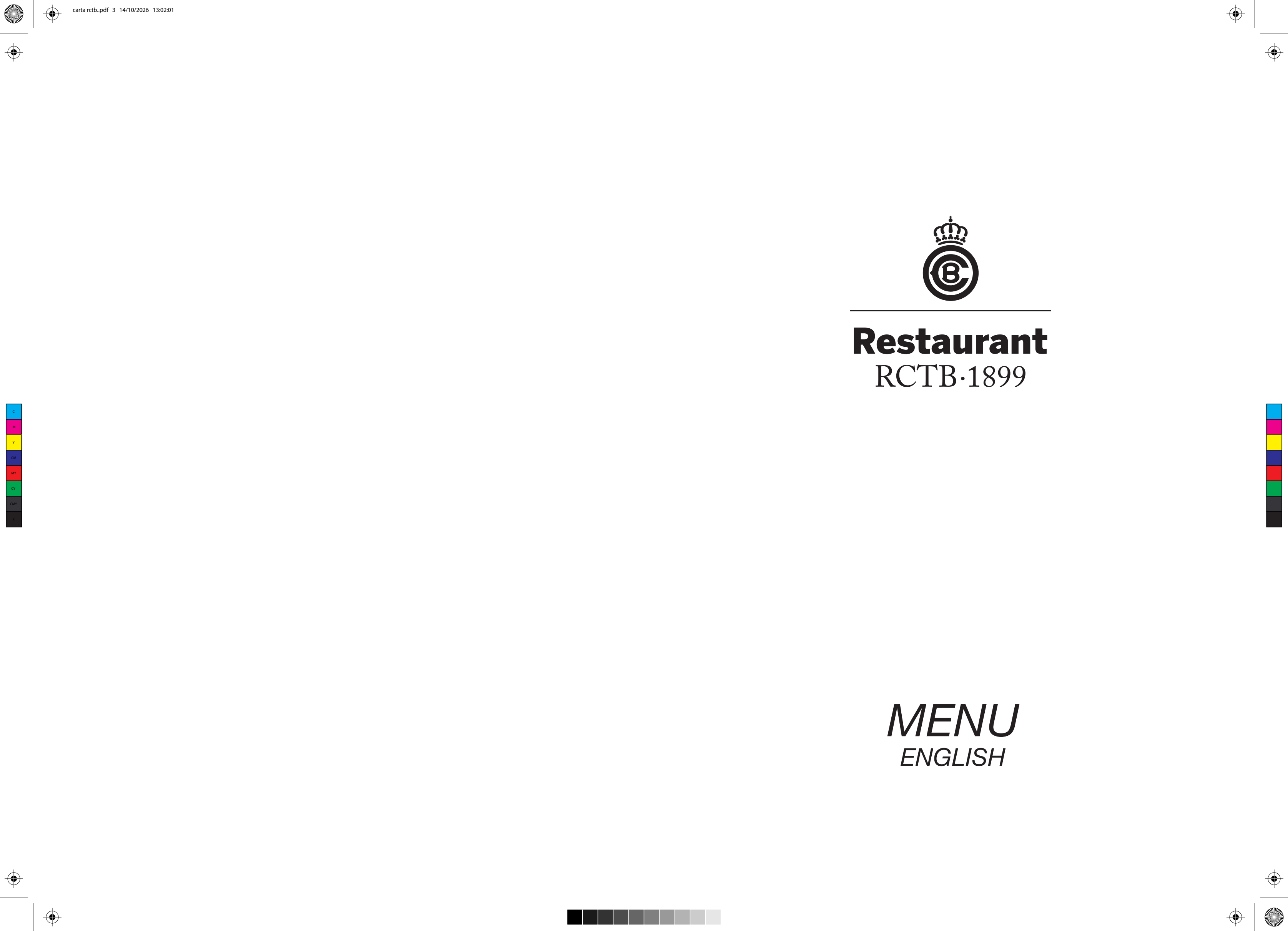


RCTB-1899

PRINCIPALS

Fetuccini fresc amb ragú de sepia i gamba <i>Fetuccini fresco con ragú de sepia y gamba</i>	16.00€
Tronc de lluç a la planxa o Donostiarra <i>Tronco de merluza a la plancha o Donostiarra</i>	26.00€
Llobarro a la sal o al forn <i>Lubina a la sal o al horno</i>	28.00€
Secret Ibèric confitat amb salsa de prunes <i>Secreto Ibérico confitado con salsa de ciruelas</i>	22.00€
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 Rossini amb foie i salsa de carn i tófonta <i>Solomillo de ternera Rossini con foie y salsa de carne y trufa</i>	29.00€
Paella marinera amb gambes de costa <i>Paella marinera con gambas de costa</i>	25.00€
POSTRES	
Pastís Sacher amb mermelada 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€
Flam de vainilla bourbon amb chantilli <i>Flan de vainilla bourbon con chantilly</i>	6.50€
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€





Restaurant

RCTB·1899

MENU
ENGLISH



Coca Bread	€4.50
------------	-------

Fried Brie “de Meaux” cheese with homemade red fruit jam €9.50

“Eggplant Parmigiana”	Eggplant with tomato sauce and Parmesan cheese	€12.00
-----------------------	--	--------

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
---------------	--------

Premium Wagyu beef cecina	€18.00
---------------------------	--------

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
--	--------

Fishermen's Soup with Squid, Monkfish and Baby Prawns €16.00

Roast meat cannelloni with truffled béchamel and Iberian ham	€16.50
--	--------

Selected tomato salad with red onion and tuna belly	€13.50
---	--------

Prawn salad with palm heart, avocado and mango vinaigrette	€18.00
--	--------



Fresh fettuccine with cuttlefish and prawn ragù	€16.00
---	--------

Grilled hake loin or Donostiarra-style	€26.00
--	--------

Sea bass in salt or oven cooked	€28.00
---------------------------------	--------

Confit ibérico pork secreto with plum sauce	€22.00
---	--------

Roast leg of lamb with Spanish-style sliced potatoes	€28.00
--	--------

Steak tartar from RCTB-1899	€23.00
-----------------------------	--------

Beef tenderloin Rossini with foie gras and truffle jus	€29.00
--	--------

Seafood paella with coastal prawns	€25.00
------------------------------------	--------

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
---------------------	-------

Bourbon vanilla flan with chantilly cream	€6.50
---	-------

Artisan ice-cream	€6.50
-------------------	-------

Coffee “semifreddo”	€6.50
---------------------	-------

Chocolate truffle -unit-	€1.90
--------------------------	-------

for intolerances, alergies or specific diets please ask our staff

