



Restaurant
RCTB·1899

CARTA



RCTB-1899

IDEAL PER PICAR

| | |
|--|--------|
| Coca pa de vidre amb tomàquet <i>Coca pan de cristal con tomate</i> | 4.00€ |
| 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, pollastre o pernil ibèric 4 unitats <i>Nuestras croquetas de la casa, pollo o jamón Ibérico 4 unidades</i> | 8,50€ |
| 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 | |
| Gaspatxo d'alvocat, tartar d'escamarlans i ous de tobiko <i>Gaspacho de aguacate, tartar de cigalas y huevos de tobiko</i> | 14,00€ |
| Calamarcets de potera, amanida d'estiu de mango i maionesa d'herbabona <i>Calamarcitos de potera, ensalada de verano con mango y mayo de hierba buena</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> | 22.00€ |
| Llobarro a la sal o al forn <i>Lubina a la sal o al horno</i> | 25.00€ |
| 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 coulis de fruits vermells <i>Tarta Sacher con coulis de frutos rojos</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

| | |
|---|--------|
| Glass bread ciabatta with tomato and EVOO | €4.00 |
| Grilled aubergine with DO Pecorino cheese. and cane honey | €10.50 |
| Anchovies in vinegar with pickled vegetables | €12.50 |
| Our homemade croquettes, chicken or Iberian ham 4 units | €8.50 |
| 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 | |
| Avocado "gazpacho", king prawns tartare and tobiko eggs | €14.00 |
| Grilled potera calamari, mango summer salad and peppermint mayonnaise | €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 |

for intolerances, allergies or specific diets please ask our staff



SECONDS

| | |
|--|--------|
| Longline pike hake made Donostiarra style | €22.00 |
| Sea bass in salt or oven cooked | €25.00 |
| 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 red berries coulis | €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 |

for intolerances, allergies or specific diets please ask our staff