TRAGATÁ

· BENITO GÓMEZ ·

WWW.TRAGATA.COM

/tragatabenitogomez

+34 952 87 72 09

reservas@tragata.com

El ANTROBAR de Merche y Benito

TRAGATÁ

· BENITO GÓMEZ ·

NUESTRAS OSTRAS · OYSTERS

OSTRA L'IMPERATRICE Nº3 AL NATURAL (1 UND) **6,50**
L'IMPERATRICE Nº3 OYSTER, NATURAL (1 PC)

OSTRA L'IMPERATRICE Nº3 CON JUGO FRIO DE PIMIENTOS ROJOS Y ACEITE DE JENGIBRE (1UND) **7,50**
L'IMPERATRICE Nº3 OYSTER W. COLD RED PEPPER INFUSION AND GINGER OIL

OSTRA L'IMPERATRICE Nº3 CON JUGO DE PIMIENTOS AMARILLOS PICANTES Y CILANTRO (1UND) **7,50**
L'IMPERATRICE Nº3 OYSTER W. SPICY YELLOW PEPPER INFUSION AND CORIANDER

OSTRA L'IMPERATRICE Nº3 CON GAZPACHO DE PIMIENTOS VERDES Y ALBAHACA (1UND) **7,80**
L'IMPERATRICE Nº3 OYSTER W. GREEN PEPPER GAZPACHO AND BASIL

OSTRA L'IMPERATRICE Nº3 A LA BRASA, MEUNIERE Y PERIFOLLO (1UND) **8,00**
GRILLED L'IMPERATRICE Nº3 OYSTER W. MEUNIERE SAUCE AND PERIFOLLO

PARA ABRIR BOCA · TAPAS TO START

BOLLITO DE CALAMAR, ALIOLI Y SALSA BRAVA **5,75**
FRIED SQUID SANDWICH W. BRAVA SAUCE AND ALIOLI

MOLLETE DE BENAOJÁN CON PANCETA CONFITADA, COL, MAYO CHIPOTLE Y CILANTRO **7,50**
ANDALUSIAN BREAD W. CONFIT PORK BELLY, CABBAGE, CHIPOTLE MAYO AND CORIANDER

OREJA DE CERDO FRITA CON SALSA PICANTE **9,00**
CRISPY FRIED PORK EAR WITH SPICY SAUCE

BRIOCHE DE CHORIZO PICANTE CON PATATAS PAJA Y HUEVO DE CODORNIZ **10,00**
SPICY CHORIZO BRIOCHE W. SHOESTRING POTATOES AND QUAIL EGG

BOMBA CRUJIENTE CON SALMOREJO PICANTE Y VENTRESCA (2 O 4 UDS.) **5.50 · 11,00**
CRISPY BALL 'SALMOREJO' W. CANNED TUNA BELLY (2 OR 4 PCS)

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO "DEHESA DE LOS MONTEROS" (2 O 4 UDS.) **6,50 · 13,00**
CREAMY IBERIAN HAM CROQUETTES (2 OR 4 PCS)

Servicio de pan 3,00 · Pan sin gluten 3,00

TRAGATÁ

· BENITO GÓMEZ ·

PARA COMPARTIR · SHARES

NUESTRA ENSALADILLA RUSA, HECHA AL DÍA — **7.50 · 14.50**
OUR TAKE ON RUSSIAN-STYLE POTATO SALAD PREPARED FRESH DAILY W. CANNED TUNA BELLY, PICKLED PIPARRA PEPPER AND HOMEMADE MAYONAISE

TOMATE DE TEMPORADA ALIÑADO, GAZPACHO DE PIMIENTOS VERDES, CEBOLLETA TIERNA Y ALBAHACA — **15,50**
SEASON TOMATO W. GREEN PEPPER GAZPACHO, SPRING ONION AND FRESH BASIL

AGUACATE DE LA AXARQUIA, SOPA DE MAIZ PICANTE, VAINILLA Y CILANTRO — **15,00**
AVOCADO FROM LA AXARQUÍA, SPICY CORN SOUP, VANILLA AND CORIANDER

ALCACHOFAS A LA BRASA, JUGO DE PALO CORTADO, YEMA DE HUEVO Y PAPADA DE CERDO "DEHESA LOS MONTEROS" — **16,00**
CHARCOAL-GRILLED ARTICHOKES W. SHERRY REDUCTION, EGG YOLK AND IBERIAN PORK JOWL

BERENJENA ASADA, ESCABECHE DE TOMATE A LA HIERBABUENA, QUESO FETA Y PESTO DE HIERBAS — **17,00**
ROASTED AUBERGINE, MINT TOMATO ESCABECHE, FETA CHEESE AND HERB PESTO

PUERROS A LA BRASA, MANTEQUILLA DE HUEVAS DE ARENQUE Y KALE — **17,50**
CHARRED LEEKS WITH HERRING ROE BUTTER AND KALE

MEJILLONES A LA BEURRE BLANC CON MANTEQUILLA DE OVEJA — **18.00**
MUSSELS IN BEURRE BLANC WITH SHEEP'S MILK BUTTER

TORTILLA DE PATATAS, JUGO DE BOLETUS Y TRUFA — **18,00**
SPANISH POTATOE OMELETTE W. PORCINI MUSHROOMS JUS AND TRUFFLE

PRINCIPALES · MAIN COURSES

HAMBURGUESA DE VACA A LA BRASA, CHEDDAR, RÚCULA BACON, CEBOLLA MORADA ENCURTIDA Y MAYO SRIRACHA — **22,00**
CHARCOAL-GRILLED BEEF BURGER W. CHEDDAR, ROCKET, BACON, PICKLED RED ONION AND SRIRACHA MAYO

BOCADILLO DE PASTRAMI IBÉRICO "DEHESA DE LOS MONTEROS" EN BRIOCHE DE MANTEQUILLA, ENSALADA COLESLAW,RÚCULA, PEPINILLOS Y MAYO DE MOSTAZA — **20,00**
IBERIAN PORK PASTRAMI BRIOCHE W. COLESLAW, ROCKET, PICKLES AND MUSTARD MAYONNAISE

LUBINA FRITA EN ADOBO, LECHUGA, PICO DE GALLO Y MAYONESA DE ADOBO — **28,00**
ANDALUSIAN-STYLE MARINATED FRIED SEA BASS, LETTUCE, PICO DE GALLO AND ADOBO MAYONNAISE

SOLOMILLO DE ATÚN A LA BRASA, ESCABECHE DE POLLO, PIPARRAS Y ALGA CODIUM — **23,00**
GRILLED TUNA LOIN WITH CHICKEN ESCABECHE, PIPARRA PEPPERS AND CODIUM SEAWEED

TUÉTANO A LA BRASA CON TARTAR DE VACA — **23,50**
CHARCOAL-GRILLED BONE MARROW W. BEEF STEAK TARTARE

POLLO PICANTÓN CON RAGOUT DE PATATAS, CEBOLLITAS Y MOSTAZA — **28,00**
CORNISH HEN W. POTATO RAGOUT, PEARL ONIONS AND MUSTARD

CARNES A LA BRASA · CHARCOAL GRILLED MEAT

LOMO BAJO DE VACA (MÍNIMO 400GR.) — **10,00/100GR**
CHARCOAL-GRILLED BEEF STRIPLOIN (MINIMUM 400GR.)

CHULETÓN DE VACA SIMMENTAL — **90,00/KG**
DRY-AGED BEEF CHARCOAL-GRILLED BEEF RIB STEAK "SIMMENTAL"

CHULETÓN DE VACA FRISONA — **90,00/KG**
DRY-AGED BEEF CHARCOAL-GRILLED BEEF RIB STEAK "FRISONA"

No es posible elegir una cantidad exacta.
El peso de la carne variará según el corte.

Exact quantities cannot be guaranteed, as it depends on the cut

GUARNICIONES·SIDES

COGOLLOS DE LECHUGA ALIÑADOS Y CEBOLLA TIERNA
DRESSED LETTUCE HEARTS AND SPRING ONION — **7,00**

PATATAS FRITAS
FRENCH FRIES — **7,50**

PIMIENTOS DEL PADRÓN
FRIED GREEN LITTLE PEPPERS — **10,00**

POSTRES·DESSERTS

NUESTRO FLAN
CUSTARD WITH CRÈME CARAMEL — **8,00**

MANGO, SIROPE DE CIRUELA Y CHANTILLY DE VAINILLA
FRESH MANGO, MANGO SORBET, PLUM SYRUP AND VANILLA CHANTILLY CREAM — **9.00**

COULANT DE GOFRE CON HELADO Y GOFRE (APROX, 10 MINUTOS)
WARM WAFFLE COULANT W. ICE CREAM AND WAFFLE (APPROX. 10 MINUTES) — **10,00**

Los productos en carta pueden contener alérgenos o trazas de los mismos.
Para mayor información consulte a nuestro personal. IVA incluido.

We have all information regarding allergens available upon request. VAT included.

Informamos a nuestros clientes que disponemos de envases aptos para el excedente de su comida.

We have containers to take away the unconsumed food.

El ANTROBAR de Merche y Benito