




# TRAGATÁ

· BENITO GÓMEZ ·

WWW.TRAGATA.COM

 /tragatabenitogomez

 +34 952 84 70 22

 reservas.malaga@tragata.com

El ANTROBAR de Merche y Benito



# TRAGATÁ

· BENITO GÓMEZ ·

## PARA ABRIR BOCA · TAPAS TO START

	MEDIA / RACIÓN
<b>OSTRA EMPERATRIZ N°3 AL NATURAL</b> FRESH EMPERATRIZ N°3 OYSTER	6,00
<b>OSTRA EMPERATRIZ N°3 CON JUGO DE ZANAHORIA ESCABECHADA (1 UD.)</b> FRESH EMPERATRIZ OYSTER N°3 CARROT ESCABECHE JUICE	7,00
<b>OSTRA EMPERATRIZ N°3 CON AJÍ AMARILLO</b> EMPERATRIZ OYSTER WITH YELLOW AJÍ SAUCE	7,00
<b>BOMBA CRUJIENTE CON SALMOREJO PICANTE Y VENTRESCA (2 o 4 Uds.)</b> CRISPY BALL OF 'SALMOREJO' WITH CANNED TUNA BELLY	5,50 · 11,00
<b>CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO 'DEHESA MONTEROS' (2 o 4 Uds.)</b> CREAMY IBERIAN HAM CROQUETTES (2 or 4 Uts.)	6,50 · 13,00
<b>GILDA DE BACALAO 'ALL CREMAT' (1 UD.)</b> COD 'ALL CREMAT' SKEWER	6,20
<b>OREJA DE CERDO FRITA CON SALSAS PICANTE</b> FRIED PORK EAR WITH SPICY SAUCE	9,00

## PARA COMPARTIR · SHARES

<b>TOMATE DE TEMPORADA, STRACCIATELLA, ALBAHACA Y BRIOCHE TOSTADO</b> SEASONAL TOMATO, STRACCIATELLA, BASIL AND TOASTED BRIOCHE BREAD	14,00
✿ <b>AGUACATE DE LA AXARQUÍA, SOPA DE MAIZ PICANTE, VAINILLA Y CILANTRO</b> AVOCADO FROM LA AXARQUÍA, SPICY CORN SOUP, VANILLA AND CILANTRO	14,00
<b>ESPÁRRAGO BLANCO TEMPLADO, GAZPACHUELO FRÍO DE CÍTRICOS, ARENQUE MARINADO, HIERBAS ALIÑADAS CON ESPECIAS JAPONESAS</b> WARM WHITE ASPARAGUS, COLD CITRUS GAZPACHUELO, MARINATED HERRINH, HERBS DRESSED WITH JAPANESE SPICES	19,50
<b>NUESTRA ENSALADILLA RUSA, HECHA AL DÍA</b> OUR TAKE RUSSIAN-STYLE POTATO SALAD PREPARED FRESH DAILY WITH CANNED TUNA BELLY, PICKLED PIPARRA PEPPER AND HOME MADE MAYONNAISE	7,50 · 14,50
<b>PUERROS A LA BRASA CON MANTEQUILLA DE HUEVA DE ARENQUES Y KALE</b> GRILLED LEEKS WITH HERRING ROE BUTTER AND KALE	17,50
✿✿ <b>SABAYON AL JEREZ, AJETES, JUGO DE POLLO Y ANGIUILA AHUMADA</b> SHERRY SABAYON, BABY GARLIC SHOOTS, CHICKEN JUS AND SMOKED EEL	16,50
<b>BERENJENA ASADA, ESCABECHE DE TOMATE A LA HIERBABUENA, QUESO FETA Y PESTO DE HIERBAS</b> ROASTED AUBERGINE, MINT TOMATO ESCABECHE, FETA CHEESE AND HERB PESTO	17,00
<b>TORTILLA DE PATATAS GUISADA CON JUGO DE BOLETUS Y TRUFA</b> SLOW-BRAISED SPANISH OMELETTE WITH BOLETUS REDUCTION AND BLACK TRUFFLE	18,00
<b>TORTILLA DE PATATAS CON GUISO DE PATA Y MORRO</b> SPANISH POTATO OMELETTE WITH PIG'S TROTTER AND SNOUT STEW	18,00
<b>MEJILLONES CON BEURRE BLANC DE OVEJA, MANZANILLA Y ACEITE DE CARBÓN</b> MUSSELS WITH SHEEP BEURRE BLANC, MANZANILLA AND CHARCOAL OIL	16,50

# TRAGATÁ

· BENITO GÓMEZ ·

## PRINCIPALES · MAIN DISHES

<b>TUÉTANO A LA BRASA Y TARTAR DE VACA</b> CHARCOAL GRILLED BONE MARROW WITH BEEF STEAK TARTARE	23,50
<b>LUBINA FRITA EN ADOBO, LECHUGA, PICO DE GALLO Y MAYONESA DE ADOBO</b> ANDALUSIAN-STYLE MARINATED FRIED SEA BASS, LETTUCE, PICO DE GALLO AND ADOBO MAYONNAISE	26,50
<b>CHIPIRÓN, CEBOLLA A LA BRASA, SALSAS DE GUIISO EN AMARILLO Y ALCAPARRAS</b> SQUID, GRILLED ONION, YELLOW STEW SAUCE AND CAPERS	22,00
<b>CANELON DE POLLO RUSTIDO Y BECHAMEL DE TRUFA</b> ROASTED CHICKEN CANNELLONI WITH TRUFFLE BÉCHAMEL	11,50 * 23,00
<b>ESCALOPE IBÉRICO, ROMESCU DE TOMATES SECOS Y PARMESANO</b> IBERIAN ESCALOPE, SUN-DRIED TOMATO ROMESCU AND PARMESAN CHEESE	24,00
<b>RIGATONI, BOLOÑESA DE CIERVO Y QUESO PARMESANO</b> RIGATONI WITH VENISON BOLOGNESE AND PARMESAN CHEESE	18,00
<b>MAGRET DE PATO A LA PIMIENTA VERDE Y BIMIS A LA BRASA</b> DUCK MAGRET WITH GREEN PEPPERCORN SAUCE AND GRILLED	22,00
<b>BOCADILLO DE PASTRAMI IBÉRICO "DEHESA DE LOS MONTEROS" EN BRIOCHE DE MANTEQUILLA, ENSALADA COLESLAW, RÚCULA, PEPINILLOS Y MAYO DE MOSTAZA</b> IBERIAN PORK PASTRAMI BRIOCHE W. COLESLAW, ROCKET, PICKLES AND MUSTARD MAYONNAISE	20,50
<b>CARRILLERA DE VACA ESTOFADA A LA BRASA, CURRY VERDE ANDALUZ, HIERBAS FRESCAS</b> BRAISED BEEF CHEEK WITH CHARCOAL FINISH, ANDALUSIAN GREEN CURRY, FRESH HERBS	24,00

## GUARNICIONES · SIDES

<b>PATATAS FRITAS</b> FRENCH FRIES	7,50
<b>COGOLLOS DE LECHUGA ALIÑADOS Y CEBOLLA TIERNA</b> DRESSED LETTUCE HEARTS AND SPRING ONION	7,00
<b>PIMIENTOS DEL PADRÓN</b> FRIED GREEN LITTLE PEPPERS	10,00

Servicio de pan 2,85  
Pan sin gluten 3,25

## POSTRES · DESSERTS

<b>NUESTRO FLAN</b> CUSTARD WITH CRÈME CARAMEL	8,00
<b>MELÓN MOJITO</b> MELON MOJITO	8,00
<b>FRESAS CON NATA, VINAGRE BALSÁMICO Y PANACOTA</b> MARINATED STRAWBERIES WITH BALSAMIC REDUCTION AND PANNACOTA	9,00
<b>TORRIJA CARAMELIZADA CON HELADO</b> CARAMELIZED SPANISH-STYLE FRENCH TOAST WITH ICE CREAM	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.*