

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

PARA COMPARTIR · SHARES

TOMATE RAFF, STRACCIATELLA, ALBAHACA Y BRIOCHE TOSTADO <i>TOMATO RAFF, STRACCIATELLA, BASIL AND TOASTED BRIOCHE BREAD</i>	14,00
AGUACATE DE LA AXARQUIA, SOPA DE MAIZ PICANTE, VAINILLA Y CILANTRO <i>AVOCADO FROM LA AXARQUÍA, SPICY CORN SOUP, VANILLA AND CILANTRO</i>	14,00
NUESTRA ENSALADILLA RUSA, HECHA AL DÍA <i>OUR TAKE RUSSIAN-STYLE POTATO SALAD PREPARED FRESH DAILY WITH CANNED TUNA BELLY, PICKLED PIPARRA PEPPER AND HOME MADE MAYONNAISE</i>	7,50 14,50
PUERROS A LA BRASA CON MANTEQUILLA DE HUEVA DE ARENQUES Y KALE <i>GRILLED LEEKS WITH HERRING ROE BUTTER AND KALE</i>	17,50
BERENJENA ASADA, ESCABECHE DE TOMATE A LA HIERBABUENA, QUESO FETA Y PESTO DE HIERBAS <i>ROASTED AUBERGINE, MINT TOMATO ESCABECHE, FETA CHEESE AND HERB PESTO</i>	17,00
TORTILLA DE PATATAS GUISADA CON JUGO DE BOLETUS Y TRUFA <i>SLOW-BRAISED SPANISH OMELETTE WITH BOLETUS REDUCTION AND BLACK TRUFFLE</i>	18,00
MEJILLONES CON BEURRE BLANC DE OVEJA, MANZANILLA Y ACEITE DE CARBÓN <i>MUSSELS WITH SHEEP BEURRE BLANC, MANZANILLA AND CHARCOAL OIL</i>	18,00
ALMEJAS EN SU JUGO DE GUISO EN AMARILLO <i>CLAMS IN THEIR YELLOW STEW JUICES</i>	16,70
LENTEJAS CON SETAS, PATO Y FOIE REPOSADO <i>LENTILS WITH MUSHROOMS AND AGED FOIE GRAS</i>	16,00

TRAGATÁ

· BENITO GÓMEZ ·

PRINCIPALES · MAIN COURSES

MEDIA / RACIÓN

TUÉTANO A LA BRASA Y TARTAR DE VACA CHARCOAL GRILLED BONE MARROW WITH BEEF STEAK TARTARE	23,50
LUBINA FRITA EN ADOBO, LECHUGA, PICO DE GALLO Y MAYONESA DE ADOBO ANDALUSIAN-STYLE MARINATED FRIED SEA BASS, LETTUCE, PICO DE GALLO AND ADOBO MAYONNAISE	26,50
SANDWICH DE PASTRAMI IBÉRICO, ENSALADA COLESLAW, RÚCULA Y PEPINILLOS IBERIAN PASTRAMI SANDWICH, COLESLAW SALAD ARUGULA AND PICKLES	24,00
CANELON DE POLLO RUSTIDO Y BECHAMEL DE TRUFA ROASTED CHICKEN CANNELONI WITH TRUFFLE BÉCHAMEL	11,50 23,00
ESCALOPE IBÉRICO, ROMESCU DE TOMATES SECOS Y PARMESANO IBERIAN ESCALOPE, SUN-DRIED TOMATO ROMESCU AND PARMESAN	24,00
RIGATONI, BOLOÑESA DE CIERVO Y QUESO PAYOYO RIGATONI WITH VENISON BOLOGNESE AND PAYOYO CHEESE	9,00 18,00
SOLOMILLO A LA PIMIENTA VERDE CON PATATAS FRITAS FILET MIGNON WITH GREEN PEPPERCORN SAUCE WITH FRIES	28,00
LOMO BAJO DE VACA (APROX 400GR.) CHARCOAL-GRILLED BEEF STRIPLOIN (APROX 400	10,00/100GR

GUARNICIONES · SIDES

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

Servicio de pan 2,85

Pan sin gluten 3,25

POSTRES · DESSERTS

NUESTRO FLAN CUSTARD WITH CRÈME CARAMEL	8,00
MELÓN MOJITO MELON MOJITO	8,00
FRESAS CON NATA FRESAS ADEREZADAS CON VINAGRE BALSÁMICO, BASE DE PANACOTA, NATA DE YOGUR Y ROCA DE AVENA MARINATED STRAWBERIES WITH BALSAMIC REDUCTION, PANNA CREAM BASE, YOGURT MOUSSE AND OAT CRUMBLE	9,00

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.

El ANTROBAR de Merche y Benito