

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
HOGAZA DE MASA MADRE, MANTEQUILLA Y ALIOLI DE AJO ASADO (2 PAX) SOURDOUGH LOAF, BUTTER AND ROASTED GARLIC AIOLI	7,50
OSTRA EMPERATRIZ Nº3 AL NATURAL (1 UD.) FRESH EMPERATRIZ Nº3 OYSTER	6,00
OSTRA EMPERATRIZ Nº3 CON JUGO DE ZANAHORIA ESCABECHADA (1 UD.) FRESH EMPERATRIZ OYSTER Nº3 CARROT ESCABECHE JUICE	7,00
OSTRA EMPERATRIZ Nº3 CON AJÍ AMARILLO (1 UD.) EMPERATRIZ OYSTER WITH YELLOW AJÍ SAUCE	7,00
BOMBA CRUJIENTE CON SALMOREJO PICANTE Y VENTRESCA (2 o 4 Uds.) CRISPY BALL OF 'SALMOREJO' WITH CANNED TUNA BELLY	5,50 · 11,00
CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO 'DEHESA MONTEROS' (2 o 4 Uds.) CREAMY IBERIAN HAM CROQUETTES (2 or 4 Uts.)	6,50 · 13,00
OREJA DE CERDO FRITA CON SALSAS PICANTES FRIED PORK EAR WITH SPICY SAUCE	9,00
GILDA DE BACALAO 'ALL CREMAT' (1 UD.) COD 'ALL CREMAT' SKEWER	6,20

PARA COMPARTIR · SHARES

	STRACCIATELLA, TOMATES CONFITADOS, ALBAHACA Y BRIOCHE TOSTADO STRACCIATELLA, CONFIT TOMATOES, BASIL AND TOASTED BRIOCHE BREAD	15,50
✿	AGUACATE DE LA AXARQUÍA, SOPA DE MAÍZ PICANTE, VAINILLA Y CILANTRO AVOCADO FROM LA AXARQUÍA, SPICY CORN SOUP, VANILLA AND CILANTRO	14,00
	NUESTRA ENSALADILLA RUSA, HECHA AL DÍA OUR TAKE RUSSIAN-STYLE POTATO SALAD PREPARED FRESH DAILY WITH CANNED TUNA BELLY, PICKLED PIPARRA PEPPER AND HOME MADE MAYONNAISE	7,50 · 14,50
	PUERROS A LA BRASA CON MANTEQUILLA DE HUEVAS DE ARENQUES Y KALE GRILLED LEEKS WITH HERRING ROE BUTTER AND KALE	17,50
✿✿	SABAYON AL JEREZ, AJETES, JUGO DE POLLO Y ANGUILA AHUMADA SHERRY SABAYON, BABY GARLIC SHOOTS, CHICKEN JUS AND SMOKED EEL	16,50
	BERENJENA ASADA, ESCABECHE DE TOMATE A LA HIERBABUENA, QUESO FETA Y PESTO DE HIERBAS ROASTED AUBERGINE, MINT TOMATO ESCABECHE, FETA CHEESE AND HERB PESTO	17,00
	MEJILLONES BOUCHOT CON BEURRE BLANC DE OVEJA, MANZANILLA Y ACEITE DE CARBÓN BOUCHOT MUSSELS WITH SHEEP BEURRE BLANC, MANZANILLA AND CHARCOAL OIL	16,50
	TORTILLA DE PATATAS GUISADA CON JUGO DE BOLETUS Y TRUFA SLOW-BRAISED SPANISH OMELETTE WITH BOLETUS REDUCTION AND BLACK TRUFFLE	19,00
	TORTILLA DE PATATAS CON GUISO DE PATA Y MORRO SPANISH POTATO OMELETTE WITH PIG'S TROTTER AND SNOUT STEW	20,00

TRAGATÁ

· BENITO GÓMEZ ·

----- PRINCIPALES · MAIN DISHES -----

TUÉTANO CON TARTAR DE VACA MARROW BONE 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
CANELÓN DE POLLO RUSTIDO Y BECHAMEL DE TRUFA ROASTED CHICKEN CANNELLONI WITH TRUFFLE BÉCHAMEL	11,50 * 23,00
CHIPIRÓN, CEBOLLA A LA BRASA, SALSA DE MANTEQUILLA NEGRA Y ALCAPARRÓN SQUID, GRILLED ONION, BLACK BUTTER SAUCE AND CAPER BERRY	24,00
ESCALOPE IBÉRICO, ROMESCU DE TOMATES SECOS Y PARMESANO IBERIAN ESCALOPE, SUN-DRIED TOMATO ROMESCU AND PARMESAN CHEESE	18,00
RIGATONI, BOLOÑESA DE CIERVO Y QUESO PARMESANO RIGATONI WITH VENISON BOLOGNESE AND PARMESAN CHEESE	24,50
MAGRET DE PATO A LA BRASA A LA PIMIENTA VERDE CHARGRILLED DUCK BREAST WITH GREEN PEPPERCORN SAUCE	24,00
CARRILLERA DE VACA ESTOFADA A LA BRASA, CURRY VERDE ANDALUZ, HIERBAS FRESCAS BRAISED BEEF CHEEK WITH CHARCOAL FINISH, ANDALUSIAN GREEN CURRY, FRESH HERBS	24,00

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

POSTRES · DESSERTS

NUESTRO FLAN CUSTARD WITH CRÈME CARAMEL	8,00
MELÓN MOJITO MELON MOJITO	8,00
TARTA DE CHOCOLATE NEGRO GUANAJA 70% Y CHANTILLI DE VAINILLA DARK GUANAJA 70% CHOCOLATE CAKE AND VANILLE CHANTILLI	8,00

Pan sin gluten 3,25

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.*
