




# 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

<b>OSTRA L'IMPERATRICE Nº3 AL NATURAL (1 UND)</b> <i>L'IMPERATRICE Nº3 OYSTER, NATURAL (1 PC)</i>	<b>6,50</b>
<b>OSTRA L'IMPERATRICE Nº3 CON JUGO FRIO DE PIMIENTOS ROJOS Y ACEITE DE JENGIBRE (1UND)</b> <i>L'IMPERATRICE Nº3 OYSTER W. COLD RED PEPPER INFUSION AND GINGER OIL</i>	<b>7,50</b>
<b>OSTRA L'IMPERATRICE Nº3 CON JUGO DE PIMIENTOS AMARILLOS PICANTES Y CILANTRO (1UND)</b> <i>L'IMPERATRICE Nº3 OYSTER W. SPICY YELLOW PEPPER INFUSION AND CORIANDER</i>	<b>7,50</b>
<b>OSTRA L'IMPERATRICE Nº3 CON GAZPACHO DE PIMIENTOS VERDES Y ALBAHACA (1UND)</b> <i>L'IMPERATRICE Nº3 OYSTER W. GREEN PEPPER GAZPACHO AND BASIL</i>	<b>7,80</b>

## PARA ABRIR BOCA · TAPAS TO START

<b>BOLLITO DE CALAMAR, ALIOLI Y SALSABRAVA</b> <i>FRIED SQUID SANDWICH W. BRAVA SAUCE AND ALIOLI</i>	<b>5,75</b>
<b>MOLLETE CON PANCETA CONFITADA, COL, MAYO CHIPOTLE Y CILANTRO</b> <i>ANDALUSIAN BREAD W. CONFIT PORK BELLY, CABBAGE, CHIPOTLE MAYO AND CORIANDER</i>	<b>7,50</b>
<b>OREJA DE CERDO FRITA CON SALSAPICANTE</b> <i>CRISPY FRIED PORK EAR WITH SPICY SAUCE</i>	<b>9,00</b>
<b>BRIOCHE DE CHORIZO PICANTE CON PATATAS PAJA Y HUEVO DE CODORNIZ</b> <i>SPICY CHORIZO BRIOCHE W. SHOESTRING POTATOES AND QUAIL EGG</i>	<b>10,00</b>
<b>BOMBA CRUJIENTE CON SALMOREJO PICANTE Y VENTRESCA (2 O 4 UDS.)</b> <i>CRISPY BALL 'SALMOREJO' W. CANNED TUNA BELLY (2 OR 4 PCS)</i>	<b>5,50 · 11,00</b>
<b>CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO "DEHESA DE LOS MONTEROS" (2 O 4 UDS.)</b> <i>CREAMY IBERIAN HAM CROQUETTES (2 OR 4 PCS)</i>	<b>6,50 · 13,00</b>

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

# TRAGATÁ

· BENITO GÓMEZ ·

## PARA COMPARTIR · SHARES

<b>NUESTRA ENSALADILLA RUSA, HECHA AL DÍA</b>	7.50 · 14.50
<i>OUR TAKE ON RUSSIAN-STYLE POTATO SALAD PREPARED FRESH DAILY W. CANNED TUNA BELLY, PICKLED PIPARRA PEPPER AND HOMEMADE MAYONNAISE</i>	
<b>TOMATE DE TEMPORADA ALIÑADO, GAZPACHO DE PIMIENTOS VERDES, CEBOLLETA TIERNA Y ALBAHACA</b>	15,50
<i>SEASON TOMATO W. GREEN PEPPER GAZPACHO, SPRING ONION AND FRESH BASIL</i>	
<b>AGUACATE DE LA AXARQUÍA, SOPA DE MAIZ PICANTE, VAINILLA Y CILANTRO</b>	15,00
<i>AVOCADO FROM LA AXARQUÍA, SPICY CORN SOUP, VANILLA AND CORIANDER</i>	
<b>ALCACHOFAS A LA BRASA, JUGO DE PALO CORTADO, YEMA DE HUEVO Y PAPADA DE CERDO "DEHESA LOS MONTEROS"</b>	16,00
<i>CHARCOAL-GRILLED ARTICHOKE W. SHERRY REDUCTION, EGG YOLK AND IBERIAN PORK JOWL</i>	
<b>BERENJENA ASADA, ESCABECHE DE TOMATE A LA HIERBABUENA, QUESO FETA Y PESTO DE HIERBAS</b>	17,00
<i>ROASTED AUBERGINE, MINT TOMATO ESCABECHE, FETA CHEESE AND HERB PESTO</i>	
<b>PUERROS A LA BRASA, MANTEQUILLA DE HUEVAS DE ARENQUE Y KALE</b>	17,50
<i>CHARRED LEEKS WITH HERRING ROE BUTTER AND KALE</i>	
<b>TORTILLA DE PATATAS, JUGO DE BOLETUS Y TRUFA</b>	18,00
<i>SPANISH POTATO OMELETTE W. PORCINI MUSHROOMS JUS AND TRUFFLE</i>	

## PRINCIPALES · MAIN COURSES

<b>HAMBURGUESA DE VACA A LA BRASA, CHEDDAR, RÚCULA BACON, CEBOLLA MORADA ENCURTIDA Y MAYO SRIRACHA</b>	22,00
<i>CHARCOAL-GRILLED BEEF BURGER W. CHEDDAR, ROCKET, BACON, PICKLED RED ONION AND SRIRACHA MAYO</i>	
<b>BOCADILLO DE PASTRAMI IBÉRICO "DEHESA DE LOS MONTEROS" EN BRICOCHE DE MANTEQUILLA, ENSALADA COLESLAW, RÚCULA, PEPINILLOS Y MAYO DE MOSTAZA</b>	20,00
<i>IBERIAN PORK PASTRAMI BRICOCHE W. COLESLAW, ROCKET, PICKLES AND MUSTARD MAYONNAISE</i>	
<b>LUBINA FRITA EN ADOBO, LECHUGA, PICO DE GALLO Y MAYONESA DE ADOBO</b>	28,00
<i>ANDALUSIAN-STYLE MARINATED FRIED SEA BASS, LETTUCE, PICO DE GALLO AND ADOBO MAYONNAISE</i>	
<b>SOLOMILLO DE ATÚN A LA BRASA, ESCABECHE DE POLLO, PIPARRAS Y ALGA CODIUM</b>	23,00
<i>GRILLED TUNA LOIN WITH CHICKEN ESCABECHE, PIPARRA PEPPERS AND CODIUM SEAWEED</i>	
<b>TUÉTANO A LA BRASA CON TARTAR DE VACA</b>	23,50
<i>CHARCOAL-GRILLED BONE MARROW W. BEEF STEAK TARTARE</i>	
<b>POLLO PICANTÓN CON RAGOUT DE PATATAS, CEBOLLITAS Y MOSTAZA</b>	28,00
<i>CORNISH HEN W. POTATO RAGOUT, PEARL ONIONS AND MUSTARD</i>	

----- **CARNES A LA BRASA · CHARCOAL GRILLED MEAT** -----

<b>LOMO BAJO DE VACA (MÍNIMO 400GR.)</b> <i>CHARCOAL-GRILLED BEEF STRIPLOIN (MINIMUM 400GR.)</i>	<b>10,00/100GR</b>
<b>CHULETÓN DE VACA SIMMENTAL</b> <i>DRY-AGED BEEF CHARCOAL-GRILLED BEEF RIB STEAK "SIMMENTAL"</i>	<b>90,00/KG</b>
<b>CHULETÓN DE VACA FRISONA</b> <i>DRY-AGED BEEF CHARCOAL-GRILLED BEEF RIB STEAK "FRISONA"</i>	<b>90,00/KG</b>

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** -----

<b>COGOLLOS DE LECHUGA ALIÑADOS Y CEBOLLA TIERNA</b> <i>DRESSED LETTUCE HEARTS AND SPRING ONION</i>	<b>7,00</b>
<b>PATATAS FRITAS</b> <i>FRENCH FRIES</i>	<b>7,50</b>
<b>PIMIENTOS DEL PADRÓN</b> <i>FRIED GREEN LITTLE PEPPERS</i>	<b>10.00</b>

----- **POSTRES · DESSERTS** -----

<b>NUESTRO FLAN</b> <i>CUSTARD WITH CRÈME CARAMEL</i>	<b>8,00</b>
<b>MANGO, SIROPE DE CIRUELA Y CHANTILLY DE VAINILLA</b> <i>FRESH MANGO, MANGO SORBET, PLUM SYRUP AND VANILLA CHANTILLY CREAM</i>	<b>9.00</b>
<b>COULANT DE GOFRE CON HELADO Y GOFRE (APROX, 10 MINUTOS)</b> <i>WARM WAFFLE COULANT W. ICE CREAM AND WAFFLE (APPROX. 10 MINUTES)</i>	<b>10,00</b>

-----  
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.*