

# TRAGATÁ

· BENITO GÓMEZ ·



[www.tragata.com](http://www.tragata.com)

# PARA ABRIR BOCA

## TAPAS TO START

**SARDINA AHUMADA, PAN BRIOCHE Y MANTEQUILLA DE OVEJA**  
Crunchy slice of brioche, sheep butter and smoked sardine / 5,00

**BOLLITO DE CALAMAR CON ALIOLI Y SALSA BRAVA**  
Fried squid sandwich with alioli and spicy sauce / 5,75

**OSTRA GILLARDEAU AL NATURAL**  
Natural oyster Gillardeau / 5,75

**OSTRA GILLARDEAU CON AJÍ AMARILLO**  
Oyster Gillardeau with spicy sauce "ají" / 6,00

**MOLLETE DE BENAJOÁN CON PANCETA CONFITADA, COL, MAYO CHIPOTLE Y CILANTRO**  
Andalusian bread with pork pancetta, cabbage, chipotle mayo and coriander / 6,50

**SAAM DE PAPADA DE CERDO CON CHILI DULCE**  
Pork jowl saam with sweet chili / 6,50

**KIMCHEE DE SALMÓN Y LIMA (2 UNIDADES)**  
Salmon kimchee and lime (2 pieces) / 7,50

**TACO DE ATÚN ALIÑO**  
Dressing tuna taco / 8,00

**OREJA DE CERDO FRITA CON SALSA PICANTE**  
Fried pig ear with spicy sauce / 8,50

**ESPÁRRAGO "LA CATEDRAL DE NAVARRA" CON MAYONESA CÍTRICA, ANGUILA AHUMADA Y ACEITE DE CILANTRO (1 UNIDAD)**  
National white asparagu, citric mayonnaise, smoke eel and coriander's oil (1 piece) / 10,00

**SERVICIO DE PAN**  
Bread service / 2,00  
**PAN SIN GLUTEN**  
Gluten-free bread / 2,00

# PARA COMPARTIR

## TO SHARE

**BOMBA CRUJIENTE CON SALMOREJO PICANTE Y VENTRESCA EN ACEITE (4 UNIDADES)**  
Crispy ball with spicy "salmorejo" and canned tuna belly (4 pieces) / 10,00

**CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO "DEHESA DE LOS MONTEROS" (4 UNIDADES)**  
National homemade iberian ham croquette (4 pieces) / 12,00

**NUESTRA ENSALADILLA RUSA**  
"Russian salad". Potato, homemade mayonaise, green beans and tuna belly / 12,00

**MEJILLONES CABREADOS, CILANTRO Y ACEITE DE JENGIBRE.**  
Spicy mussels, coriander and oil ginger / 12.00

**TOMATE "MORUNO" CON VENTRESCA DE ATÚN, ACEITE DE ALBAHACA, CEBOLLA Y MENTA**  
Local tomato with canned tuna belly, basil oil, onion and mint / 14.50

**ENSALADA CÉSAR DE COGOLLOS A LA BRASA, POLLO FRITO, JAMÓN CRUJIENTE Y QUESO PARMESANO**  
"Caesar salad". Grilled lettuce, fried chicken, crispy ham and parmesan cheese / 16.00

**JUGO DE ZANAHORIA ESCABECHADA CON PEZ LIMÓN**  
Pickled carrot cold soup with hamachi fish / 16,00

**HUEVO FRITO DE "COBARDES Y GALLINAS" CON TARTAR DE ATÚN Y JUGO DE AMONTILLADO**  
Ecologic fried egg with fresh tuna tartar and sherry wine sauce / 18,00

**GUISO DE MORROS Y PATAS DE TERNERA**  
Snouts and legs stew with chickpeas / 18,50

**TORTILLA DE PATATAS JUGOSA, CON HUEVOS DE "COBARDES Y GALLINAS", PANCETA ADOBADA Y PIMIENTOS FRITOS**  
Juicy spanish omelette with ecologics eggs, pork pancetta and fried peppers / 23,00

**AGUACHILE DE VIEIRAS, CANCHA, ENCURTIDOS DE MINI MAÍZ Y RABANITOS**  
Scallop watery chili-based, peruvian corn and pickled radish / 26,00

# PLATOS PRINCIPALES

## MAIN COURSES

### BURGUER-TÀ DE BUEY\* (ELABORACIÓN PROPIA)

Hamburguesa de ternera a la brasa, queso cheddar, rúcula, bacon, cebolla morada encurtida y mayonesa de sriracha.

Premium burger beef meat, cheddar, rocket, pickled onion and sriracha mayo / 21,00

\*DISPONIBLE PAN SIN GLUTEN / GLUTEN FREE BREAD AVAILABLE

### BOCADILLO DE PASTRAMI IBÉRICO DE JOSELITO, EN BRIOCHE DE MANTEQUILLA, ENSALADA COLESLAW, RÚCULA Y PEPINILLOS

Iberian pork pastrami, sandwich brioche, coleslaw salad, rocket and gherkin / 22,00

### TUÉTANO ASADO CON TARTAR DE VACA

Roasted bone marrow with steak tartar / 23,00

### PRESA IBÉRICA DE JOSELITO A LA BRASA CON SALSA A LA PIMIENTA VERDE

Grilled iberian pork with green pepper sauce / 26,00

### POLLO PICANTÓN CON RAGOUT DE PATATAS, CEBOLLITAS Y MOSTAZA

Baby chicken with potato and onion ragout and mustard / 26.00

### LUBINA FRITA CON ALIÑO ASIÁTICO, CILANTRO Y JALAPEÑOS

Fried seabass with asiatic dressing, coriander and "jalapeño" peppers / 26,00

### DORADA A LA BRASA CON PIL PIL DE JUDÍAS VERDES

Grilled sea bream with pil pil green beans sauce / 28,00

### PALETILLA DE CORDERO CON GUARNICIÓN DE PATATAS EN SU JUGO

Grilled lamb shoulder and potatoes / 47,00

# GUARNICIONES

## SIDES

**PATATAS FRITAS**  
French fries / 6,50

**COGOLLOS DE LECHUGA ALIÑADOS Y CEBOLLA TIERNA**  
Fresh lettuce leave and onion / 7,00

**PIMIENTOS DE PADRÓN FRITOS**  
Fried Padrón peppers / 10,00

# CARNES A LA BRASA

## CHARCOAL GRILLED MEAT

**LOMO BAJO DE VACA - 10€ / 100GR.**  
(MÍNIMO 300GR.)  
National beef tenderloin (minimum 300gr.)

**CCHULETÓN DE VACA FRISONA - 80€ / KG.**  
KG Charcoal-Grilled Dry-aged beef steak "Frisona"

**CHULETÓN DE VACA CHAROLESA - 80€ / KG.**  
KG Charcoal-Grilled Dry-aged beef steak "Charolesa"

**CHULETÓN DE VACA SIMMENTAL -80€ / KG.**  
KG Charcoal-Grilled Dry-aged beef steak "Simmental"

# POSTRES

## DESSERTS

### MELÓN MOJITO

Melon fruit with mojito flavor / 7,00

### NUUESTRO FLAN

"The Flan" Crème caramel / 7,50

**TORTA DE INÉS ROSALES, GARRAPIÑADAS, CHOCOLATES Y NARANJA**  
Sweet olive oil torta, with nuts, chocolates and orange / 9,00

**Informamos a nuestros clientes que los productos incluidos en la carta pueden mantener alérgenos o trazas de los mismos.**

**Para mayor información consulte a nuestro personal.**

We have all the necessary information regarding allergens available upon request.

Todos los precios llevan el IVA incluido.