




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 EMPERATRIZ N°3 AL NATURAL FRESH EMPERATRIZ N°3 OYSTER	6,00
OSTRA EMPERATRIZ N°3 CON JUGO DE ZANAHORIA ESCABECHADA (1 UD.) FRESH EMPERATRIZ OYSTER N°3 CARROT ESCABECHE JUICE	7,00
OSTRA EMPERATRIZ N°3 CON AJÍ AMARILLO EMPERATRIZ OYSTER WITH YELLOW AJÍ SAUCE	7,00
OSTRA EMPERATRIZ N°3 CON GAZPACHUELO CÍTRICO EMPERATRIZ OYSTER WITH CITRIC GAZPACHUELO	7,00
TRÍO DE OSTRAS OYSTER TRIO	15,00
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
GILDA DE BACALAO 'ALL CREMAT' (1 UD.) COD 'ALL CREMAT' SKEWER	6,20
OREJA DE CERDO FRITA CON SALSAS PICANTE FRIED PORK EAR WITH SPICY SAUCE	9,00

PARA COMPARTIR · SHARES

TOMATE DE TEMPORADA, STRACCIATELLA, ALBAHACA Y BRIOCHE TOSTADO SEASONAL TOMATO, STRACCIATELLA, BASIL AND TOASTED BRIOCHE BREAD	14,00
✿ AGUACATE DE LA AXARQUÍA, SOPA DE MAIZ 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 HUEVA 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
TORTILLA DE PATATAS GUISADA CON JUGO DE BOLETUS Y TRUFA SLOW-BRAISED SPANISH OMELETTE WITH BOLETUS REDUCTION AND BLACK TRUFFLE	18,00
TORTILLA DE PATATAS CON GUISO DE PATA Y MORRO SPANISH POTATO OMELETTE WITH PIG'S TROTTER AND SNOUT STEW	18,00

TRAGATÁ

· BENITO GÓMEZ ·

PRINCIPALES · MAIN DISHES

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
CANELON DE POLLO RUSTIDO Y BECHAMEL DE TRUFA ROASTED CHICKEN CANNELLONI WITH TRUFFLE BÉCHAMEL	11,50 * 23,00
ESCALOPE IBÉRICO, ROMESCU DE TOMATES SECOS Y PARMESANO IBERIAN ESCALOPE, SUN-DRIED TOMATO ROMESCU AND PARMESAN CHEESE	24,00
RIGATONI, BOLOÑESA DE CIERVO Y QUESO PARMESANO RIGATONI WITH VENISON BOLOGNESE AND PARMESAN CHEESE	18,00
MAGRET DE PATO A LA PIMIENTA VERDE Y BIMIS A LA BRASA DUCK MAGRET WITH GREEN PEPPERCORN SAUCE AND GRILLED	22,00
BOCADILLO DE PASTRAMI IBÉRICO "DEHESA DE LOS MONTEROS" EN BRIOCHE DE MANTEQUILLA, ENSALADA COLESLAW, RÚCULA, PEPINILLOS Y MAYO DE MOSTAZA IBERIAN PORK PASTRAMI BRIOCHE W. COLESLAW, ROCKET, PICKLES AND MUSTARD MAYONNAISE	20,50
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

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, VINAGRE BALSÁMICO Y PANACOTA MARINATED STRAWBERIES WITH BALSAMIC REDUCTION AND PANNACOTA	9,00
TORRIJA CARAMELIZADA CON HELADO 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.*