

# TRAGATÁ

· BENITO GÓMEZ ·



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

# PARA ABRIR BOCA

## STARTERS

**TOSTA CON SARDINA AHUMADA Y MANTEQUILLA DE OVEJA**  
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

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

**MOLLETE DE BENAJOÁN CON PANCETA ADOBADA, COL, MAYO CHIPOTLE Y CILANTRO**  
Andalusian bread with pork panceta, cabbage, chipotle mayo and coriander / 6.50

**TACO DE ATÚN, WASABI Y YUZU**  
Tuna taco, wasabi and yuzu / 7.50

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

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

**ESPÁRRAGO CON MAYONESA CÍTRICA, ANGIULA AHUMADA Y ACEITE DE PEREJIL (1 UNIDAD)**  
White asparagu, mayonnaise, smoke eel and parseley's oil (1 piece) / 10,00

**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

SERVICIO DE PAN  
Bread service / 2,00

cartamenu

# PARA COMPARTIR

## TO SHARE

### NUESTRA ENSALADILLA RUSA

Potato, homemade mayonaise, green beans and tuna belly / 12,00

### TOMATE RAF CON HIERBABUENA

Tomato salad with mint / 12.00

### TOMATE RAF CON VENTRESCA DE ATÚN Y CEBOLLA

Tomato salad with canned tuna and onion / 16.00

### ENSALADA CÉSAR DE COGOLLOS A LA BRASA, POLLO FRITO, JAMÓN CRUJIENTE Y QUESO PARMESANO

Grilled César salad, fried chicken, crisoy ham and parmesan cheese / 16.00

### ALCACHOFAS A LA BRASA, PAPADA DE CERDO, JUGO DE PALO CORTADO Y YEMA DE HUEVO

Grilled artichokes, pork pancetta, "Palo Cortado" sauce and egg yolk / 14.50

### MEJILLONES CABREADOS, CILANTRO Y ACEITE DE JENGIBRE

Spicy mussels, coriander and oil ginger / 12.00

### GUIISO DE MORROS Y PATAS DE TERNERA

Snouts and legs stew with chickpeas / 18,50

### TORTILLA DE PATATAS JUGOSA CON TARTAR DE ATÚN PICANTE

Juicy spanish omelette with tuna tartar / 20,00

### JUGO DE PIPIRRANA PICANTE, GAMBA BLANCA, AGUACATE Y HUEVO DURO

Orange cold soup with white prawns, avocado and hard-boiled egg / 18,00

### PEZ LIMÓN EN JUGO DE ZANAHORIA ESCABECHADA

Pickeld carrot cold soup with hamachi / 16,00

### TARTAR DE VENTRESCA DE ATÚN EN JUGO DE JALAPEÑOS VERDES Y SISHO

Tuna belly tartar, spicy pepper juice and sisho leaf / 22,00

### 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

# PLATOS PRINCIPALES

## MAIN COURSES

**LUBINA FRITA CON ALIÑO ASIÁTICO, CILANTRO Y JALAPEÑOS**  
Fried seabass with asiatic dressing, coriander and "jalapeño" peppers / 24,00

**DORADA A LA BRASA CON PIL PIL DE JUDÍAS VERDES**  
Grilled sea bream with pil pil green beans sauce / 28,00

**BURGUER-TÀ**  
Hamburguesa de ternera a la brasa, queso cheddar, rúcula, bacon, cebolla morada encurtida y mayonesa de sriracha  
Burger beef meat, cheddar, rocket, pickled onion and sriracha mayo / 21,00

**CANELÓN DE POLLO RUSTIDO CON BECHAMEL TRUFADA**  
Chicken cannelloni with truffled bechamel / 22,00

**POLLO PICANTÓN CON RAGOUT DE PATATAS, CEBOLLITAS Y MOSTAZA**  
Baby chicken with potato and onion ragout and mustard / 26,00

**PRESA IBÉRICA DE JOSELITO A LA BRASA CON SALSA A LA PIMIENTA VERDE**  
Grilled iberian pork with green pepper sauce / 26,00

**TUÉTANO ASADO CON TARTAR DE VACA**  
Roasted bone marrow with steak tartar / 23,00

**CABEZA DE COCHINILLO CONFITADA Y FRITA CON SALSA PICANTE**  
Fried head piglet with spicy sauce / 18,00

**COCHINILLO CONFITADO CON SU PIEL CRUJIENTE**  
Grilled piglet / 36,00

**PALETILLA DE CHIVO CON GUARNICIÓN DE PATATAS EN SU JUGO**  
Grilled baby goat shoulder and potatoes / 45,00

# 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.)

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

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

# POSTRES

## DESSERTS

### **NUESTRO FLAN**

"The Flan" Crème caramel / 7,50

### **FRUTA DE LA PASIÓN, COCO Y MENTA**

Passion fruit, mint and coconut / 7,50

### **TORTA DE INÉS ROSALES, CHOCOLATES Y NARANJA**

Sweet Olive Oil Torta, with 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