




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 IMPERATRICE Nº3 AL NATURAL <i>FRESH GILLARDEAU Nº3 OYSTER</i>	6,00
OSTRA IMPERATRICE Nº3 CON EMULSIÓN DE MANTECA "COLORÁ", VERDURAS ENCURTIDAS, ALGAS Y ACEITE DE PIMENTÓN (1 UD.) <i>EMPERATRICE OYSTER No. 3 WITH "COLORÁ" BUTTER EMULSION, PICKLED VEGETABLES, SEAWEED, AND PAPRIKA OIL</i>	7,00
OSTRA IMPERATRICE Nº3 CON AGUACHILE DE TOMALLITO-YUZU, MANZANA ÁCIDA PEPINO Y ACEITE DE CILANTRO (1 UD.)	7,00
BOMBA CRUJIENTE CON SALMOREJO PICANTE Y VENTRESCA (2 o 4 Uds.) <i>CRISPY BALL OF 'SALMOREJO' WITH CANNED TUNA BELLY</i>	5,50 · 11,00
CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO 'DEHESA MONTEROS' (2 o 4 Uds.) <i>CREAMY IBERIAN HAM CROQUETTES (2 or 4 Uts.)</i>	6,50 · 13,00
GILDA DE BACALAO 'ALL CREMAT' (1 UD.) <i>COD 'ALL CREMAT' SKEWER</i>	6,20
OREJA DE CERDO FRITA CON SALSA PICANTE <i>FRIED PORK EAR WITH SPICY SAUCE</i>	9,00

PARA COMPARTIR · SHARES

TOMATE DE TEMPORADA, STRACCIATELLA, ALBAHACA Y BRIOCHE TOSTADO <i>SEASONAL TOMATO, STRACCIATELLA, BASIL AND TOASTED BRIOCHE BREAD</i>	14,00
✿ AGUACATE DE LA AXARQUIA, SOPA DE MAIZ PICANTE, VAINILLA Y CILANTRO <i>AVOCADO FROM LA AXARQUIA, SPICY CORN SOUP, VANILLA AND CILANTRO</i>	14,00
ESPÁRAGO BLANCO TEMPLADO, GAZPACHUELO FRÍO DE CÍTRICOS, ARENQUE MARINADO, HIERBAS ALIÑADAS CON ESPECIAS JAPONESAS <i>WARM WHITE ASPARAGUS, COLD CITRUS GAZPACHUELO, MARINATED HERRING, HERBS DRESSED WITH JAPANESE SPICES</i>	19,50
TIRADITO DE CORVINA, LECHE DE TIGRE DE CHIPOTLES, CHALACA DE CHALOTA, GOCHUGARU Y CILANTRO (HOMENAJE A KUOCO) <i>CORVINA TIRADITO, CHIPOTLE TIGER'S MILK, SHALLOT CHALACA, GOCHUGARU AND CILANTRO (HOMAGE TO KUOCO)</i>	14,00
NUESTRA ENSALADILLA RUSA, HECHA AL DÍA <i>OUR TAKE RUSSIAN-STYLE POTATO SALAD PREPARED FRESH DAILY WITH CANNED TUNA BELLY, PICKLED PIPARRA PEPPER AND HOME MADE MAYONNAISE</i>	7,50 · 14,50
PUERROS A LA BRASA CON MANTEQUILLA DE HUEVA DE ARENQUES Y KALE <i>GRILLED LEEKS WITH HERRING ROE BUTTER AND KALE</i>	17,50
✿✿ SABAYON AL JEREZ, AJETES, JUGO DE POLLO Y ANGIUILA AHUMADA <i>SHERRY SABAYON, BABY GARLIC SHOOTS, CHICKEN JUS AND SMOKED EEL</i>	16,50
BERENJENA ASADA, ESCABECHE DE TOMATE A LA HIERBABUENA, QUESO FETA Y PESTO DE HIERBAS <i>ROASTED AUBERGINE, MINT TOMATO ESCABECHE, FETA CHEESE AND HERB PESTO</i>	17,00
TORTILLA DE PATATAS GUISADA CON JUGO DE BOLETUS Y TRUFA <i>SLOW-BRAISED SPANISH OMELETTE WITH BOLETUS REDUCTION AND BLACK TRUFFLE</i>	18,00
TORTILLA DE PATATAS CON GUISO DE PATA Y MORRO <i>SPANISH POTATO OMELETTE WITH PIG'S TROTTER AND SNOUT STEW</i>	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	24,00
RIGATONI, BOLONESA DE CIERVO Y QUESO PAYOYO RIGATONI WITH VENISON BOLOGNESE AND PAYOYO 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 BRICOCHE DE MANTEQUILLA, ENSALADA COLESLAW, RÚCULA, PEPINILLOS Y MAYO DE MOSTAZA IBERIAN PORK PASTRAMI BRICOCHE W. COLESLAW, ROCKET, PICKLES AND MUSTARD MAYONNAISE	20,50
CARRILLERA DE VACA ESTOFADA A LA BRASA, CURRY VERDE ANDALUZ, HIERBAS FRESCAS Y PATATAS FRITAS BRAISED BEEF CHEEK WITH CHARCOAL FINISH, ANDALUSIAN GREEN CURRY, FRESH HERBS AND FRENCH FRIES	24,00

GUARNICIONES · SIDES

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