

TRAGATÁ

· BENITO GÓMEZ ·



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 / 5,50

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 CONFITADA, COL, MAYO CHIPOTLE Y CILANTRO
Andalusian bread with pork pancetta, cabbage, chipotle mayo and coriander / 7,00

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

TACO DE ATÚN ALIÑO
Dressing tuna taco / 8,00

BRIOCHE DE CHORIZO PICANTE CON PATATAS PAJA Y HUEVO
Spicy pork sausage in brioche sandwich with egg and allumette potatoes / 9,50

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

SERVICIO DE PAN
Bread service / 2,00
PAN SIN GLUTEN (7 min. aprox)
Gluten-free bread (7 min. around) / 2,00

PARA COMPARTIR

TO SHARE

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

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

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

TOMATE RAF CON ACEITE DE ALBAHACA Y MENTA
Raf tomato with basil oil and mint / 12,00

TOMATE RAF CON VENTRESCA DE ATÚN Y CEBOLLA
Raf tomato with canned tuna belly and onion / 14.50

MEJILLONES BOUCHOT A LA BRASA, ACEITE Y LIMÓN
Grilled "Bouchot" mussels, oil and lemon / 12.00

ALCACHOFAS A LA BRASA, JUGO DE PALO CORTADO Y PAPADA DE CERDO "DEHESA LOS MONTEROS"
Grilled artichokes, sherry wine sauce and premium pork jowl / 14.50

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

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 / 18.00

TORTILLA CAMPERA CON SALCHICHÓN DE CHIVO MALAGUEÑO, PIMIENTOS FRITOS Y MAYO DE AOVE
Juicy spanish omelette with goat iberian sausage, fried peppers and olive oil mayo / 18,00

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 / 20,00

GUISO DE MORROS Y PATAS DE TERNERA
Snouts and legs stew with chickpeas / 20,00

PLATOS PRINCIPALES

MAIN COURSES

BURGUER-TÀ*

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

Burger beef meat, bacon, cheddar, rocket, pickled onion and sriracha mayo / 21,00

*DISPONIBLE PAN SIN GLUTEN / GLUTEN FREE BREAD AVAILABLE

CANELÓN DE POLLO RUSTIDO CON BECHAMEL TRUFADA

Chicken cannelloni with truffled bechamel / 22,00

TUÉTANO ASADO CON TARTAR DE VACA

Roasted bone marrow with steak tartar / 23,00

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 / 24,00

*DISPONIBLE PAN SIN GLUTEN / GLUTEN FREE BREAD AVAILABLE

LUBINA FRITA CON ALIÑO ASIÁTICO, CILANTRO Y JALAPEÑOS

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

FRICANDÓ DE PRESA IBERICA DE JOSELITO A LA BRASA CON PASTA DE TRIGO GUISADO

Iberian pork fricassée with wheat pasta / 26,00

POLLO PICANTÓN CON RAGOUT DE PATATAS, CEBOLLITAS Y MOSTAZA

Baby chicken with potato and onion ragout and mustard / 28,00

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 / 50,00

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 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"

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

No es posible elegir una cantidad exacta, El peso de la carne variará según el corte.
The weight of the meat corresponds according the cut. It's not possible to choose a quantity

POSTRES

DESSERTS

NUUESTRO FLAN

"The Flan" Crème caramel / 7,50

COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO DE NATA (APROX, 10 MINUTOS)

Chocolate coulant with ice cream (approximately 10 minutes) / 8,50

MANGO DE LA AXARQUIA ESPECIADO, SIROPE DE CIRUELA Y CHANTILLY DE VAINILLA

Local spiced mango, plum syrup and vanilla chantilly / 8,50

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

Para mayor información consulte a nuestro personal.

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

Informamos a nuestros clientes que disponemos de envases aptos para el excedente de su comida

We have containers to take away the unconsumed food.

Todos los precios llevan el IVA incluido.

VAT included

cartamenu