PARA ABRIR BOCA · TAPAS TO START

media / ración

OSTRA GILLARDEAU AL NATURAL (1 UND.) — 6,50
NATURAL OYSTER GILLARDEAU (1 PC.)

OSTRA GILLARDEAU CON JUGO DE PIPIRRANA (1 UND.) — 7,00
OYSTER GILLARDEAU W. DRESSING FROM ANDALUSIAN PIPIRRANA (1 PC.)

BOLLITO DE CALAMAR Y SALSA BRAVA — 5,75
FRIED SQUID SANDWICH W. ALIOLI AND SPICY SAUCE

MOLLETE DE BENAOJÁN CON PANCETA CONFITADA, COL, MAYO CHIPOTLE Y CILANTRO — 7.50
ANDALUSIAN BREAD W. CONFIT PORK BELLY, CABBAGE, CHIPOTLE MAYO AND CORIANDER

BRIOCHE DE CHORIZO PICANTE CON PATATAS PAJA Y HUEVO DE CODORNIZ — 9,50
SPICY CHORIZO BRIOCHE W. STRAW POTATOES AND QUAIL EGG

ESPÁRRAGO "LA CATEDRAL DE NAVARRA" CON MAYONESA CÍTRICA, ANGUILA AHUMADA Y ACEITE DE HIERBABUENA (1 UND.) — 10,00
WHITE ASPARAGUS, CITRUS MAYONNAISE, SMOKED EEL AND SPEARMINT OIL (1 PC.)

BOMBA CRUJIENTE CON SALMOREJO PICANTE Y VENTRESCA (2 O 4 UDS.) — 5,50 · 11,00
CRISPY BALL O 'SALMOREJO' W. CANNED TUNA BELLY (2 OR 4 PCS.)

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO "DEHESA DE LOS MONTEROS" (2 O 4 UDS.) — 6.50 · 13.00
HOMEMADE IBERIAN HAM CROQUETTES (2 OR 4 PCS.)

PARA COMPARTIR · SHARES

NUESTRA ENSALADILLA RUSA — 6,50 · 13,00
RUSSIAN-STYLE POTATO SALAD W. MAYONAISE, CANNED TUNA BELLY AND PICKLED PIPARRA PEPPER

TOMATE ROSA CON ACEITE DE ALBAHACA Y MENTA — 12,00
LOCAL TOMATO W. BASIL OIL AND MINT

TOMATE ROSA CON VENTRESCA DE ATÚN Y CEBOLLA — 14,50
LOCAL TOMATO W. CANNED TUNA BELLY AND ONION

MEJILLONES BOUCHOT A LA BRASA, ACEITE Y LIMÓN — 12,00
GRILLED BOUCHOT MUSSELS, OLIVE OIL AND LEMON

ALCACHOFAS A LA BRASA, JUGO DE PALO CORTADO, YEMA DE HUEVO Y PAPADA DE CERDO "DEHESA LOS MONTEROS" — 15,00
GRILLED ARTICHOKES W. SHERRY WINE REDUCTION, EGG YOLK AND PORK JOWL

TORTILLA CAMPERA CON SALCHICHÓN DE CHIVO MALAGUEÑO, PIMIENTOS FRITOS Y MAYO DE AOVE — 18,00
RUNNY SPANISH POTATO OMELETTE W. CURED MÁLAGA GOAT SAUSAGE, FRIED PEPPERS AND OILIVE OIL MAYO

GAZPACHUELO FRÍO DE PIMIENTOS Y TOMATES VERDES, ATÚN DE ALMADRABA, ACEITE DE ALBAHACA Y AVELLANAS DE WASABI — 18,00
CHILLED GREEN TOMATO AND PEPPER GAZPACHO, W. RAW TUNA AND BASIL OIL AND WASABI HAZELNUTS — 22,00

SALPICÓN DE VIEIRAS CURADAS CON JUGO DE PIMIENTOS AMARILLOS PICANTE Y VERDURAS ENCURTIDAS
SCALLOP SALPICÓN W. SPICY YELLOW PEPPER COLD SOUP AND PICKLED VEGETABLES

Servicio de pan 3,00
Pan sin gluten 3,00

PRINCIPALES · MAIN COURSES

HAMBURGUESA DE VACA A LA BRASA, CHEDDAR, RÚCULA BACON, CEBOLLA MORADA ENCURTIDA Y MAYO SRIRACHA — 22,00
CHARCOAL-GRILLED BEEF BURGER W. CHEDDAR, ROCKET, BACON, PICKLED RED ONION AND SRIRACHA MAYO

BOCADILLO DE PASTRAMI IBÉRICO EN BRIOCHE DE MANTEQUILLA, ENSALADA COLESLAW, RÚCULA, PEPINILLOS Y MAYO DE MOSTAZA — 24,00
IBERIAN PORK PASTRAMI W. COLESLAW, ROCKET, PICKLES AND MUSTARD MAYONNAISE

LUBINA FRITA EN ADOBO, LECHUGA, PICO DE GALLO Y MAYONESA DE ADOBO — 28,00
FRIED MARINATED SEA BASS, LETTUCE, PICO DE GALLO AND ADOBO MAYONNAISE

DORADA A LA BRASA CON PIL PIL DE JUDÍAS VERDES — 28,00
GRILLED SEA BREAM WITH PIL PIL GREEN BEANS SAUCE

TUETANO A LA BRASA CON TARTAR DE VACA — 23,50
GRILLED BONE MARROW W. STEAK TARTAR

PLUMA IBÉRICA A LA BRASA CON CURRY ROJO, PAK CHOI Y CACAHUETES — 24,00
GRILLED IBERIAN PORK PLUMA WITH RED CURRY SAUCE, PAK CHOI AND PEANUTS

POLLO PICANTÓN CON RAGOUT DE PATATAS, CEBOLLITAS Y MOSTAZA — 28,00
CORNISH HEN W. POTATO RAGOUT, PEARL ONION AND MUSTARD

SOLOMILLO DE TERNERA A LA PIMIENTA CON PATATAS FRITAS — 28,00
BEEF TENDERLOIN W. PEPPERCORN SAUCE W. FRENCH FRIES

CHULETITAS DE CORDERO CON PATATAS FRITAS Y PIMIENTOS DEL PADRÓN — 40,00
LAMB CHOPS W. FRENCH FRIES AND PADRON PEPPERS

PALETILLA DE CORDERO CON GUARNICIÓN DE PATATAS EN SU JUGO — 50,00
GRILLED LAMB SHOULDER W. POTATOES IN ITS OWN JUS

GUARNICIONES · SIDES

PATATAS FRITAS — 7,50
FRENCH FRIES

COGOLLOS DE LECHUGA ALIÑADOS Y CEBOLLA TIERNA — 7,00
DRESSED LETTUCE HEARTS AND SPRING ONION

PIMIENTOS DE PADRÓN — 10,00
PADRÓN FRIED PEPPERS

CARNES A LA BRASA . CHARCOAL GRILLED MEAT

LOMO BAJO DE VACA (MÍNIMO 400GR.) — 10,00/100GR.
NATIONAL BEEF ENTRECÔTE (MINIMUM 400GR.)

CHULETÓN DE VACA CHAROLESA — 90,00/KG.
KG CHARCOAL-GRILLED DRY-AGED BEEF STEAK "CHAROLESA"

CHULETÓN DE VACA SIMMENTAL — 90,00/KG.
KG CHARCOAL-GRILLED DRY-AGED BEEF STEAK "SIMMENTAL"

CHULETÓN DE VACA FRISONA — 90,00/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.
Exact quantities cannot be guaranteed.
Meat weight may vary depending om the cut

POSTRES · DESSERTS

NUESTRO FLAN OUR SIGNATURE FLAN (CARAMEL CUSTARD)	8,00
MANGO, SIROPE DE CIRUELA Y CHANTILLY DE VAINILLA FRESH MANGO, MANGO SORBET, PLUM SYRUP AND VANILLA CHANTILLY CREAM	9.00
FRESAS CON NATA DE YOGUR, BASE DE PANACOTA Y ROCA DE AVENA STRAWBERIES, PANNA CREAM BASE, YOGURT MOUSSE AND OAT CRUMBLE	9,50
COULANT DE GOFRE CON HELADO Y GOFRE (APROX, 10 MINUTOS) WAFFLE COULANT W. ICE CREAM AND WAFFLE (APPROX. 10 MINUTES)	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.

Informamos a nuestros clientes que disponemos de
envases aptos para el excedente de su comida.
We have containers to take away the unconsumed food.

952 87 72 09
reservas@tragata.com
www.tragata.com

TRAGATA