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
HOGAZA DE MASA MADRE, MANTEQUILLA Y ALIOLI DE AJO ASADO (2 PAX) SOURDOUGH LOAF, BUTTER AND ROASTED GARLIC AIOLI	7,50
OSTRA EMPERATRIZ Nº3 AL NATURAL (1 UD.) FRESH EMPERATRIZ Nº3 OYSTER	6,00
OSTRA EMPERATRIZ Nº3 CON AJÍ AMARILLO (1 UD.) EMPERATRIZ OYSTER WITH YELLOW AJÍ SAUCE	7,00
OSTRA EMPERATRIZ Nº3 EN MANTECA COLORÁ Y ENCURTIDO (1 UD.) EMPERATRIZ OYSTER WITH COLOURED PORK FAT AND PICKLES	7,00
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

PARA COMPARTIR · SHARES

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
STRACCIATELLA, TOMATES CONFITADOS EN AOVE, ALBAHACA Y BRIOCHE TOSTADO STRACCIATELLA, CONFIT TOMATOES WITH OOEV, BASIL AND TOASTED BRIOCHE	15,50
SABAYON AL JEREZ, AJETES, JUGO DE POLLO Y ANGUILA AHUMADA SHERRY SABAYON, BABY GARLIC SHOOTS, CHICKEN JUS AND SMOKED EEL	16,50
PUERROS A LA BRASA CON MANTEQUILLA DE HUEVAS DE ARENQUES Y KALE GRILLED LEEKS WITH HERRING ROE BUTTER AND KALE	17.50
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
MEJILLONES CON BEURRE BLANC DE OVEJA, MANZANILLA Y ACEITE DE CARBÓN *MUSSELS WITH SHEEP BEURRE BLANC, MANZANILLA AND CHARCOAL OIL*	16.50
TORTILLA DE PATATAS GUISADA CON JUGO DE BOLETUS Y TRUFA SLOW-BRAISED SPANISH OMELETTE WITH BOLETUS RREDUCTION AND BLACK TRUFFLE	19,00
TORTILLA DE PATATAS CON GUISO DE PATA Y MORRO SPANISH POTATO OMELETTE WITH PIG'S TROTTER AND SNOUT STEW	20,00

TRAGATÁ

· BENITO GÓMEZ ·

PRINCIPALES · MAIN DISHES

TUÉTANO CON TARTAR DE VACA — **23,50**
MARROW BONE WITH BEEF STEAK TARTARE

LUBINA FRITA EN ADOBO, LECHUGA, PICO DE GALLO Y MAYONESA DE ADOBO — **26,50**
ANDALUSIAN-STYLE MARINATED FRIED SEA BASS, LETTUCE, PICO DE GALLO AND ADOBO MAYONNAISE

CALAMAR, CEBOLLA A LA BRASA, SALSA DE MANTEQUILLA NEGRA Y ALCAPARRÓN — **24,00**
SQUID, GRILLED ONION, BLACK BUTTER SAUCE AND CAPER BERRY

ESCALOPE IBÉRICO, ROMESCU DE TOMATES SECOS Y PARMESANO — **24,00**
IBERIAN ESCALOPE, SUN-DRIED TOMATO ROMESCU AND PARMESAN CHEESE

RIGATONI, BOLOÑESA DE CIERVO Y QUESO PARMESANO — **18,00**
RIGATONI WITH VENISON BOLOGNESE AND PARMESAN CHEESE

MAGRET DE PATO A LA BRASA A LA PIMIENTA VERDE — **24,50**
CHARGRILLED DUCK BREAST WITH GREEN PEPPERCORN SAUCE

CARRILLERA DE VACA ESTOFADA A LA BRASA, CURRY VERDE ANDALUZ, HIERBAS FRESCAS — **24,00**
BRAISED BEEF CHEEK WITH CHARCOAL FINISH, ANDALUSIAN GREEN CURRY, FRESH HERBS

CANELON DE POLLO RUSTIDO Y BECHAMEL DE TRUFA — **23,00**
ROASTED CHICKEN CANNELLONI WITH TRUFFLE BÉCHAMEL

BOCADILLO DE PASTRAMI IBÉRICO, EN BRIOCHE DE MANTEQUILLA, ENSALADA COLESLAW, RÚCULA Y PEPINILLOS Y MAYO DE MOSTAZA — **20,50**
IBERIAN PORK PASTRAMI BRIOCHE W. COLESLAW, ROCKET, PICKLES AND MUSTARD MAYONNAISE

GUARNICIONES·SIDES

PATATAS FRITAS — **7,50**
FRENCH FRIES

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

PIMIENTOS DEL PADRÓN — **10,00**
FRIED GREEN LITTLE PEPPERS

POSTRES·DESSERTS

NUESTRO FLAN — **8,00**
CUSTARD WITH CRÈME CARAMEL

MELÓN MOJITO — **8,00**
MELON MOJITO

TARTA DE CHOCOLATE NEGRO GUANAJA 70% Y CHANTILLI DE VAINILLA — **8,00**
DARK GUANAJA 70% CHOCOLATE CAKE AND VANILLE CHANTILLI

Pan sin gluten 3,25

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.