

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 / 5,00

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

MOLLETE DE BENAJOÁN CON PANCETA CONFITADA, COL, MAYO CHIPOTLE Y CILANTRO
Andalusian bread with pork pancetta, cabbage, chipotle mayo and coriander / 6,50

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

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

TOSTA DE CARRILLADA DE TERNERA, PICO DE GALLO Y AJÍ AMARILLO
Beef cheeks brioche, tomatoes with onions and chili sauce / 8,00

TACO DE ATÚN ALIÑO
Dressing tuna taco / 8,00

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

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

SERVICIO DE PAN
Bread service / 2,00
PAN SIN GLUTEN
Gluten-free bread / 2,00

PARA COMPARTIR

TO SHARE

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

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

MEJILLONES BOUCHOT A LA BRASA, ACEITE Y LIMÓN
Grilled "Bouchot" mussels, oil and lemon / 12,00

NAVAJAS A LA BRASA CON ACEITE DE CILANTRO (4 UNIDADES)
Grilled razor clams with coriander oil (4 pieces) / 14,50

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 / 16,00

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

HUEVO FRITO DE "COBARDES Y GALLINAS", CON TARTAR DE ATÚN Y JUGO DE AMONTILLADO
Ecologic fried egg with fresh tuna belly tartar and sherry wine sauce / 18,00

GUISO DE MORROS Y PATAS DE TERNERA
Snouts and legs stew with chickpeas / 18,50

TORTILLA DE PATATAS JUGOSA, CON HUEVOS DE "COBARDES Y GALLINAS", PANCETA ADOBADA Y PIMIENTOS FRITOS
Juicy spanish omelette with ecologics eggs, pork pancetta and fried peppers / 23,00

AGUACHILE DE VIEIRAS, CANCHA, ENCURTIDOS DE MINI MAÍZ Y RABANITOS
Scallop watery chili-based, peruvian corn and pickled radish / 26,00

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, cheddar, rocket, pickled onion and sriracha mayo / 21,00

*DISPONIBLE PAN SIN GLUTEN / GLUTEN FREE BREAD AVAILABLE

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

TUÉTANO ASADO CON TARTAR DE VACA

Roasted bone marrow with steak tartar / 23,00

PRESA IBÉRICA DE JOSELITO A LA BRASA CON SALSA A LA PIMIENTA VERDE

Grilled iberian pork with green pepper sauce / 26,00

POLLO PICANTÓN CON RAGOUT DE PATATAS, CEBOLLITAS Y MOSTAZA

Baby chicken with potato and onion ragout and mustard / 26.00

LUBINA FRITA CON ALIÑO ASIÁTICO, CILANTRO Y JALAPEÑOS

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

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 / 47,00

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.)

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

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"

POSTRES

DESSERTS

MELÓN MOJITO

Melon fruit with mojito flavor / 7,00

NUESTRO FLAN

"The Flan" Crème caramel / 7,50

TORTA DE INÉS ROSALES, GARRAPIÑADAS, CHOCOLATES Y NARANJA
Sweet olive oil torta, with nuts, chocolates and orange / 9,00

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 para llevar los alimentos no consumidos.

We have containers to take away the unconsumed food.

Todos los precios llevan el IVA incluido.

VAT included

cartamenu