

# TRAGATÁ

· BENITO GÓMEZ ·



[www.tragata.com](http://www.tragata.com)

# PARA ABRIR BOCA

## TAPAS TO START

**BOLLITO DE CALAMAR CON ALIOLI Y SALSA BRAVA**  
Fried squid sandwich with alioli and spicy sauce / 5,75

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

**OSTRA GILLARDEAU AL NATURAL**  
Natural oyster Gillardeau / 6,50

**OSTRA GILLARDEAU CON AJÍ AMARILLO**  
Oyster Gillardeau with spicy sauce "ají" / 7,00

**MOLLETE DE BENAJOÁN CON PANCETA CONFITADA, COL, MAYO CHIPOTLE Y CILANTRO**  
Andalusian bread with pork pancetta, cabbage, chipotle mayo and coriander / 7,50

**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, ANGIULA 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 / 3,00

**PAN SIN GLUTEN (7 min. aprox)**

Gluten-free bread (7 min. around) / 3,00

# 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) / 11,00

**CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO "DEHESA DE LOS MONTEROS" (4 UNIDADES)**  
National homemade iberian ham croquette (4 pieces) / 13,00

**NUESTRA ENSALADILLA RUSA**  
"Russian salad". Potato, homemade mayonaise, green beans and tuna belly / 13,00

**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 CABREADOS, CILANTRO Y ACEITE DE JENGIBRE**  
Spicy mussels, coriander and oil ginger / 14.00

**ALCACHOFAS A LA BRASA, JUGO DE PALO CORTADO Y PAPADA DE CERDO "DEHESA LOS MONTEROS"**  
Grilled artichokes, sherry wine sauce and premium pork jowl / 15.00

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

**TORTILLA CAMPERA CON SALCHICHÓN DE CHIVO MALAGUEÑO, PIMIENTOS FRITOS Y MAYO DE AOVE**  
Juicy spanish omelette with goat iberian sausage, fried peppers and oilive 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 / 22,00

\*DISPONIBLE PAN SIN GLUTEN / GLUTEN FREE BREAD AVAILABLE

### CANELÓN DE POLLO RUSTIDO CON BECHAMEL TRUFADA

Chicken cannelloni with truffled bechamel / 23,00

### TUÉTANO ASADO CON TARTAR DE VACA

Roasted bone marrow with steak tartar / 23,50

### BOCADILLO DE PASTRAMI DE CERDO IBÉRICO, 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

### FRICANDÓ DE PRESA IBERICA A LA BRASA CON SETAS SERRANAS Y PASTA DE TRIGO GUISADO

Iberian pork fricassée, with mushrooms and wheat pasta / 26,00

### LUBINA FRITA CON ALIÑO ASIÁTICO, CILANTRO Y JALAPEÑOS

Fried seabass with asiatic dressing, coriander and "jalapeño" peppers / 26,50

### 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 entrecôte (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"

**CHULETÓN DE VACA JERSEY -80€ / KG.**  
KG Charcoal-Grilled Dry-aged beef steak "Jersey"

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 / 8,00

### **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 / 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 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