

PARA ABRIR BOCA • TAPAS TO START

media / ración

OSTRA GILLARDEAU AL NATURAL (1 Ud.) FRESH GILLARDEAU OYSTER	6,50
OSTRA GILLARDEAU CON JUGO DE ZANAHORIA ESCABECHADA (1 Ud.) GILLARDEAU OYSTER CARROT ESCABECHE JUICE	7,50
GILDA DE BACALAO 'ALL CREMAT' (1 Ud.) COD 'ALL CREMAT' SKEWER	6,20
BOMBA CRUJIENTE CON SALMOREJO PICANTE Y VENTRESCA (2 o 4 Uds.) CRUNCHY BALL OF 'SALMOREJO' WITH CANNED TUNA BELLY	6,50 • 12,00
CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO 'DEHESA MONTEROS' (2 o 4 Uds.) IBERIAN HAM CROQUETTES (2 or 4 Uts.)	7,00 • 13,50
OREJA DE CERDO FRITA CON SALSA PICANTE FRIED PORK EAR WITH SPICY SAUCE	9,00

PARA COMPARTIR • SHARES

TOMATE RAFF, STRACCIATELLA, ALBAHACA Y BRIOCHE TOSTADO TOMATO RAFF, STRACCIATELLA, BASIL AND TOASTED BRIOCHE BREAD	16,50
NUESTRA ENSALADILLA RUSA RUSSIAN-STYLE POTATO SALAD WITH MAYONAISE, CANNED TUNA BELLY AND PICKLED PIPARRA PEPPER	7,50 • 14,50
BERENJENA ASADA, ESCABECHE DE TOMATE, QUESO FETA Y PESTO DE HIERBAS ROASTED AUBERGINE WITH PICKLED TOMATO SAUCE, FETA CHEESE AND HERBS PESTO SAUCE	17,00
TORTILLA CON TRUFA Y PORTOBELLO OMELETTE WITH TRUFFLE AND PORTOBELLO MUSHROOM	17,20
LENTEJAS CON SETAS, PATO Y FOIE REPOSADO LENTILS WITH MUSHROOMS AND AGED FOIE GRAS	16,00
PUERROS A LA BRASA CON MANTEQUILLA DE HUEVA DE ARENQUES Y KALE GRILLED LEEKS WITH HERRING ROE BUTTER AND KALE	16,20
ALMEJAS EN EL JUGO DE SU GUIISO EN AMARILLO CLAMS IN THEIR OWN YELLOW STEW JUICE	16,70
MEJILLONES CON BEURRE BLANC MUSSELS WITH BEURRE BLANC	12,50
JUGO FRIO DE ALBAHACA, BIMIS, JUDIAS, HIERBAS FRESCAS Y TANDORI COLD BASIL JUICE, BIMIS, GREEN BEANS, FRESH HERBS AND TANDOORI	16,00

Servicio de pan 2,85

Pan sin gluten 3,25

952 84 70 22

reservas.malaga@tragata.com

www.tragata.com



PRINCIPALES • MAIN COURSES

TUÉTANO A LA BRASA Y TARTAR DE VACA STEAK TARTARE WITH CHARCOAL GRILLED BONE MARROW	23,50
LUBINA FRITA EN ADOBO, LECHUGA, PICO DE GALLO Y MAYONESA DE ADOBO FRIED MARINATED SEA BASS, LETTUCE, PICO DE GALLO AND ADOBO MAYONNAISE	26,50
CANELON DE POLLO RUSTIDO Y BECHAMEL DE TRUFA ROASTED CHICKEN CANNELLONI WITH TRUFFLE BÉCHAMEL	21,00
SOLOMILLO A LA PIMIENTA VERDE BEEF LOIN WITH GREEN PEPPERCORN SAUCE	28,00
ESCALOPE DE PLUMA IBÉRICA, ROMESCU DE TOMATES SECOS Y PARMESANO IBERIAN PORK PLUMA ESCALOPE, SUN-DRIED TOMATO ROMESCU AND PARMESAN	24,00
RIGATONI CON BOLOÑESA DE CIERVO Y QUESO PAYOYO RIGATONI WITH VENISON BOLEGNESSE AND PAYOYO CHEESE	18,00
LOMO BAJO DE VACA SIMMENTAL (APROX. 380 GR) BEEF SIRLOIN (APROX 380 GR)	45,00

GUARNICIONES • SIDES

PATATAS FRITAS FRENCH FRIES	6,50
COGOLLOS DE LECHUGA ALIÑADOS Y CEBOLLA TIERNA DRESSED LETTUCE HEARTS AND SPRING ONION	6,50
PIMIENTOS DEL PADRÓN PADRON PEPPERS	6,50

POSTRES • DESSERTS

NUESTRO FLAN CUSTARD WITH CRÈME CARAMEL	8,00
FRESAS CON NATA STRAWBERRIES WITH CREAM	8,50
MELÓN MOJITO MELON MOJITO	8,00
COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO DE NATA CHOCOLATE COULANT WITH CREAM ICE CREAM	9,00

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.