

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

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

MOLLETE DE BENAJOÁN CON PANCETA CONFITADA, COL, MAYO CHIPOTLE Y CILANTRO
Andalusian bread with pork pancetta, cabbage, chipotle mayo and coriander / 7,00

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

TACO DE ATÚN ALIÑO
Dressing tuna taco / 8,00

TOSTA DE CARRILLADA DE TERNERA, PICO DE GALLO Y MAYO DE AJÍ AMARILLO
Beef cheeks brioche, tomatoes with onions and chili sauce mayo / 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 HIERBABUENA (1 UNIDAD)
National white asparagus, citric mayonnaise, smoke eel and mint'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 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

ALCACHOFAS A LA BRASA, JUGO DE PALO CORTADO Y PAPADA DE CERDO "DEHESA LOS MONTEROS"
Grilled artichokes, sherry wine sauce and premium pork jowl / 14,50

TOMATE "HUEVO DE TORO" CON VENTRESCA DE ATÚN, ACEITE DE ALBAHACA, CEBOLLA Y MENTA
Local tomato with canned tuna belly, basil oil, onion and mint / 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 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's 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

CANELÓN DE POLLO RUSTIDO CON BECHAMEL TRUFADA

Chicken cannelloni with truffled bechamel / 22,00

TUÉTANO ASADO CON TARTAR DE VACA

Roasted bone marrow with steak tartar / 23,00

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.)

CHULETÓN DE ANGUS "FINCA RABADÁN" (PRODUCCIÓN PROPIA) - 70€ / KG.
KG Charcoal-Grilled Dry-aged beef steak

CHULETÓN 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

NUUESTRO FLAN

"The Flan" Crème caramel / 7,50

GANACHE DE CHOCOLATE GUANAJÁ AL 70%, TORTA INÉS ROSALES, AOVE Y SAL
Chocolate ganache, anissed sweet olive oil torta, salt and olive oil/ 8,00

MANGO DE LA AXARQUIA ESPECIADO, SIROPE DE CIRUELA Y CHANTILLY DE VAINILLA
Local spiced mango, plum syrup and vanila chantilly / 8,50

**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