

TRAGATÁ

· BENITO GÓMEZ ·



www.tragata.com

PARA ABRIR BOCA

STARTERS

SARDINA AHUMADA, PAN BRIOCHE Y MANTEQUILLA DE OVEJA
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 ADOBADA, COL, MAYO CHIPOTLE Y CILANTRO
Andalusian bread with pork panceta, cabbage, chipotle mayo and coriander / 6.50

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

TACO DE ATÚN ALIÑO
Dressing tuna taco / 8.00

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

BRIOCHE CON CARNE MECHADA, PICO DE GALLO Y AJÍ AMARILLO
Shredded pork brioche with chili sauce with tomatoes, onions and coriander / 8,50

SERVICIO DE PAN
Bread service / 2,00

PAN SIN GLUTEN
Gluten-free bread / 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) / 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 CABREADOS, CILANTRO Y ACEITE DE JENGIBRE
Spicy mussels, coriander and oil ginger / 12,00

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 PIPIRRANA PICANTE, GAMBA BLANCA, AGUACATE Y HUEVO DURO
Andalusian cold soup with white prawns, avocado and hard-boiled egg / 18,00

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

TORTILLA DE PATATAS JUGOSA CON TARTAR DE ATÚN
Juicy spanish omelette with tuna tartar / 21,00

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

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 DE BUEY (PRODUCCIÓN PROPIA)

Hamburguesa de buey a la brasa, queso cheddar, rúcula, bacon, cebolla morada encurtida y mayonesa de siracha.

Premium burger beef meat, cheddar, rocket, pickled onion and sriracha mayo / 21,00

TUÉTANO ASADO CON TARTAR DE VACA

Roasted bone marrow with steak tartar / 23,00

LUBINA FRITA CON ALIÑO ASIÁTICO, CILANTRO Y JALAPEÑOS

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

POLLO PICANTÓN CON RAGOUT DE PATATAS, CEBOLLITAS Y MOSTAZA

Baby chicken with potato and onion ragout and mustard / 26.00

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

Grilled iberian pork with green pepper sauce / 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

BOGAVANTE, PATATAS Y HUEVOS FRITOS

Lobster, chips and eggs / 60,00

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

NUESTRO FLAN

"The Flan" Crème caramel / 7,50

FRUTA DE LA PASIÓN, COCO Y MENTA

Passion fruit, mint and coconut / 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 mantener alérgenos o trazas de los mismos.

Para mayor información consulte a nuestro personal.

We have all the necessary information regarding allergens available upon request.