

TRAGATÁ

· BENITO GÓMEZ ·



www.tragata.com

PARA ABRIR BOCA

STARTERS

TOSTA CON SARDINA AHUMADA 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

TACO DE ATÚN, WASABI Y YUZU
Tuna taco, wasabi and yuzu / 7.50

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

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

ESPÁRRAGO CON MAYONESA CÍTRICA, ANGUILA AHUMADA Y ACEITE DE PEREJIL (1 UNIDAD)
White asparagu, mayonnaise, smoke eel and parseley's oil (1 piece) / 10,00

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

SERVICIO DE PAN
Bread service / 2,00

cartamenu

PARA COMPARTIR

TO SHARE

NUESTRA ENSALADILLA RUSA

Potato, homemade mayonaise, green beans and tuna belly / 12,00

TOMATE RAF CON HIERBABUENA

Tomato salad with mint / 12.00

TOMATE RAF CON VENTRESCA DE ATÚN Y CEBOLLA

Tomato salad with canned tuna and onion / 16.00

MEJILLONES CABREADOS, CILANTRO Y ACEITE DE JENGIBRE

Spicy mussels, coriander and oil ginger / 12.00

ALCACHOFAS A LA BRASA, PAPADA DE CERDO, JUGO DE PALO CORTADO Y YEMA DE HUEVO

Grilled artichokes, pork pancetta, "Palo Cortado" sauce and egg yolk / 14.50

ENSALADA CÉSAR DE COGOLLOS A LA BRASA, POLLO FRITO, JAMÓN CRUJIENTE Y QUESO PARMESANO

Grilled César salad, fried chicken, crisoy ham and parmesan cheese / 16.00

TORTILLA DE PATATAS JUGOSA CON TARTAR DE ATÚN PICANTE

Juicy spanish omelette with tuna tartar / 20,00

JUGO DE PIPIRRANA PICANTE, GAMBA BLANCA, AGUACATE Y HUEVO DURO

Orange cold soup with white prawns, avocado and hard-boiled egg / 18,00

PEZ LIMÓN EN JUGO DE ZANAHORIA ESCABECHADA

Pickeld carrot cold soup with hamachi / 16,00

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

PLATOS PRINCIPALES

MAIN COURSES

DORADA A LA BRASA CON PIL PIL DE JUDÍAS VERDES
Grilled sea bream with pil pil green beans sauce / 28,00

LUBINA FRITA CON ALIÑO ASIÁTICO, CILANTRO Y JALAPEÑOS
Fried seabass with asiatic dressing, coriander and "jalapeño" peppers / 24,00

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

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

CABEZA DE COCHINILLO CONFITADA Y FRITA CON SALSA PICANTE
Fried head piglet with spicy sauce / 18,00

COCHINILLO CONFITADO CON SU PIEL CRUJIENTE
Grilled piglet / 36,00

PALETILLA DE CHIVO CON GUARNICIÓN DE PATATAS EN SU JUGO
Grilled baby goat shoulder and potatoes / 45,00

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

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, CHOCOLATES Y NARANJA

Sweet Olive Oil Torta, with 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