TRAGATÁ

· BENITO GÓMEZ ·

WWW.TRAGATA.COM

/tragatabenitogomez +34 952 87 72 09 reservas@tragata.com

El ANTROBAR de Merche y Benito

TRAGATÁ

· BENITO GÓMEZ ·

NUESTRAS OSTRAS · OYSTERS

OSTRA L'IMPERATRICE Nº3 AL NATURAL (1 UND) **6,50**
L'IMPERATRICE Nº3 OYSTER, NATURAL (1 PC)

OSTRA L'IMPERATRICE Nº3 CON JUGO FRIO DE PIMIENTOS ROJOS Y ACEITE DE JENGIBRE (1UND) **7,50**
L'IMPERATRICE Nº3 OYSTER W. COLD RED PEPPER INFUSION AND GINGER OIL

OSTRA L'IMPERATRICE Nº3 CON AJÍ AMARILLO Y ACEITE DE CILANTRO (1UND) **7,50**
L'IMPERATRICE Nº3 OYSTER W. YELLOW CHILI PEPPER AND CORIANDER OIL

OSTRA L'IMPERATRICE Nº3 CON GAZPACHO DE CHILES VERDES Y ALBAHACA (1UND) NO DISPONIBLE **7,80**
L'IMPERATRICE Nº3 OYSTER W. GREEN CHILI AND BASIL GAZPACHO

PARA ABRIR BOCA · TAPAS TO START

BOLLITO DE CALAMAR, ALIOLI Y SALSA BRAVA **5.75**
FRIED SQUID SANDWICH W. BRAVA SAUCE AND ALIOLI

MOLLETE DE BENAOJÁN CON PANCETA CONFITADA, COL, CILANTRO Y MAYO CHIPOTLE **7,50**
ANDALUSIAN BREAD W. CONFIT PORK BELLY, CABBAGE, CHIPOTLE MAYO AND CORIANDER

OREJA DE CERDO FRITA CON SALSA PICANTE **9,00**
CRISPY FRIED PORK EAR WITH SPICY SAUCE

BRIOCHE DE CHORIZO PICANTE CON PATATAS PAJA Y HUEVO DE CODORNIZ **10,00**
SPICY CHORIZO BRIOCHE W. SHOESTRING POTATOES AND QUAIL EGG

BOMBA CRUJIENTE CON SALMOREJO PICANTE Y VENTRESCA (2 O 4 UDS.) **5.50 · 11,00**
CRISPY BALL 'SALMOREJO' W. CANNED TUNA BELLY (2 OR 4 PCS)

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO "DEHESA DE LOS MONTEROS" (2 O 4 UDS.) **6.50 · 13,00**
CREAMY IBERIAN HAM CROQUETTES (2 OR 4 PCS)

Servicio de pan 3,00 · Pan sin gluten 3,00

TRAGATÁ

· BENITO GÓMEZ ·

PARA COMPARTIR · SHARES

NUESTRA ENSALADILLA RUSA, HECHA AL DÍA — **7.50 · 14.50**
OUR TAKE ON RUSSIAN-STYLE POTATO SALAD PREPARED FRESH DAILY W. CANNED TUNA BELLY, PICKLED PIPARRA PEPPER AND HOMEMADE MAYONAISE

TOMATE DE TEMPORADA CON ACEITE DE ALBAHACA Y MENTA — **12,00**
SEASON TOMATO W. BASIL OIL AND FRESH MINT

TOMATE DE TEMPORADA CON VENTRESCA DE ATÚN Y CEBOLLA — **16,00**
SEASON TOMATO W. CANNED TUNA BELLY AND ONION

HIGOS COLL DE DAMA, AJOBLANCO, SARDINA AHUMADA Y ALBAHACA — **16.00**
COLL DE DAMA FIGS, AJOBLANCO (CHILLED ALMOND AND GARLIC SOUP), SMOKED SARDINE AND BASIL

ALCACHOFAS A LA BRASA, JUGO DE PALO CORTADO, YEMA DE HUEVO Y PAPADA DE CERDO "DEHESA LOS MONTEROS" — **16.00**
CHARCOAL-GRILLED ARTICHOKES W. SHERRY REDUCTION, EGG YOLK AND IBERIA PORK JOWL

BERENJENA ASADA, ESCABECHE DE TOMATE A LA HIERBABUENA, QUESO FETA Y PESTO DE HIERBAS — **17.00**
ROASTED AUBERGINE, MINT TOMATO ESCABECHE, FETA CHEESE AND HERB PESTO

PUERROS A LA BRASA, MANTEQUILLA DE HUEVAS DE ARENQUE Y KALE — **17.50**
CHARRED LEEKS WITH HERRING ROE BUTTER AND KALE

MEJILLONES BOUCHOT A LA BEURRE BLANC CON MANTEQUILLA DE OVEJA — **18,00**
BOUCHOT MUSSELS IN BEURRE BLANC WITH SHEEP'S MILK BUTTER

TORTILLA DE PATATAS, SALSA DE GAMBAS AL AJILLO, GAMBITAS CRISTAL FRITAS Y CEBOLLETA JAPONESA — **20.00**
SPANISH POTATO OMELETTE W. SOFT SHELL SHRIMP, GARLIC PRAWN SAUCE AND NEGI ONION

PRINCIPALES · MAIN COURSES

HAMBURGUESA DE VACA A LA BRASA, CHEDDAR, RÚCULA, BACON, CEBOLLA MORADA ENCURTIDA Y MAYO SRIRACHA — **22,00**
CHARCOAL-GRILLED BEEF BURGER W. CHEDDAR, ROCKET, BACON PICKLED RED ONION AND SRIRACHA MAYO

BOCADILLO DE PASTRAMI IBÉRICO EN BRIOCHE DE MANTEQUILLA, ENSALADA COLESLAW, RÚCULA, PEPINILLOS Y MAYO DE MOSTAZA — **20,00**
IBERIAN PORK PASTRAMI BRIOCHE W. COLESLAW, ROCKET, PICKLES AND MUSTARD MAYONNAISE

LUBINA FRITA EN ADOBO, LECHUGA, PICO DE GALLO Y MAYONESA DE ADOBO — **28,00**
ANDALUSIAN-STYLE MARINATED FRIED SEA BASS, LETTUCE, PICO DE GALLO AND ADOBO MAYONNAISE

SOLOMILLO DE ATÚN A LA BRASA, ESCABECHE DE POLLO, PIPARRAS Y ALGA CODIUM — **23,00**
GRILLED TUNA LOIN WITH CHICKEN ESCABECHE, PIPARRA PEPPERS AND CODIUM SEAWEED

TUÉTANO A LA BRASA CON TARTAR DE VACA — **23,50**
CHARCOAL-GRILLED BONE MARROW W. BEEF STEAK TARTARE

MAGRET DE PATO A LA PIMIENTA VERDE Y BIMIS A LA BRASA — **24,00**
GRILLED DUCK BREAST WITH GREEN PEPPER SAUCE AND CHARGRILLED BIMI

POLLO PICANTÓN CON RAGOUT DE PATATAS, CEBOLLITAS Y MOSTAZA — **28,00**
CORNISH HEN W. POTATO RAGOUT, PEARL ONIONS AND MUSTARD

CHULETITAS DE CORDERO CON PATATAS FRITAS Y PIMIENTOS DEL PADRÓN — **45,00**
LAMB CHOPS W. FRENCH FRIES AND PADRON PEPPERS

CARNES A LA BRASA · CHARCOAL GRILLED MEAT

LOMO BAJO DE VACA (MÍNIMO 400GR.) — **10,00/100GR**
CHARCOAL-GRILLED BEEF STRIPLOIN (MINIMUM 400GR.)

CHULETÓN DE VACA SIMMENTAL — **90,00/KG**
DRY-AGED BEEF CHARCOAL-GRILLED BEEF RIB STEAK "SIMMENTAL"

CHULETÓN DE VACA FRISONA — **90,00/KG**
DRY-AGED BEEF CHARCOAL-GRILLED BEEF RIB STEAK "FRISONA"

No es posible elegir una cantidad exacta.
El peso de la carne variará según el corte.
Exact quantities cannot be guaranteed, as it depends on the cut

GUARNICIONES·SIDES

PIMIENTOS DEL PADRÓN — **10.00**
FRIED GREEN LITTLE PEPPERS

COGOLLOS DE LECHUGA ALIÑADOS Y CEBOLLA TIERNA — **9,00**
DRESSED LETTUCE HEARTS AND SPRING ONION

PATATAS FRITAS — **7,50**
FRENCH FRIES

POSTRES·DESSERTS

NUESTRO FLAN — **8,00**
CUSTARD WITH CRÈME CARAMEL

MELÓN MOJITO — **8,00**
MELON INFUSED WITH MOJITO LIQUEUR

TARTA DE CHOCOLATE NEGRO GUANAJA 70% Y CHANTILLI DE VAINILLA — **9,00**
70% GUANAJA DARK CHOCOLATE CAKE AND VANILLA CHANTILLY CREAM

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.

Informamos a nuestros clientes que disponemos de envases aptos para el excedente de su comida.
We have containers to take away the unconsumed food.

El ANTROBAR de Merche y Benito