

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 N°3 AL NATURAL (1 UND) <i>L'IMPERATRICE N°3 OYSTER, NATURAL (1 PC)</i>	6,50
OSTRA L'IMPERATRICE N°3 CON JUGO FRIO DE PIMIENTOS ROJOS Y ACEITE DE JENGIBRE (1UND) <i>L'IMPERATRICE N°3 OYSTER W. COLD RED PEPPER INFUSION AND GINGER OIL</i>	7,50
OSTRA L'IMPERATRICE N°3 CON AJÍ AMARILLO Y ACEITE DE CILANTRO (1UND) <i>L'IMPERATRICE N°3 OYSTER W. YELLOW CHILI PEPPER AND CORIANDER OIL</i>	7,50
OSTRA L'IMPERATRICE N°3 CON GAZPACHO DE CHILES VERDES Y ALBAHACA (1UND) <i>L'IMPERATRICE N°3 OYSTER W. GREEN CHILI AND BASIL GAZPACHO</i>	7,80

PARA ABRIR BOCA · TAPAS TO START

BOLLITO DE CALAMAR, ALIOLI Y SALSA BRAVA <i>FRIED SQUID SANDWICH W. BRAVA SAUCE AND ALIOLI</i>	5.75
MOLLETE DE BENAJOÁN CON PANCETA CONFITADA, COL, CILANTRO Y MAYO CHIPOTLE <i>ANDALUSIAN BREAD W. CONFIT PORK BELLY, CABBAGE, CHIPOTLE MAYO AND CORIANDER</i>	7,50
OREJA DE CERDO FRITA CON SALSA PICANTE <i>CRISPY FRIED PORK EAR WITH SPICY SAUCE</i>	9,00
BRIOCHE DE CHORIZO PICANTE CON PATATAS PAJA Y HUEVO DE CODORNIZ <i>SPICY CHORIZO BRIOCHE W. SHOESTRING POTATOES AND QUAIL EGG</i>	10,00
BOMBA CRUJIENTE CON SALMOREJO PICANTE Y VENTRESCA (4 UDS.) <i>CRISPY BALL 'SALMOREJO' W. CANNED TUNA BELLY (4 PCS)</i>	5.50 · 11,00
CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO "DEHESA DE LOS MONTEROS" (4 UDS.) <i>CREAMY IBERIAN HAM CROQUETTES (4 PCS)</i>	6.50 · 13,00
NUESTRA ENSALADILLA RUSA, HECHA AL DÍA <i>OUR TAKE ON RUSSIAN-STYLE POTATO SALAD PREPARED FRESH DAILY W. CANNED TUNA BELLY, PICKLED PIPARRA PEPPER AND HOMEMADE MAYONAISE</i>	7.50 · 14.50

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

TRAGATÁ

· BENITO GÓMEZ ·

PARA COMPARTIR · SHARES

TOMATE DE TEMPORADA ALIÑADO, GAZPACHO DE PIMIENTOS VERDES, CEBOLLETA TIERNA Y ALBAHACA <i>SEASON TOMATO W. GREEN PEPPER GAZPACHO, SPRING ONION AND FRESH BASIL.</i>	15,50
TOMATE DE TEMPORADA CON ACEITE DE ALBAHACA Y MENTA <i>SEASON TOMATO W. BASIL OIL AND FRESH MINT</i>	12,00
TOMATE DE TEMPORADA CON VENTRESCA DE ATÚN Y CEBOLLA <i>SEASON TOMATO W. CANNED TUNA BELLY AND ONION</i>	16,00
✿✿ AGUACATE DE LA AXARQUÍA, SOPA DE MAÍZ PICANTE, VAINILLA Y CILANTRO <i>AVOCADO FROM LA AXARQUÍA, SPICY CORN SOUP, VANILLA AND CORIANDER</i>	15,00
HIGOS COLL DE DAMA, AJOBLANCO, SARDINA AHUMADA Y ALBAHACA <i>COLL DE DAMA FIGS, AJOBLANCO (CHILLED ALMOND AND GARLIC SOUP), SMOKED SARDINE AND BASIL</i>	16,00
ALCACHOFAS A LA BRASA, JUGO DE PALO CORTADO, YEMA DE HUEVO Y PAPADA DE CERDO "DEHESA LOS MONTEROS" <i>CHARCOAL-GRILLED ARTICHOKES W. SHERRY REDUCTION, EGG YOLK AND IBERIAN PORK JOWL</i>	16,00
MEJILLONES BOUCHOT A LA BEURRE BLANC CON MANTEQUILLA DE OVEJA <i>BOUCHOT MUSSELS IN BEURRE BLANC WITH SHEEP'S MILK BUTTER</i>	18,00
BERENJENA ASADA, ESCABECHE DE TOMATE A LA HIERBABUENA, QUESO FETA Y PESTO DE HIERBAS <i>ROASTED AUBERGINE, MINT TOMATO ESCABECHE, FETA CHEESE AND HERB PESTO</i>	17,00
PUERROS A LA BRASA, MANTEQUILLA DE HUEVAS DE ARENQUE Y KALE <i>CHARRED LEEKS WITH HERRING ROE BUTTER AND KALE</i>	17,50
TORTILLA DE PATATAS, SALSA DE GAMBAS AL AJILLO, GAMBITAS CRISTAL FRITAS Y CEBOLLETA JAPONESA <i>SPANISH POTATO OMELETTE W. SOFT SHELL SHRIMP, GARLIC PRAWN SAUCE AND NEGI ONION</i>	20,00

PRINCIPALES · MAIN COURSES

HAMBURGUESA DE VACA A LA BRASA, CHEDDAR, RÚCULA, BACON, CEBOLLA MORADA ENCURTIDA Y MAYO SRIRACHA <i>CHARCOAL-GRILLED BEEF BURGER W. CHEDDAR, ROCKET, BACON PICKLED RED ONION AND SRIRACHA MAYO</i>	22,00
BOCADILLO DE PASTRAMI IBÉRICO "DEHESA DE LOS MONTEROS" EN BRIOCHE DE MANTEQUILLA, ENSALADA COLESLAW, RÚCULA, PEPINILLOS Y MAYO DE MOSTAZA <i>IBERIAN PORK PASTRAMI BRIOCHE W. COLESLAW, ROCKET, PICKLES AND MUSTARD MAYONNAISE</i>	20,00
LUBINA FRITA EN ADOBO, LECHUGA, PICO DE GALLO Y MAYONESA DE ADOBO <i>ANDALUSIAN-STYLE MARINATED FRIED SEA BASS, LETTUCE, PICO DE GALLO AND ADOBO MAYONNAISE</i>	28,00
SOLOMILLO DE ATÚN A LA BRASA, ESCABECHE DE POLLO, PIPARRAS Y ALGA CODIUM <i>GRILLED TUNA LOIN WITH CHICKEN ESCABECHE, PIPARRA PEPPERS AND CODIUM SEAWEED</i>	23,00
TUÉTANO A LA BRASA CON TARTAR DE VACA <i>CHARCOAL-GRILLED BONE MARROW W. BEEF STEAK TARTARE</i>	23,50
MAGRET DE PATO A LA PIMIENTA VERDE Y BIMIS A LA BRASA <i>GRILLED DUCK BREAST WITH GREEN PEPPER SAUCE AND CHARGRILLED BIMBI</i>	24,00
POLLO PICANTÓN CON RAGOUT DE PATATAS, CEBOLLITAS Y MOSTAZA <i>CORNISH HEN W. POTATO RAGOUT, PEARL ONIONS AND MUSTARD</i>	28,00
COÑILLA DE VACA A LA BRASA CON SALSA BBQ ANDALUZA, HIERBAS FRESCAS Y TORTILLAS DE MAÍZ PARA HACER TACOS <i>CHARCOAL-GRILLED BEEF RIB WITH ANDALUSIAN BBQ SAUCE, FRESH HERBS AND CORN TORTILLAS TO MAKE YOUR OWN TACOS</i>	35,00
CHULETITAS DE CORDERO CON PATATAS FRITAS Y PIMIENTOS DEL PADRÓN <i>LAMB CHOPS W. FRENCH FRIES AND PADRON PEPPERS</i>	45,00

CARNES A LA BRASA · CHARCOAL GRILLED MEAT

LOMO BAJO DE VACA (MÍNIMO 400GR.) CHARCOAL-GRILLED BEEF STRIPLOIN (MINIMUM 400GR.)	10,00/100GR
CHULETÓN DE VACA SIMMENTAL DRY-AGED BEEF CHARCOAL-GRILLED BEEF RIB STEAK "SIMMENTAL"	90,00/KG
CHULETÓN DE VACA FRISONA DRY-AGED BEEF CHARCOAL-GRILLED BEEF RIB STEAK "FRISONA"	90,00/KG

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 FRIED GREEN LITTLE PEPPERS	10,00
COGOLLOS DE LECHUGA ALIÑADOS Y CEBOLLA TIERNA DRESSED LETTUCE HEARTS AND SPRING ONION	9,00
PATATAS FRITAS FRENCH FRIES	7,50

POSTRES · DESSERTS

NUESTRO FLAN CUSTARD WITH CRÈME CARAMEL	8,00
MELÓN MOJITO MELON INFUSED WITH MOJITO LIQUEUR	8,00
MANGO, CHAMOY Y CHANTILLY DE VAINILLA FRESH MANGO, MANGO SORBET, CHAMOY AND VANILLA CHANTILLY CREAM	9,00
TARTA DE CHOCOLATE NEGRO GUANAJA 70% Y CHANTILLI DE VAINILLA 70% GUANAJA DARK CHOCOLATE CAKE AND VANILLA CHANTILLY 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.

Informamos a nuestros clientes que disponemos de envases aptos para el excedente de su comida.

We have containers to take away the unconsumed food.