

PARA ABRIR BOCA • TAPAS TO START

media / ración

OSTRA GILLARDEAU AL NATURAL FRESH GILLARDEAU OYSTER	6,50
OSTRA GILLARDEAU CON AJÍ AMARILLO GILLARDEAU OYSTER W. YELLOW PEPPER SAUCE	7,50
GILDA DE BACALAO 'ALL CREMAT' COD 'ALL CREMAT' SKEWER	7,00
OREJA DE CERDO FRITA CON SALSA PICANTE FRIED PORK EAR W. SPICY SAUCE	9,00
BRIOCHE DE POLLO AL CURRY VERDE Y ESPECIAS TANDOORI GREEN CURRY CHICKEN BRIOCHE W. TANDOORI SEASONING	8,50
BRIOCHE DE CHORIZO RONDEÑO CON PATATAS Y HUEVO RONDA STYLE CHORIZO BRIOCHE W. FRIES & EGG	9,50

PARA COMPARTIR • SHARES

BOMBA CRUJIENTE CON SALMOREJO PICANTE Y VENTRESCA (1 o 4 Uds.) CRUNCHY BALL O 'SALMOREJO' W. CANNED TUNA BELLY (1 or 4 Uts.)	3,25 • 12,00
NUESTRA ENSALADILLA RUSA TRADITIONAL SPANISH POTATO SALAD	7,50 • 13,50
ALCACHOFAS A LA BRASA, JUGO DE PALO CORTADO, YEMA DE HUEVO Y PAPADA DE CERDO 'DEHESA MONTEROS' CHARCOAL GRILLED ARTICHOKE W. FORTIFIED WINE SAUCE, EGG YOLK AND PREMIUM PORK JOWL	9,00 • 16,00
CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO 'DEHESA MONTEROS' (1 o 4 Uds.) IBERIAN HAM CROQUETTES (1 or 4 Uts.)	3,75 • 13,50
BACALAO FRITO CON TOMATE AL ESTILO BENITO, CON ALIOLI GRATINADO FRIED COD W. TOMATO SAUCE BENITO STYLE AND GRATINATED ALIOLI	10,00 • 18,00
TOMATE RAFF CON VENTRESCA DE ATÚN, ACEITE DE ALBAHACA Y MENTA RAFF TOMATO W. TUNA BELLY, BASIL OIL AND MINT	10,00 • 18,50
TORTILLA CAMPERA CON SALCHICHÓN DE CHIVO MALAGUEÑO RUSTIC OMELETTE WITH SALCHICHÓN OF MALAGUEÑO GOAT	18,00
BERENJENA ASADA, ESCABECHE DE TOMATE, QUESO FETA Y PESTO DE ALMENDRAS ROASTED AUBERGINE W. PICKLED TOMATO SAUCE, FETA CHEESE AND ALMOND PESTO SAUCE	19,00
CANELÓN DE POLLO RUSTIDO CON BECHAMEL TRUFADA ROASTED CHICKEN CANNELLONI W. TRUFFLED BECHAMEL	24,50

Servicio de pan 2,85

Pan sin gluten 3,25

952 84 70 22

reservas.malaga@tragata.com

www.tragata.com

PRINCIPALES • MAIN COURSES

HAMBURGUESA DE VACA A LA BRASA, CHEDDAR, RÚCULA BACON, CEBOLLA MORADA ENCURTIDA Y MAYO SRIRACHA CHARCOAL-GRILLED BEEF BURGER W. CHEDDAR, ROCKET, BACON, PICKLED RED ONION AND SRIRACHA MAYO	22,50
TUETANO A LA BRASA Y TARTAR DE VACA Steak tartare with charcoal grilled bone marrow	24,00
BOCADILLO DE PASTRAMI IBÉRICO EN BRIOCHE DE MANTEQUILLA, ENSALADA COLESLAW, RÚCULA Y PEPINILLOS IBERIAN PORK PASTRAMI, BRIOCHE SANDWICH, COLESLAW SALAD, ROCKET AND PICKLES	24,50
PICANTÓN GUISADO A LA MOSTAZA CON PATATAS Y CEBOLLITAS SPRING CHICKEN W. POTATO AND PEARL ONION	24,00
FRICANDÓ DE PRESA IBÉRICA A LA BRASA, SETAS SERRANAS Y PASTA DE TRIGO GUISADO CHARCOAL-GRILLED IBERIAN PORK STEW W. WILD MUSHROOMS AND BRAISED WHEAT PASTA	29,00
LUBINA FRITA EN ADOBO, PARA COMER ENVUELTA EN LECHUGA FRIED MARINATED SEA BASS, SERVED WRAPPED IN LETTUCE	29,00
JARRETE DE CORDERO ASADO AL HORNO CON PATATAS EN SU JUGO ROASTED LAMB SHANK W. POTATOES IN ITS OWN JUS	34,00
LOMO BAJO DE VACA SIMMENTAL (APROX. 380 GR) BEEF RIBEYE (APROX 380 GR)	45,00

GUARNICIONES • SIDES

PATATAS FRITAS FRENCH FRIES	6,50
COGOLLOS DE LECHUGA ALIÑADOS Y CEBOLLA TIERNA DRESSED LETTUCE HEARTS AND SPRING ONION	7,00
PIMIENTOS DE PADRÓN 'PADRÓN' FRIED PEPPERS	10,00

POSTRES • DESSERTS

NUESTRO FLAN CUSTARD WITH CRÈME CARAMEL	8,50
COULANT DE CHOCOLATE Y HELADO (10 MIN.) CHOCOLATE COULANT WITH ICE CREAM (10 MIN.)	9,00
MANGO DE LA AXARQUÍA, SIROPE DE CIRUELA Y CHANTILLY DE VAINILLA MANGO, PLUM SYRUP AND VANILLA CHANTILLY	9,50

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.