

# TRAGATÁ

· BENITO GÓMEZ ·



[www.tragata.com](http://www.tragata.com)

# PARA ABRIR BOCA: LOS CLÁSICOS

## TAPAS TO START

**OSTRA GILLARDEAU AL NATURAL**  
Natural oyster Gillardeau / 6,50

**OSTRA GILLARDEAU CON AJÍ AMARILLO**  
Oyster Gillardeau with yellow aji chilli sauce / 7,00

**MOLLETE DE BENAJOÁN CON PANCETA ADOBADA, COL, MAYO CHIPOTLE Y CILANTRO**  
Andalusian bread with pork pancetta, cabbage, chipotle mayo and coriander / 7.00

**GILDA DE BACALAO "ALL CREMAT"**  
Cod sheep's "All cremat" / 7,00  
**KIMCHEE DE SALMÓN Y LIMA ( 2 UNIDADES)**  
Salmon kimchee and lime (2 pieces) / 8.00

**BRIOCHE DE CHORIZO RONDEÑO CON PATATAS FRITAS Y HUEVO**  
Chorizo brioche sandwich with egg / 8,50

**OREJA DE CERDO FRITA CON SALSA PICANTE**  
Fried pig's ear with spicy sauce / 9,00

**EMBUTIDO DE SALCHICHÓN DE CHIVO MALAGUEÑO  
CAPRISUR (100 gr)**  
Cured meat Goat sausage from Málaga (100 grams)/ 9,00

**EMBUTIDO DE PRESA IBÉRICA CURADA DE LA DEHESA DE LOS MONTEROS (SERRANIA DE RONDA)  
DE BELLOTA Y CASTAÑA (100 gr)**  
Cured meat Iberian pork from Dehesa de los Monteros, (Serranía de Ronda)  
Acorn and Chestnut, (100 grams) / 14,00

**SERVICIO DE PAN**  
Bread service / 2,50  
Pan sin gluten/ 3,00

cartamenu

# 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) / 12,00 p

**NUESTRA ENSALADILLA RUSA**  
Potato, homemade mayonnaise, green beans and tuna belly / 13,00

**CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO "DEHESA DE LOS MONTEROS" (4 UNIDADES)**  
iberian ham croquettes (4 pieces) / 13,00

**MEJILLONES BOUCHOT Y BEURRE BLANC**  
"Bouchot" mussels and beurre blanc / 14,50

**ALCACHOFAS A LA BRASA CON JUGO DE PALO CORTADO**  
Grilled artichokes , palo cortado juice / 16,00

**BERENJENA ASADA, ESCABECHE DE TOMATE , QUESO FETA Y PESTO DE ALMENDRAS**  
Aubergine, tomato marinade ,Feta cheese and almond pesto / 18,00

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

**TOMATE HUEVO DE TORO CON VENTRESCA DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA CURADA EN CASA, ACEITE DE ALBAHACA Y MENTA**  
Local tomato with home-cured tuna belly , basil oil and mint / 20,00

**HUEVOS FRITOS DE COBARDES Y GALLINAS CON TARTAR DE ATÚN ROJO, JUGO DE ATÚN Y PIMIENTOS DEL PADRON**  
Fried eggs, red tuna tartar, tuna broth and padron pepped / 20,00

**HUEVOS ROTOS CON CARABINEROS Y SUQUET**  
"Carabinero" Prawn with eggs and casserole fish sauce/ 30,00

# PLATOS PRINCIPALES

## MAIN COURSES

**POLLO PICANTÓN CON RAGOUT DE PATATAS, CEBOLLITAS Y MOSTAZA**  
Spring chicken with potato, onion and mustard ragout / 19,00

**TATAKI DE VACA MADURADA, FIDEOS DE SOJA Y JENGIBRE**  
Matured cow tataki, soy and ginger noodles / 22,00

**BURGUER-TÀ**  
**HAMBURGUESA DE VACA A LA BRASA, QUESO CHEDAR, RÚCULA, BACON, CEBOLLA MORADA ENCURTIDA Y MAYONESA DE SIRACHA**  
Beef burger, cheddar, rocket, pickled onion and sriracha mayo / 22,00  
\*DISPONIBLE PAN SIN GLUTEN / GLUTEN FREE BREAD AVAILABLE

**TUETANO A LA BRASA Y TARTAR DE VACA**  
Steak tartare with grilled bone marrow / 24,00

**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 / 24,00  
\*DISPONIBLE PAN SIN GLUTEN / GLUTEN FREE BREAD AVAILABLE

**FRICANÓ DE CARRILLERA DE TERNERA ESTOFADA CON TROMPETAS DE LA MUERTE Y TRIGO HAMMIS A LA CARBONARA**  
Veal cheeks stew with black chantrelle mushroom and hammis wheat carbonara / 25,00

**LUBINA FRITA CON ALIÑO ASIÁTICO, CILANTRO Y JALAPEÑOS**  
Fried seabass with asian dressing, coriander and "jalapeño" peppers / 27,00

**JARRETE DE CORDERO ASADO AL HORNO DE CARBÓN CON PATATAS EN SU JUGO**  
Grilled charcoal oven lamb shank and potatoes / 32,00

**LOMO BAJO DE VACA SIMMENTAL**  
Beef Tenderloin / 45,00

# GUARNICIONES

## SIDES



**PATATAS FRITAS**  
French fries / 6,50

**COGOLLOS DE LECHUGA ALIÑADOS Y CEBOLLA TIERNA**  
Lettuce hearts and onion / 7,00

**PIMIENTOS DE PADRÓN FRITOS**  
Fried Padrón peppers / 10,00

# POSTRES

## DESSERTS

### NUESTRO FLAN

"The Flan" Crème caramel / 8,00

### TORTA DE INÉS ROSALES, CHOCOLATE GUANAJA DEL 70% AOVE ARBEQUINA Y SAL

Sweet olive oil torta, 70% guanaja chocolate , Oil olive and salt / 9,50

### MANGO DE LA AXARQUIA ESPECIADO, SIROPE DE CIRUELA Y CHANTILLY DE VAINILLA

Spicy mango of the Axarquia, plum syrup and vanilla chantilly / 9,50

### QUESOS ARTESANOS

Artisan cheeses/ 14,00

**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. Todos los precios llevan IVA incluido.**

We have all the necessary information regarding allergens available upon request. All prices are VAT included.