

VINOS POR COPA • WINES BY GLASS

TINTO

Motorpsico / 4,50
(Mencia y otras, Bierzo)

Badman wines 2022/ 5,00
(Tempranillo, Ronda)

Tobía Rioja Crianza 2019/ 5,00
(Tempranillo, Garnacha,
Graciano. Rioja)

Cruz de Alba Roble 2023 / 5,50
(Tempranillo, Ribera del Duero)

Domaine Bobinet Aunis 2022 / 6,50
(Pinot D'Aunis. Loira, Francia)

Melascone Col. y Garella 2022 / 5,90
(Nebbiolo, Bramaterra, Italia)

BLANCO

Telmo Rodríguez Basa 2023
(Verdejo, Rueda) / 4,50

Huerto de la condesa 2023 / 5,00
(Viognier, PX, Moscatel, Sauv. Blanc)

Guaxa 2023 / 5,30
(Albariño, Rías Baixas)

Kerppen Handpicked 2023 / 5,50
(Riesling, Mosel. Alemania)

ROSADO • ROSÉ

Huerto de la condesa 2023
(Garnacha sobre lías, Ronda) / 6,00

Badman Rosado 2023
(Merlot, Ronda) / 4,50

ESPUMOSO • SPARKLING

Llopert Reserva
Brut Nature 2021 / 6,50
(Macabeo, Xarel·lo, Parellada,
Chardonnay. Cava)

Remy Massin Tradition
Blanc de Noirs / 13,00
(Pinot Noir, Champagne)

VERMÚ

Vermut Reserva Ventura 27 / 5,75

Petroni Vermut Blanco / 5,75

Petroni Vermut Rojo / 5,75

MANZANILLA

Manzanilla Fina Miraflores Baja
(De la Riva) / 6,30

Sacristía AB Manzanilla Pasada Saca 21
(Antonio Barbadillo) / 8,00

FINO

Inocente (Valdespino) / 4,70

La Inglesa Fino en Rama
(La Inglesa. Montilla) / 7,30

PALO CORTADO

Palo Cortado Solera
(Cayetano del Pino) / 6,30

Palo Cortado 12 años
Great Duke / 10,00

Palo Cortado Viejo CP
(Valdespino) / 16,50

FINO

Inocente (Valdespino) / 4,70

La Inglesa Fino en Rama
(La Inglesa. Montilla) / 7,30

OPORTO

Van Zellers & Co. Oporto LBV 2020
("Old Vines", Portugal) / 7,00

AMONTILLADO

Fossi (Primitivo Collantes) / 5,30

Xixarito (Bodegas Barón) / 7,00

OLOROSO

Seco Trasañejo (Dimobe) / 5,80

Maestro Sierra 15 años / 6,00

DULCE

Pedro Ximénez (Dimobe) / 6,30

Piamater Moscatel Naturalmente
Dulce (Dimobe) / 7,30

Ordoñez y Co Nº1 / 8,30

Demorado Pedro Olivares
(Bobal, Syrah, Nebbiolo y Saperavi,
Biodinámico) / 9,5

Oremus Tokaji Aszú 2018 Furmint/ 15,00

COCTELERÍA • MIXOLOGY

UMAMI • 12,00

APERITIVO, HERBAL, COMPLEJO / APPETIZER, HERB, COMPLEX

Monkey 47 ,Fino Fernando de Castilla, Vermut Petroni, Sisho

GOLDEN SOUR • 12,50

CÍTRICO, DULCE, FRESCO / CITRIC, SWEET, FRESH

Chivas 12, Amaretto, Cordial de Pepino Y Oro

PASSION X PALOMA • 10,00

TROPICAL, CÍTRICO, REFRESCANTE / TROPICAL, CITRIC, FRESH

Tequila Código, Cordial de Yuzu y Eucalipto, Ginger Beer

LAST BERRY • 10,00

AFRUTADO, DULCE, AMARGO / FRUITY, SWEET, SOUR

Petroni bitter, Absolut Elyx, Aperol, Cordial de Frambuesa y Albahaca

COCTELERÍA CLÁSICA • CLASSIC MIXOLOGY

MARGARITA • 10,00

NEGRONI • 9,00

BLOODY MARY • 10,00

PARA PICAR • SOMETHING TO EAT

NUESTRA CROQUETA (UNIDAD)

3,75

OUR CROQUETTE (UNIT)

6,50

OSTRA GILLARDEAU AL NATURAL

FRESH GILLARDEAU OYSTER

7,50

OSTRA GILLARDEAU CON AJÍ AMARILLO

GILLARDEAU OYSTER W. YELLOW PEPPER SAUCE

7,00

GILDA DE BACALAO 'ALL CREMAT'

COD 'ALL CREMAT' SKEWER

4,50

KIMCHEE DE SALMÓN Y LIMA

SALMON & LIME KIMCHEE

7,50

TAPA ENSALADILLA RUSA

OUR POTATO SALAD 'TAPA'

8,50

BRIOCHE DE POLLO AL CURRY VERDE Y ESPECIAS TANDOORI

GREEN CURRY CHICKEN BRIOCHE W. TANDOORI SEASONING

9,50

BRIOCHE DE CHORIZO RONDEÑO CON PATATAS Y HUEVO

RONDA STYLE CHORIZO BRIOCHE W. FRIES & EGG

Servicio de pan 2,85

Pan sin gluten 3,20

952 84 70 22

reservas.malaga@tragata.com

www.tragata.com

TRAGATA