

# 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

### 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

### OREJA DE CERDO FRITA CON SALSA PICANTE

Fried pig's ear with spicy sauce / 9,00

### NUESTROS BRIOCHES

#### OUR BRIOCHES

### BRIOCHE DE CHORIZO RONDEÑO CON PATATAS FRITAS Y HUEVO

Chorizo brioche sandwich with egg / 8,50

### BRIOCHE DE POLLO AL CURRY VERDE DE HIERBAS ,CEBOLLA ROJA Y ESPECIAS TANDOORI

Green curry chicken brioche, red onion and tandoori/ 8,50

### SERVICIO DE PAN

Bread service / 2,60

Pan sin gluten/ 3,00

# 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

**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

**LENTEJAS CON BUTIFARRA NEGRA Y FOIE**  
Lentils with Black Sausage and Foie / 16,00

**ALCACHOFAS A LA BRASA, JUGO DE PALO CORTADO, YEMA DE HUEVO Y PAPADA DE CERDO  
"DEHESA LOS MONTEROS"**  
Grilled artichokes, sherry wine sauce ,yolk and premium pork jowl / 16,00

**TORTILLA CAMPERA CON SALCHICÓN DE CHIVO MALAGUIEÑO**  
Rustic omelette with goat sausage / 18,00

**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 RAFF CON VENTRESCA DE ATÚN , ACEITE DE ALBAHACA Y MENTA**  
Local tomato with tuna belly , basil oil and mint / 18.50

# PLATOS PRINCIPALES

## MAIN COURSES

**BACALAO FRITO CON TOMATE ,AL ESTILO BENITO, CON ALIOLI GRATINADO**  
Fried cod with Tomato Sauce in Benito Style, with gratinated Aioli / 18,00

**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

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

**CALAMAR FRESCO A LA BRASA CON SUS PATITAS FRITAS Y SUQUET DE LA MASÍA DE BENITO**  
Fresh charcoal cood squid with their fried legs and suquet from Benito´s Masía / 26,00

**FRICANDÓ DE PRESA IBERICA A LA BRASA DE JOSELITO CON SETAS SERRANAS**  
**Y PASTA DE TRIGO GUISADO**  
Joselito Grilled iberian pork with wild mushroom and stewed pasta wheat grains / 27,00

**POLLO PICANTÓN CON RAGOUT DE PATATAS, CEBOLLITAS Y MOSTAZA**  
Spring chicken with potato, onion and mustard ragout / 28,00

**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, APROXIMADAMENTE 380 GRAMOS**  
Beef Tenderloin, approximately 380 gramms / 45,00

# GUARNICIONES

## SIDES



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

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

**PIMIENTOS DEL PADRON**  
Padron peppers / 10,00

# POSTRES

## DESSERTS

### NUESTRO FLAN

"The Flan" Crème caramel / 8,00

### COULANT DE CHOCOLATE Y HELADO DE NATA (APROX.10 MIN)

Chocolate coulant with cream ice cream (approximately 10 minutes) / 9,00

### 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.