

TRAGATÁ

· BENITO GÓMEZ ·



www.tragata.com

PARA ABRIR BOCA: LOS CLÁSICOS

TAPAS TO START

OSTRA GILLARDEAU AL NATURAL Natural
Fresh Gillardeau Oyster / 6,50

OSTRA GILLARDEAU CON AJÍ AMARILLO
Gillardeau oyster with yellow aji sauce / 7,00

GILDA DE BACALAO "ALL CREMAT"
Cod "All cremat" skewer / 7,00

KIMCHEE DE SALMÓN Y LIMA (2 UNIDADES)
Salmon kimchee with lime (2 pieces) / 8,00

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

NUESTROS BRIOCHES OUR BRIOCHES

BRIOCHE DE POLLO AL CURRY VERDE DE HIERBAS ,CEBOLLA ROJA Y ESPECIAS TANDOORI
Green curry chicken brioche, red onion and tandoori/ 8,50

BRIOCHE DE CHORIZO RONDEÑO CON PATATAS FRITAS Y HUEVO
Ronda style chorizo brioche wtith fries and egg / 9,50

SERVICIO DE PAN
Bread service / 2,85

Pan sin gluten/ Gluten free bread service / 3,25

cartamenu

PARA COMPARTIR

TO SHARE

BOMBA CRUJIENTE CON SALMOREJO PICANTE Y VENTRESCA EN ACEITE (4 UNIDADES)
Crunchy ball of "salmorejo" with canned tuna belly (4 pieces) / 12,00

NUESTRA ENSALADILLA RUSA
Traditional potato salad with homemade mayonnaise, green beans and tuna belly / 13,50

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO "DEHESA DE LOS MONTEROS" (4 UNIDADES)
Iberian ham croquettes (4 pieces) / 13,50

ALCACHOFAS A LA BRASA, JUGO DE PALO CORTADO, YEMA DE HUEVO Y PAPADA DE CERDO "DEHESA LOS MONTEROS"
Charcoal grilled artichokes with palo cortado sauce, yolk egg and premium pork jowl / 16,00

TORTILLA CAMPERA CON SALCHICHÓN DE CHIVO MALAGUEÑO
Rustic omelette with goat sausage / 18,00

TOMATE RAFF CON VENTRESCA DE ATÚN, ACEITE DE ALBAHACA Y MENTA
Raff tomato with tuna belly, basil oil and mint / 18,50

BERENJENA ASADA, ESCABECHE DE TOMATE, QUESO FETA Y PESTO DE ALMENDRAS
Roasted aubergine with tomato escabeche, feta cheese and almond pesto sauce / 19,00

BACALAO FRITO CON TOMATE, AL ESTILO BENITO, CON ALIOLI GRATINADO
Fried cod with Tomato sauce Benito's Style, with gratinated aioli / 18,00

CANELÓN DE POLLO RUSTIDO CON BECHAMEL TRUFADA
Roast chicken cannelloni with truffled bechamel / 24,50

NUESTROS GUISOS

OUR STEWS

LENTEJAS CON BUTIFARRA NEGRA Y FOIE
Lentils with black sausage and foie gras / 16,00

GUISO RONDEÑO DE MORROS Y PATAS DE TERNERA CON GARBANZOS
Ronda-Style stew of beef snout and trotters with chickpeas / 18,50

GUISO DE ALUBIAS DE LA MASÍA DE BENITO Y CALAMAR
Bean stew from la Masía de Benito with squid / 21,00

PRINCIPALES

MAIN COURSES

BURGUER-TÀ

HAMBURGUESA DE VACA A LA BRASA, QUESO CHEDDAR, RÚCULA, BACON, CEBOLLA MORADA
ENCURTIDA Y MAYONESA DE SIRACHA

Charcoal-grilled beef burger with cheddar, rocket, bacon, pickled red onion and sriracha mayo / 22,50

*DISPONIBLE PAN SIN GLUTEN / GLUTEN FREE BREAD AVAILABLE

BOCADILLO DE PASTRAMI IBÉRICO, EN BRIOCHE DE MANTEQUILLA,
ENSALADA COLESLAW, RÚCULA Y PEPINILLOS

Iberian pork pastrami, sandwich brioche with coleslaw salad, rocket and pickles / 24,50

*DISPONIBLE PAN SIN GLUTEN / GLUTEN FREE BREAD AVAILABLE

LUBINA FRITA ENTERA EN ADOBO PARA COMERLA CON LAS MANOS

Whole fried seabass marinated to eat with the hands / 29,00

TUETANO A LA BRASA Y TARTAR DE VACA

Steak tartare with charcoal grilled bone marrow / 24,00

FRICANDÓ DE PRESA IBERICA A LA BRASA CON SETAS SERRANAS
Y PASTA DE TRIGO GUISADO

Charcoal iberian pork stew with mushroom and braised wheat pasta / 28,00

POLLO PICANTÓN CON RAGOUT DE PATATAS, CEBOLLITAS Y MOSTAZA

Spring chicken with potato ragout, pearl onion and mustard / 28,00

JARRETE DE CORDERO ASADO AL HORNO DE CARBÓN CON PATATAS EN SU JUGO

Slow-roasted charcoal lamb shank with potatoes in its own juices / 34,00

LOMO BAJO DE VACA SIMMENTAL, APROXIMADAMENTE 380 GRAMOS

Beef simmental sirloin, Approximately 380 gramms / 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 DEL PADRON
Padron peppers / 10,00

PIPARRA FRESCA FRITA
Fried fresh piparra peppers / 12,50

POSTRES

DESSERTS

NUESTRO FLAN

"The Flan" Crème caramel / 8,50

COULANT DE CHOCOLATE Y HELADO (APROX.10 MIN)

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

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

Spiced mango from Axarquía, plum syrup, and vanilla chantilly / 9,50

QUESOS ARTESANOS

Artissian cheeses/ 18,00

Informamos a nuestros clientes que los productos incluidos en la carta pueden contener 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.