

TRAGATÁ

· BENITO GÓMEZ ·



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 spicy sauce "ají" / 7,00

CONCHA FINA A LA MARINERA unidad
Clams with fish sauce / 6.00

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

SARDINA AHUMADA, PAN BRIOCHE Y MANTEQUILLA DE OVEJA
Brioche, sheep butter and smoked sardine / 6,00

BOLLITO DE CALAMAR CON ALIOLI Y SALSA BRAVA
Fried squid sandwich with alioli and spicy sauce / 6,5

SAAM DE PAPADA DE CERDO CON CHILI DULCE
Pork jowl saam with sweet chili / 7,00

MOLLETE DE BENAJOÁN CON PANCETA ADOBADA, COL, MAYO CHIPOTLE Y CILANTRO
Andalusian bread with pork panceta, cabbage, chipotle mayo and coriander / 6.50

KIMCHEE DE SALMÓN Y LIMA (2 UNIDADES)
Salmon kimchee and lime (2 pieces) / 8.00

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

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

PARA COMPARTIR

TO SHARE

NUESTRA ENSALADILLA RUSA

Potato, homemade mayonaise, green beans and tuna belly / 13,00

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO "DEHESA DE LOS MONTEROS" (4 UNIDADES)

National homemade iberian ham croquette (4 pieces) / 13,00

MEJILLONES CABREADOS PICANTES

Spicy Mussels / 14.00

MEJILLONES BOUCHOT A LA MANTEQUILLA

Bouchot Mussels with butter / 14.50

ENSALADA DE TOMATE CON VENTRESCA DE ATÚN ROJO CURADA EN CASA

Tomato salad with homemade curated tuna belly / 20.00

LA PRIMERA TORTILLA DE BENITO; DE BUTIFARRA NEGRA, HUEVOS DE COBARDES Y GALLINAS

The first Benito's omelette, type of pork sausaged / 20,00

BERENJENA , QUESO Y PESTO

Aubergine, cheese and pesto / 18,00

JUGO DE PIPIRRANA PICANTE, GAMBA BLANCA, AGUACATE Y HUEVO DURO

Andalusian cold soup with white prawns, avocado and hard-boiled egg / 20,00

AGUACHILE DE VIEIRAS, CANCHA, ENCURTIDOS DE MINI MAÍZ Y RABANITOS

Scallop watery chili-based, peruvian corn and pickled radish/ 25,00

HUEVO FRITO DE COBARDES Y GALLINAS CON TARTAR DE ATÚN ROJO, JUGO DE ATÚN Y TRUFA"

Fried eggs, red tuna tartar, tuna broth and truffle / 25,50

CARABINERO A LA BRASA CON SABAYON DE MANTECA COLORÁ

"Carabinero" Prawn with "Manteca Colorá" / 27,50

PLATOS PRINCIPALES

MAIN COURSES

BURGUER-TÀ

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

Burger beef meat, cheddar, rocket, pickled onion and sriracha mayo / 22,00

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

LUBINA FRITA CON ALIÑO ASIÁTICO, CILANTRO Y JALAPEÑOS

Fried seabass with asiatic dressing, coriander and "jalapeño" peppers / 27,00

DORADA A LA BRASA CON PIL PIL DE JUDÍAS VERDES

Grilled sea bream with pil pil green beans sauce / 29,00

POLLO PICANTÓN CON RAGOUT DE PATATAS, CEBOLLITAS Y MOSTAZA

Baby chicken with potato and onion ragout and mustard / 27,00

TUETANO A LA BRASA Y TARTAR DE VACA

Steak tartar with grilled bone marrow / 24,00

PALETILLA DE CORDERO CON GUARNICIÓN DE PATATAS EN SU JUGO

Grilled lamb shoulder and potatoes / 45,00

RIB - EYE DE SIMMENTAL

(Rib-Eye) / 90,00

GUARNICIONES

SIDES

PATATAS FRITAS
French fries / 6,50

COGOLLOS DE LECHUGA ALIÑADOS Y CEBOLLA TIERNA
Fresh lettuce leave and onion / 7,00

PIMIENTOS DE PADRÓN FRITOS
Fried Padrón peppers / 10,00



POSTRES

DESSERTS

NUESTRO FLAN

"The Flan" Crème caramel / 8,00

TARTA DE CHOCOLATE DE PASTELERIA DAZA

Chocolate cake from bakery Daza / 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.