



# TRAGABUCHES

HONESTO.&ANDALUZ • DANI GARCÍA

En verano de 1998 se creó en Ronda el primer restaurante Tragabuches. Su intención, en aquella época, no fue otra que la de hacer el primer restaurante kilómetro cero, donde Andalucía adquiriría todo el protagonismo, tanto sus productos como su cultura y manera de cocinar. Hoy, en 2023, 25 años después rescatamos esa misma filosofía y volvemos a cocinar Andalucía, mostrando su cultura y sus productos tal y como fueron concebidos en aquel verano de 1998.

BIENVENIDOS A  
ANDALUCÍA

# CHACINA ANDALUZA

**LÁMINAS DE VACA VIEJA** CURADA  
Y VINAGRETA DE TRUFA



**JAMÓN**  *Cinco Jotas* DE  
BELLOTA 100% IBÉRICO

**PALETA**  *Cinco Jotas* DE  
BELLOTA 100% IBÉRICA

**SALCHICHÓN** DE CABRA  
MALAGUEÑA CON PIEL DE LIMA

**CARNE MECHÁ** EN SU JUGO AL  
OLOROSO



**MORCILLA DE ZALEA** A LA BRASA  
CON SALSA DE TOMATE NATURAL

**TARTAR DE SALCHICHÓN** PROLONGO  
DE MÁLAGA, MOUSSE HELADA DE  
ANGUILA AHUMADA



**1/2 TABLA VARIADA DE QUESOS**  
**ANDALUCES** (100 gr. para 2 personas)



**TABLA VARIADA DE QUESOS ANDA-**  
**LUCES** (200 gr. para 4 personas)



## LOS FAVORITOS DE DANI GARCÍA

CUÑA DE **TORTILLA DE PATATAS SIN CEBOLLA**  
COMO LE GUSTA A DANI GARCÍA



**MILHOJAS DE FOIE** Y QUESO DE CABRA DE  
RONDA CON MANZANA VERDE CARAMELIZADA  
(1998)



## ENTRANTES

**ENSALADILLA RUSA** CON TACOS DE  
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA



**SALPICÓN DE MARISCOS** TRAGABU-  
CHES (GAMBA BLANCA, LANGOSTINO,  
MEJILLÓN)



**BOGAVANTE EN SALPICÓN ANDALUZ**



**TARTAR DE GAMBA BLANCA** DE  
MÁLAGA, MANTEQUILLA DE OVEJA Y  
UMAI CAVIAR



**GAZPACHO DE CEREZAS**, QUESO  
FRESCO, PISTACHOS Y ALBAHACA  
(1998)



**AJOBLANCO** (SIN AJO), TARTAR DE  
GAMBA, UVA Y CAVIAR DE ARENQUE  
(1999)



**SARDINAS EN VINAGRE** AL AJILLO,  
CEBOLLA CONFITADA Y DÁTILES



**CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO**



LA **PRINGÁ** DEL PUCHERO METIDA  
EN UNA **CROQUETA**



**ALBÓNDIGAS DE VACA VIEJA**,  
CHOCO, PIÑONES Y ALMENDRAS



**MOLLEJAS DE CHIVO** LECHAL AL  
AJILLO



**MUSLOS DE POLLO AL AJILLO**,  
HUEVOS FRITOS DE CODORNIZ Y  
PATATAS CERILLA



# HUEVOS CAMPEROS

## CUÑA DE TORTILLA DE PATATAS CON CEBOLLA COMO NO LE GUSTA

A DANI GARCÍA

(por ser cebollista te cobramos más)



## 6 HUEVOS FRITOS 6 DE CODORNIZ, CON ZURRAPA Y PATATAS PAJA



## 3 HUEVOS FRITOS 3, GAMBAS AL AJILLO Y MANTECA COLORÁ



## 3 HUEVOS FRITOS 3 Y TORREZNOS



+10 GR. DE UMAI CAVIAR



## 3 HUEVOS FRITOS 3, CON MIGAS A LA RONDEÑA



## TORTILLITA FRITA DE BACALAO DE MI MADRE



# VERDURAS DE ANDALUCÍA

## AGUACATE DE MÁLAGA RELLENO A LA INVERSA DE COCKTAIL DE LANGOSTINOS DE SANLÚCAR



## TOMATE HUEVO DE TORO CON TARTAR DE ATÚN



## UNA BONITA ENSALADA DE TOMA- TES ANDALUCES

## PUERRO ASADO AL CARBÓN CON UNA ROMESCO ANDALUZA



## CEBOLLETA FRESCA CON ANCHOAS 00



## PIMIENTO ROJO ALIÑADO CON VENTRESCA AHUMADA DE BARBATE



# BOUTIQUE DE PESCADOS Y CARNES

## CORDERO LECHAL AL AJILLO

(Chuletas fritas, rillettes en tosta y  
ventresca glaseada)



## PLUMA *Cinco Jotas* DE BELLOTA 100% IBÉRICA MARINADA Y ASADA A LA PARRILLA



## PRESA *Cinco Jotas* DE BELLOTA 100% IBÉRICA A LA BRASA

## SOLOMILLO DE TERNERA

## RABO DE TORO GUISADO Y DESMIGADO ENVUELTO EN RAVIOLI (1998)



## RIBEYE DE VACA TXOGITXU

## CONTRA MUSLO DE POLLO ADOBADO A LA PARRILLA

## LUBINA DE ESTEROS DE BARBATE



## BOGAVANTE TEMPLADO A LA BRASA, MANTEQUILLA DE OVEJA Y UMAI CAVIAR



## PARGO DE CONIL



## VENTRESCA DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA A LA PARRILLA



## 1/2 COCHINILLO LECHÓN ASADO (para 4 personas 2,250 kg) (Sólo sábado y domingo por encargo) PALETILLA, COSTILLAR, PIERNA Y CABEZA, LECHUGA DE COÍN, PATATAS FRITAS Y PIMIENTO CORNICABRA

## 1/4 DE CHIVO LECHAL MALAGUE- ÑO ASADO, FUENTE DE PATATAS FRITAS Y PIMIENTO CORNICABRA, LECHUGA DE COÍN (para 2 perso- nas)

# BARRA

CAÑA DE LOMO  *Cinco Jotas* DE BELLOTA 100% IBÉRICA

MORCÓN  *Cinco Jotas* DE BELLOTA 100% IBÉRICO

SALCHICHÓN  *Cinco Jotas* DE BELLOTA 100% IBÉRICO

CHICHARRÓN DE CÁDIZ

ANCHOAS



SARDINAS



MOJAMA Y ALMENDRAS



CONSERVA DE SARDINILLAS DE BARBATE



CONSERVA DE VENTRESCA DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA



CONSERVA DE TARANTELO DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA



TAPA DE TORTILLA DE PATATAS CON JAMÓN



TAPA DE TORTILLA DE PATATAS CON ANGIULA AHUMADA



SALPICÓN DE MARISCOS TRADICIONAL



ENSALADILLA RUSA TRADICIONAL



MEJILLONES EN ESCABECHE



GILDA DE BOQUERÓN



GILDA DE ANCHOA



PIQUITO LARGO DE ALHAURÍN EL GRANDE, LÁMINA CURADA DE CHULETA



PIQUITO LARGO DE ALHAURÍN EL GRANDE, PANCETA ADOBADA DE ROTA



# POSTRES

TARTA DE QUESO



TARTA DE ALMENDRA Y FRUTOS ROJOS



TARTA DE CHOCOLATE Y SORBETE DE ALBARICOQUE



TORRIJA



FLAN DE HUEVO



PASTEL DE AVELLANA



PERA ASADA CON GRANIZADO DE VINO ESPECIADO



# DESAYUNOS

PITUFOS Y MOLLETES

DE MANTEQUILLA Y MERMELADA



DE ZURRAPA DE LOMO BLANCA



MIXTO



TOMATE Y ACEITE



A LA CATALANA DE PALETILLA IBÉRICA



DE SOBRASADA



HUEVOS

TORTILLA A LA FRANCESA



HUEVOS FRITOS



HUEVOS FRITOS CON CHORIZO AL AJILLO Y PIMIENTOS VERDES FRITOS



BENEDICTINOS CON CARNE MECHÁ



BENEDICTINOS CON SALMÓN

AHUMADO



# DESAYUNOS

## ESPECIALIDADES

SANDWICH MIXTO CON MANTE-  
QUILLA FRANCESA



MOLLETE DE CARNE MECHÁ



MOLLETE DE PANCETA IBÉRICA,  
PIMIENTOS VERDES Y HUEVOS DE  
CODORNIZ



MOLLETE DE SERRANITO DE  
TERNERA



MOLLETE CAMPERO MALAGUEÑO



YOGUR CON FRUTAS Y GRANOLA



SANDWICH DE SALMÓN CON  
AGUACATE Y QUESO CREMA



SELECCIÓN DE BOLLERIAS

NUESTRAS TARTAS DEL DÍA

## ALÉRGENOS



GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



MOLUSCOS



MOSTAZA



SÉSAMO



CACAHUETES



LECHE



FRUTOS SECOS



SOJA



DIÓXIDO DE  
AZUFRE Y  
SULFITOS



APIO



ALTRAMUCES