



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



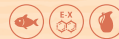
GAZPACHO DE CEREZAS, QUESO
FRESCO, PISTACHOS Y ALBAHACA
(1998)



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

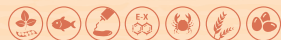


TORTILLITA FRITA DE BACALAO DE MI MADRE



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



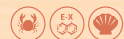
TAPA DE TORTILLA DE PATATAS CON JAMÓN



TAPA DE TORTILLA DE PATATAS CON ANGIUILA 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



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