



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 adquiría todo el protagonismo, tanto sus productos como su cultura y manera de cocinar. Hoy, en 2024, 26 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

JAMÓN  *Cinco Jotas* DE BELLOTA 100% IBÉRICO
29€

PALETA  *Cinco Jotas* DE BELLOTA 100% IBÉRICA
19€

CAÑA DE LOMO  *Cinco Jotas* DE BELLOTA 100% IBÉRICA
10€

MORCÓN  *Cinco Jotas* DE BELLOTA 100% IBÉRICO
9€

SALCHICHÓN  *Cinco Jotas* DE BELLOTA 100% IBÉRICO
9€

CHICHARRÓN DE CÁDIZ
8€

ANCHOA
4€

SARDINA
3€

MOJAMA Y ALMENDRAS
6€

CONSERVA DE SARDINILLAS DE BARBATE
9€

CONSERVA DE VENTRESCA DE ATÚN ROJO DE
ALMADRABA
10€

CONSERVA DE TARANTELO DE ATÚN ROJO DE
ALMADRABA
12€

PINCHO DE TORTILLA DE PATATAS **SIN CEBOLLA**
4,5€

PINCHO DE TORTILLA DE PATATAS **CON CEBOLLA TRUFADA**
6€

PINCHO DE TORTILLA DE PATATAS **CON JAMÓN**  *Cinco Jotas*
DE BELLOTA 100% IBÉRICO
5,5€

TRAGABUCHES

HONESTO & ANDALUZ • DANI GARCÍA