



# 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 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

# 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



**LOMITO DE PRESA IBÉRICA DE BELLOTA**  
DEL VALLE DE LOS PEDROCHES

**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 ANDALU-**  
**CES** (100 gr. para 2 personas)



**TABLA VARIADA DE QUESOS ANDALUCES**  
(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 TRUFADA

(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)

# SUGERENCIAS DEL DÍA

OSTRA NATURAL



OSTRA MIGNONETTE



SALMOREJO CORDOBÉS



MEJILLONES EN ESCABECHE CÍTRICO



PIMIENTOS CORNICABRA EN SU JUGO



ALCACHOFAS CON JAMÓN Y JUGO IBÉRICO



ACELGAS EN SALSA DE ALMENDRA



NAVAJAS A LA BRASA CON ESCABECHE CÍTRICO



REVUELTO DE SETAS



ALMEJAS AL LAUREL



GAMBA BLANCA COCIDA



GAMBA BLANCA PLANCHA



CHIPIRONES EN SU TINTA



EMPANADA DE JIBIA EN SU TINTA



TORTILLA DE PATATAS CON ANGUILA AHUMADA



TORTILLA DE PATATAS CON JAMÓN IBÉRICO  
DE BELLOTA



PAPADA CON CARABINEROS



CALAMAR ENCEBOLLADO



FLAMENQUIN DE LAGARTO



## BARRA

**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



## GUISOS DEL DÍA

ARROZ MELOSO DE MORCILLA DE  
RONDA Y NAVAJAS (1999) (MÍNIMO 2  
PERSONAS)



LENTEJAS BELUGA AA CON FOIE GRAS  
A LA PARRILLA, ACEITE DE CURRI Y  
LANGOSTINOS



CAZUELA DE FIDEOS Nº1 MALAGUEÑA,  
VENTRESCA DE ATÚN Y CHIRLAS  
(MÍNIMO 2 PERSONAS)



CALLOS A LA ANDALUZA CON HIERBA-  
BUENA Y GARBANZOS



NUESTRO PUCHERO ANDALUZ EN  
TRES SERVICIOS



VERDINAS CON SETAS ESTOFADAS

GAZPACHUELO CÍTRICO MALAGUEÑO  
CON GAMBA BLANCA Y CONCHAS  
FINAS



BERZA MALAGUEÑA CON TODOS SUS  
AVÍOS



JUDIONES DE LA GRANJA CON  
CODORNIZ ESCABECHADA



# 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



## 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