





# 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

<b>LÁMINAS DE VACA VIEJA</b> CURADA Y VINAGRETA DE TRUFA	<b>19€</b>	<b>LOMITO DE PRESA IBÉRICA</b> DE BELLOTA DEL VALLE DE LOS PEDROCHES	<b>18€</b>
<b>JAMÓN</b>  <i>Cinco Jotas</i> DE BELLOTA 100% IBÉRICO	<b>29€</b>	<b>TARTAR DE SALCHICHÓN</b> PROLONGO DE MÁLAGA, VIRUTAS DE ANGUILA AHUMADA	<b>12€</b>
<b>PALETA</b>  <i>Cinco Jotas</i> DE BELLOTA 100% IBÉRICA	<b>19€</b>	<b>1/2 TABLA VARIADA DE QUESOS ANDALUCES</b> (100 gr. para 2 personas)	<b>12€</b>
<b>SALCHICHÓN</b> DE CABRA MALAGUEÑA CON PIEL DE LIMA	<b>8€</b>	<b>TABLA VARIADA DE QUESOS ANDALUCES</b> (200 gr. para 4 personas)	<b>24€</b>
<b>CARNE MECHÁ</b> EN SU JUGO AL OLOROSO	<b>12€</b>		
<b>MORCILLA DE ZALEA</b> A LA BRASA CON SALSA DE TOMATE NATURAL	<b>10€</b>		

## LOS FAVORITOS DE DANI GARCÍA

<b>CUÑA DE TORTILLA DE PATATAS SIN CEBOLLA</b> COMO LE GUSTA A DANI GARCÍA	<b>3,5€</b>
<b>MILHOJAS DE FOIE</b> Y QUESO DE CABRA DE RONDA CON MANZANA VERDE CAMELIZADA (1998)	<b>19€</b>

## ENTRANTES

<b>ENSALADILLA RUSA</b> CON TACOS DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA	<b>15€</b>	<b>SARDINAS EN VINAGRE</b> AL AJILLO, CEBOLLA CONFITADA Y DÁTILES	<b>15€</b>
<b>SALPICÓN DE MARISCOS</b> TRAGA- BUCHES (GAMBA BLANCA, LAN- GOSTINO, MEJILLÓN)	<b>24€</b>	<b>MUSLOS DE POLLO AL AJILLO,</b> HUEVOS DE CODORNIZ Y PATATAS PAJA	<b>18€</b>
<b>UN BOGAVANTE EN SALPICÓN ANDALUZ</b>	<b>42€</b>	<b>CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO</b>	<b>12€</b>
<b>TARTAR DE GAMBA BLANCA</b> DE MÁLAGA, MANTEQUILLA DE OVEJA Y UMAI CAVIAR	<b>32€</b>	LA <b>PRINGÁ</b> DEL PUCHERO METIDA EN UNA <b>CROQUETA</b>	<b>10€</b>
<b>GAZPACHO DE CEREZAS,</b> QUESO FRESCO, PISTACHOS Y ALBAHACA (1998)	<b>9€</b>	<b>ALBÓNDIGAS DE VACA VIEJA,</b> CHOCO, PIÑONES Y ALMENDRAS	<b>15€</b>
<b>AJOBLANCO</b> (SIN AJO), TARTAR DE GAMBA, UVA Y CAVIAR DE AREN- QUE (1999)	<b>14€</b>	<b>MOLLEJAS DE CHIVO</b> LECHAL AL AJILLO	<b>16€</b>

SERVICIO DE PAN Y MANTECA 3,5€ (POR PERSONA)

PRECIOS EN €. 10% IVA INCLUIDO.



## VERDURAS DE ANDALUCÍA

AGUACATE DE MÁLAGA RELLENO A LA INVERSA DE COCKTAIL DE LANGOSTINOS DE SANLÚCAR	24€
PIMIENTO ROJO ALIÑADO CON VENTRESCA AHUMADA DE BARBATE	16€
TOMATE HUEVO DE TORO CON TARTAR DE ATÚN	18€
UNA BONITA ENSALADA DE TOMATES ANDALUCES	12€
PUERRO ASADO AL CARBÓN CON UNA ROMESCO ANDALUZA	12€
CEBOLLETA FRESCA CON ANCHOAS 00 DE SANTOÑA	16€

## HUEVOS CAMPEROS

CUÑA DE TORTILLA DE PATATAS CON CEBOLLA TRUFADA (por ser cebollista te cobramos más pero merece la pena)	5€
6 HUEVOS FRITOS 6 DE CODORNIZ, CON ZURRAPA Y PATATAS PAJA	12€
3 HUEVOS FRITOS 3, GAMBAS AL AJILLO Y MANTECA COLORÁ	16€
3 HUEVOS FRITOS 3 Y TORREZNOS +10 GR. DE UMAI CAVIAR	12€ 28€
3 HUEVOS FRITOS 3, CON MIGAS A LA RONDEÑA	12€
CLÁSICO DG TORTILLITA FRITA DE BACALAO DE MI MADRE	12€

## BOUTIQUE DE PESCADOS Y CARNES

SERVIDOS CON GUARNICIÓN DE PATATAS Y ENSALADA DE HOJAS DE LECHUGA FRESCA

LUBINA DE ESTEROS DE BARBATE	24€	CLÁSICO DG RABO DE TORO GUISADO Y DESMIGADO ENVUELTO EN RAVIOLI (1998)	22€
BOGAVANTE TEMPLADO A LA BRASA, MANTEQUILLA DE OVEJA Y UMAI CAVIAR	56€	RIBEYE DE VACA TXOGITXU (600gr para 2 personas)	54€
PARGO DE CONIL	27€	PLUMA  DE BELLOTA 100% IBÉRICA MARINADA Y ASADA A LA PARRILLA	24€
VENTRESCA DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA A LA PARRILLA	30€	PRESA  DE BELLOTA 100% IBÉRICA A LA BRASA	26€
CORDERO LECHAL AL AJILLO (Chuletas fritas, rilletes en tosta y ventresca glaseada)	36€	CONTRA MUSLO DE POLLO ADOBADO A LA PARRILLA	16€
SOLOMILLO DE TERNERA	30€		

## ASADOS TRADICIONALES

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

98€

1/4 DE CHIVO LECHAL MALAGUEÑO ASADO, FUENTE DE PATATAS FRITAS Y PIMIENTOS, LECHUGA DE COÍN (para 2 personas)

55€

