





@tragabuches.danigarcia

# TRAGABUCHES

HONESTO & ANDALUZ · DANI GARCÍA

En 1998, en la histórica ciudad de Ronda, nació el primer restaurante Tragabuches con una misión clara: celebrar y honrar a Andalucía en toda su esencia, a través de una cocina de proximidad donde cada ingrediente y técnica resaltaba la autenticidad de esta tierra. Hoy, 26 años después, retomamos esa misma pasión, cocinando Andalucía desde sus raíces. En nuestra nueva propuesta, son nuestras abuelas cocineras quienes, con sus manos expertas y su amor por las tradiciones, recrean esos sabores de antaño, transportándonos a la cocina casera de generaciones pasadas, donde la cultura andaluza cobra vida en cada bocado.

BIENVENIDOS A

ANDALUCÍA

<b>Jamón</b> 5] CINCO JOTAS de bellota 100% Ibérico	<b>32€</b>
<b>Paleta</b> 5] CINCO JOTAS de bellota 100% Ibérica	<b>24€</b>
<b>Lomito</b> de presa 5] CINCO JOTAS de bellota 100% Ibérico	<b>24€</b>
<b>Salchichón</b> 5] CINCO JOTAS de bellota 100% Ibérico	<b>16€</b>
<b>Chorizo</b> ibérico 5] CINCO JOTAS de bellota 100% Ibérico	<b>16€</b>

## REGALA TRAGABUCHES

Elige de nuestra selección  
hecha a medida de  
experiencias de regalo.



## GRUPOS & EVENTOS PRIVADOS

Mejore su evento con nuestros espacios  
cuidadosamente diseñados, adaptados para  
crear experiencias inolvidables para cualquier  
ocasión.

[grupos@grupodanigarcia.com](mailto:grupos@grupodanigarcia.com)

*Servicio de pan y manteca 3,5€ (por persona)*

*Precios en €. 10% IVA incluido.*

	<b>Gildas XXL</b> de Tragabuches		6€
	<b>Ostras</b> Natural o Mignonette + Extra Caviar		5€ 25€/10gr
	<b>Oreja Ibérica</b> frita y salsa brava		9€
APERITIVOS	<b>Anchoas 00 de Santoña</b> , cebolleta fresca y AOVE		16€
	Láminas de <b>Rubia Gallega</b> curada y jugo de trufa negra		22€
	<b>Salpicón de pulpo</b> y cebolleta fresca		16€
ENTRANTES FRÍOS	Láminas de <b>Ventresca de Atún rojo</b> salvaje con esencia de jamón Ibérico		22€
	<b>Steak Tartar</b> tradicional con alcaparrones de Jaén		22€
	<b>Tartar de gamba blanca</b> de Málaga, beurre blanc y caviar		30€
	<b>Aguacate</b> de Málaga a la inversa con langostinos de Sanlúcar en salsa rosa		28€
	Tomate huevo de toro con <b>Tartar de Atún rojo Salvaje</b>		25€
	<b>Milhoja de foie, queso de cabra</b> y manzana		24€
	<b>Callos</b> con carabineros a la Andaluza		39€
ENTRANTES CALIENTES	<b>Croquetas</b> de jamón Ibérico 5 CINCO JOTAS		16€
	<b>Calamar</b> frito en anillas y alioli de adobo		20€
	<b>Gamba cristal</b> , huevo frito y 15gr de Caviar		34€
PESCADOS Y MARISCOS	<b>Lomo de lubina</b> a la brasa		28€
	<b>Lenguado</b> a la brasa		42€
CARNES	<b>Contramuslo</b> de pollo adobado a la parrilla con patatas fritas y ensalada fresca		18€
	<b>Presa de cerdo</b> Ibérico de bellota 5 CINCO JOTAS a la brasa con pimientos asados y ensalada fresca		30€
	<b>Chuletitas de cordero</b> a la sartén con patatas fritas y pimientos del padrón		34€
	<b>Solomillo</b> de vaca con pimientos asados y ensalada fresca		35€
	<b>1/4 de chivo lechal</b> Malagueño asado con patatas fritas y ensalada fresca		85€
SALSAS	<b>Pimienta verde</b>	4€	
	<b>Jugo de carne</b>	4€	
	<b>Mostaza</b>	4€	
	<b>Portobello</b>	4€	
GUARNICIONES	<b>Patatas fritas</b>		6€
	<b>Pimientos asados</b> con cebolleta		6€
	<b>Ensalada fresca</b>		6€
	<b>Puré de patatas</b> en adobillo		6€