



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 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

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

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

LOMITO DE PRESA IBÉRICA DE BELLOTA DEL VALLE DE LOS
PEDROCHES
18€

SALCHICHÓN DE CABRA MALAGUEÑA CON PIEL DE LIMA
8€

CARRITO DE QUESOS ANDALUCES

1/2 TABLA VARIADA (100 gr. para 2 personas)
12€

1 TABLA VARIADA (200 gr. para 4 personas)
24€

HUEVOS CAMPEROS DE MANILVA

CUÑA DE TORTILLA DE PATATAS **SIN CEBOLLA**
COMO LE GUSTA A DANI GARCÍA
3,5€

CUÑA DE TORTILLA DE PATATAS **CON CEBOLLA TRUFADA**
(por ser cebollista te cobramos más pero merece la pena)
5€

VASO DE GAZPACHO
3,5€

TRAGABUCHES

HONESTO & ANDALUZ • DANI GARCÍA