





@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.

BIEVENIDOS A

ANDALUCÍA

## CHOCINAS

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

## 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, aceite y aceitunas 3,5€ (por persona)*

*Precios en €. 10% IVA incluido.*

<b>APERTITIVOS</b> <b>ENTRANTES</b> <b>FRIOS</b>  <b>ENTRANTES</b> <b>CALENTES</b>  <b>PESCADOS Y</b> <b>MARISCOS</b>	<b>Ostras</b> al natural o Mignonette	5€ ud
	<b>Gilda XXL</b> de Tragabuches	6€ ud
	<b>Anchoas 00 de Santoña</b> , cebolleta fresca y AOVE	16€
	<b>Salpicón de pulpo</b> con cebolleta y mucho aceite	16€
	Láminas de <b>rubia gallega</b> curada y jugo de trufa negra	22€
     	<b>Steak tartar</b> tradicional con alcacarrones de Jaén	22€
	Láminas de <b>ventresca de atún rojo salvaje</b> con esencia de jamón ibérico	22€
	<b>Quisquillas al natural</b> con emulsión de pimientos del padrón y albahaca	29€
	Tartar de <b>gamba blanca</b> de Málaga, beurre blanc y caviar	30€
	<b>Salpicón de marisco</b> al natural	38€
     	<b>Croquetas</b> de jamón ibérico	16€
	<b>Navajas de buzo al ajillo</b>	18€
	<b>Alcachofas con almejas</b> en salsa verde	24€
	<b>Gamba cristal frita, huevo frito y caviar</b>	34€
	<b>Almejas</b> beurre blanc y caviar	36€
     	<b>Arroz negro meloso con choquitos</b> de Vélez	24€ p.p
	<b>Solomillo de atún rojo de almadraba</b>	30€
	<b>Rodaballo</b> salvaje a la brasa (al peso)	89€ kg
	<b>Bogavante</b> nacional al whisky y patatas chips hechas en casa (al peso)	35€ 250gr
	(Todos los pescados vienen con guarnición de patatas a la Roteña, ensalada fresca)	
     	<b>Presa de cerdo</b> ibérico de bellota 5 J 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 de 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€
	<b>Chuleta</b> de rubia gallega con 30 días de maduración con patatas fritas y ensalada fresca	135€