

COMENCEM

PA RÚSTIC DEL NOSTRE OBRADOR 4.50€

Amb mantega de pebrot del piquillo

SELECCIÓ ESPECIAL D'OLIVES 6.00€

LA GRAN GILDA DEL TRACATRÀ 8.50€

Oliva, seitó, anguila fumada i pebra llàgrima

SEITONS AMB PA DE VIDRE 9.50€

Casolans, amb oliva extra verge, all, julivert i torrades de coca de vidre

GAZPACHITO DE LA CASA 4.50€

OSTRES

DE NORMANDIA Nº2

Al natural

Amb all blanc, tartar de raïm i oli picant



XARCUTERIA

PERNIL IBÈRIC RESERVA ESPECIAL DE GLÀ 28.00€

MITJA RACIÓ 17.00€

CECINA DE WAGYU 18.00€

CANYA DE LLOM IBÈRIC 10.00€

XORIÇO ESPECIAL DE GLÀ 8.00€

ASSORTIT D'IBÈRICS 29.50€

TORTA DEL CASAR -per compartir- 24.50€

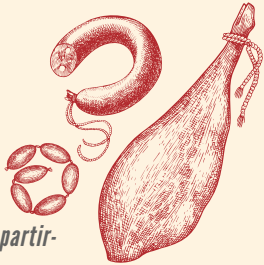
D.O Cáceres

Formatge temperat amb puntes de pa i confitura d'albercoc

SAFATA DE FORMATGES ESPANYOLS 19.50€

Manxego, Urgellia, Cabrales, Payoyo i confitures casolanes

PA DE VIDRE AMB TOMÀQUET 4.50€



CROQUETES

CASOLANES, CREMOSES, CRUIXENTS

CROQUETES De pernil ibèric especial 2 unit. 6.00€

CROQUETES De formatge de cabra arrebossada d'ametlla amb figues 2 unit. 6.00€

CROQUETES De bolets de temporada 2 unit. 5.50€

'BOCADITOS'

TORRADETES DE GAMBA VERMELLA AMB PAPADA 11.00€

Mini torradetes amb tàrtar de gamba vermella, papada ibèrica i maionesa d'anet

ANXOVA & MANTEGA FUMADA 11.00€

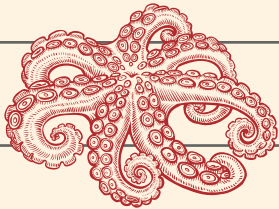
Brioix amb anxoia del Cantàbric, mantega fumada, albercoc i avellanes

FOCACCITA DE STEAK TARTAR 12.50€

Amb taperons, maionesa tàrtara i ou de guatlla

BRIOIX DE LLAMÀNTOL 23.00€

Farcit de llamàntol, amb amanida de fonoll i maionesa d'aji groc



TAPES

LES NOSTRES PATATES BRAVES 7.50€

Milfulles de patata amb salsa brava i all i oli

PEBROTS DE PADRÓ 7.50€

Pebrots de Padró fregits amb sal de l'Ebre

LA BOMBA DEL TRACATRÀ 8.50€

La nostra versió del clàssic de la Barceloneta

L'AMANIDA RUSSA GOURMET DEL TRACATRÀ 11.50€

Amanida russa gourmet amb anguila fumada, ous de codorniu i taperons

CALAMARS A L'ANDALUSA 17.50€

Amb farigola, sàlvia i all i oli de llimona

CANELONS DE ROSTIT 14.50€

De pollastre a la brasa amb formatge Mahon i hexamel de bolets

CARPACCIO DE TONYINA 24.50€

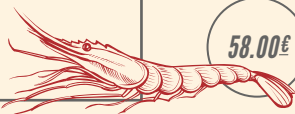
Llom de tonyina vermella Bluefin amb cítrics, oliva extra verge i pebre rosa

'SALPICÓN' DE POP 22.50€

Amanida fresca de pop amb musclos, llagostins, ceba i pebrot

STEAK TARTAR 19.50€

Tàrtar de filet amb rovells de guatlla, tàperes i maionesa casolana



ELS OUS DEL TRACATRÀ

OUS FERRATS AMB PATATES CASOLANES I...

AMB XISTORRA 12.00€

AMB SOBRASSADA 13.00€

AMB PERNIL 14.00€



TAPEO PER A DOS MÍNIM 2 PERSONES

OLIVES SELECCIÓ ESPECIAL
PA DE VIDRE AMB TOMÀQUET
ASSORTIT D'EMBUTITS IBÈRICS
CROQUETES DE PERNIL IBÈRIC ESPECIAL
PATATES BRAVES
MUSCLOS AMB Salsa MARINERA
LA PAELLA DEL TRACATRA
PANACOTA AMB MADUIXES AL MOSCATELL

42.00€ PER PERSONA

TAPEO SELECCIONAT PER EL NOSTRE XEF MÍNIM 2 PERSONES

OSTRES
Amb all blanc, tartar de raïm i oli picant
PERNIL IBÈRIC RESERVA ESPECIAL
PA DE VIDRE AMB TOMÀQUET
TARTAR DE TONYINA I TOMÀQUET DE BARBASTRO
'SALPICÓN' DE POP
LA BOMBA DEL TRACATRA
MELÓS DE VEDELLA

A ESCOLLIR:
LA PAELLA DEL TRACATRÀ
o
ARROS DE MONTANYA
Amb costelles a baixa temperatura
PASTÍS DE FORMATGE

58.00€ PER PERSONA

LES CARNS

MELÓS DE VEDELLA

Sobre crema de patata i demi-glacé

17.50€

TRACABURGER

Hamburguesa casolana a la brasa amb formatge Mahó, cogombres i la nostra salsa especial

13.50€

FILET DE VEDELLA ECOLÒGICA DE NAVARRA

A la brasa, sobre cremós de celeri i foie gras

27.50€



PER COMPARTIR

L'ENTRECOT GALLEC

Entrecot de vaca de 500 grs. a la brasa amb patates ratte i pebrots de Padró

58.00€

ESPATLLA DE XAI

Cuinada a baixa temperatura als seus suc amb vegetals i patates

55.00€

AMANIDES

LA BURRATA

Formatge italià de Puglia farcit de festucs sobre tomàquets de temporada i pesto de rúcula

16.00€

AMANIDA DE BARBASTRO

Amanida de tartar de tonyina amb tomèquet de Barbastro, confitura de ceba encurtida i crema d'alvocat

21.00€

VERDE QUE TE QUIERO VERDE

Enciam fresc amb alvocat, ceba encurtida i festucs

12.00€

AMANIDA CESAR

Pit de pollastre, amb enciam a la brasa, formatge pecorino i maionesa d'anxova

13.50€

DEL MAR

MUSCLOS

Amb la nostra salsa marinera

14.50€

CLOÏSSES GALLEGUES

A la brasa amb salsa verda i beurre-blanc

24.50€

CANELONS DE CRANCA

Amb hexamel d'eriçó de mar i demi-glacé

24.00€

BACALLÀ AL PIL-PIL

Bacallà confitat amb crema de cigrons i tartar de piparres i piquillo

23.00€

CUETA DE RAP

Confitada i a la brasa amb oli de sobressada Mallorquina, olives i alls confitats

23.50€

GRAELLADA DE MARISC

POP • MUSCLOS • CIGALA • GAMBA VERMELLA

LLAGOSTINS • CALAMAR • ALMEJAS GALLEGAS

Amb all i oli de gamba

80.00€

Suplement Llamàntol 56.00€

PESCA DEL DIA

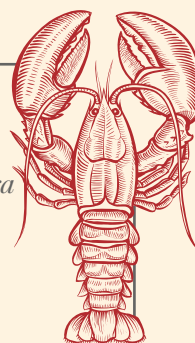
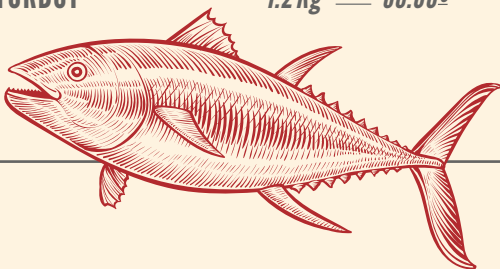
ACOMPANYAT AMB VEGETALS A LA BRASA

LLOBARRO

1.2Kg — 64.00€

TURBOT

1.2Kg — 68.00€



VEGGIE AND VEGAN

SELECCIÓ D'OLIVES

6.00€

PATATES BRAVES VEGGIES

7.50€

COCA DE VIDRE AMB TOMÀQUET

4.90€

PEBROTS DE PADRÓ

6.50€

VERDE QUE TE QUIERO VERDE

12.00€

Amanida fresca amb alvocat, ceba encurtida i festucs

CROQUETES DE BOLETS

5.00€

Amb maionesa vegana

AMANIDA DE TOMÀQUET

12.00€

Ceba, espàrrecs i dressing de 'salmorejo'

GRAELLADA DE VEGETALS A LA BRASA

12.00€

ALBERGÍNIA AL JOSPER

12.50€

Amb salsa de miso, mató i festucs

PAELLA VEGGIE

18.00€

Amb verdures a la brasa

ARROSSOS

PREU PER PERSONA . MÍNIM 2 PERSONES

PAELLA DE MARISC

21.00€ p.p.

Paella amb calamar, gamba vermella del Mediterràni i musclos

PAELLA VEGGIE

18.00€ p.p.

Arròs vegà amb vegetals a la brasa

ARROS DE MONTANYA

20.00€ p.p.

Amb costelles d'ibèric a baixa temperatura i tirabecs

PAELLA DE LLAMÀNTOL

28.50€ p.p.

Paella amb llamàntol i all i oli

ARROS CALDÓS DE LLAMÀNTOL

32.00€ p.p.



Instagram — tracatrabarcelona

WiFi xarxa_tracatraclientes pass_TRACATRA2200!!

Els nostres peixos i mariscs són frescos de llotja. Les verdures de temporada i de proximitat.

Teniu disponible la informació relativa a la presència d'al·lèrgens dels nostres productes. Consulteu amb el vostre cambrer

