

# EMPEZAMOS

PAN RÚSTICO DE NUESTRO OBRADOR 4.50€  
*Con mantequilla de pimiento del piquillo*

SELECCIÓN ESPECIAL DE ACEITUNAS 6.00€

LA GRAN GILDA DEL TRACATRÁ 8.50€  
*Oliva, boquerón, anguila ahumada y pimienta lágrima*

BOQUERONES CON PAN DE CRISTAL 9.50€  
*Caseros, con oliva extra virgen, ajo, perejil y tostadas de coca de cristal*

GAZPACHITO DE LA CASA 4.50€

OSTRAS DE NORMANDÍA Nº2

Al natural 5.50€

Con ajo blanco, tartar de uvas y aceite picante 6.50€



# CHARCUTERÍA

JAMÓN IBÉRICO RESERVA ESPECIAL DE BELLOTA 28.00€  
MEDIA RACIÓN 17.00€

CECINA DE WAGYU 18.00€

CAÑA DE LOMO IBÉRICO 10.00€

CHORIZO ESPECIAL DE BELLOTA 8.00€

SURTIDO DE IBÉRICOS 29.50€

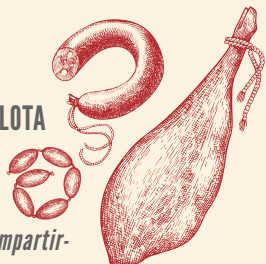
TORTA DEL CASAR -para compartir- 24.50€  
*D.O Cáceres*

Queso, templado con picos y confitura de albaricoque

TABLA DE QUESOS ESPAÑOLES 19.50€

Manchego, Urgelia, Cabrales, Payoyo y confituras caseras

PAN DE CRISTAL CON TOMATE 4.50€



# CROQUETAS

CASERAS, CREMOSAS, CRUJIENTES

CROQUETAS De jamón ibérico especial 2 unid. 6.00€

CROQUETAS De queso de cabra rebozada en almendra con higos 2 unid. 6.00€

CROQUETAS De setas de temporada 2 unid. 5.50€

# BOCADITOS

TOSTADITAS DE GAMBA ROJA CON PAPADA 11.00€  
*Mini tostaditas con tartar de gamba roja, papada ibérica y mayonesa de eneldo*

ANCHOA & MANTEQUILLA AHUMADA 11.00€  
*Brioix con anchoa del Cantábrico, mantequilla ahumada, albaricoque y avellanas*

FOCACCITA DE STEAK TARTAR 12.50€  
*Con alcázarones, mayonesa tártara y huevo de codorniz*

BRIOIX DE BOGAVANTE 23.00€  
*Relleno de bogavante, con ensalada de hinojo y mayonesa de aji amarillo*



# TAPEO

NUESTRAS PATATAS BRAVAS 7.50€  
*Milhojas de patata con salsa brava y all i oli*

PIMIENTOS DE PADRÓN 7.50€  
*Pimientos de Padrón fritos con sal del Ebro*

LA BOMBA DEL TRACATRÁ 8.50€  
*Nuestra versión del clásico de la Barceloneta*

LA ENSALADILLA RUSA GOURMET DEL TRACATRÁ 11.50€  
*Ensaladilla rusa gourmet con anguila ahumada, huevos de codorniz y alcázarones*

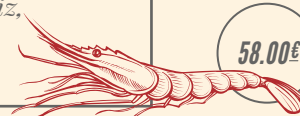
CALAMARES A LA ANDALUZA 17.50€  
*Con salvia y all i oli de limón*

CANELONES DE 'ROSTIT' 14.50€  
*De pollo a la brasa con queso Mahon y bechamel de setas*

CARPACCIO DE ATÚN 24.50€  
*Lomo de atún rojo Bluefin con cítricos, oliva extra virgen y pimienta rosa*

SALPICÓN DE PULPO 22.50€  
*Ensaladilla fresca de pulpo con mejillones, langostinos, cebolla y pimientos*

STEAK TARTAR 19.50€  
*Tártar de solomillo con yemas de codorniz, alcázaras y mayonesa casera*



# LOS HUEVOS DEL TRACATRÁ

HUEVOS FRITOS CON PATATAS CASERAS Y...

CON CHISTORRA 12.00€

CON SOBASADA 13.00€

CON JAMÓN 14.00€



TAPEO PARA DOS MÍNIMO 2 PERSONAS

ACEITUNAS SELECCIÓN ESPECIAL  
PAN DE CRISTAL CON TOMATE  
SURTIDO DE EMBUTIDOS IBÉRICOS  
CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO ESPECIAL  
PATATAS BRAVAS  
MEJILLONES CON SALSA MARINERA  
LA PAELLA DEL TRACATRÁ  
PANACOTA CON FRESAS AL MOSCATEL

42.00€ POR PERSONA

TAPEO SELECCIONADO POR NUESTRO CHEF MÍNIMO 2 PERSONAS

OSTRAS con ajo blanco, tartar de uvas y aceite picante

JAMÓN IBÉRICO RESERVA ESPECIAL

PAN CRISTAL CON TOMATE

TARTAR DE ATÚN CON TOMATE DE BARBASTRO

SALPICÓN DE PULPO

LA BOMBA DEL TRACATRÁ

MELOSO DE TERNERA

A ELEGIR:

LA PAELLA DEL TRACATRÁ

o

ARROZ DE MONTAÑA con costillas a baja temperatura

TARTA DE QUESO

58.00€ POR PERSONA

## LAS CARNES

- MELOSO DE TERNERA** 17.50€  
*Sobre crema de patata y demi-glace*
- TRACABURGER** 13.50€  
*Hamburguesa casera a la brasa con queso Mahón, pepinillo y nuestra salsa especial*
- SOLOMILLO DE TERNERA ECOLÓGICA DE NAVARRA** 27.50€  
*A la brasa, sobre cremoso de celeri y foie gras*



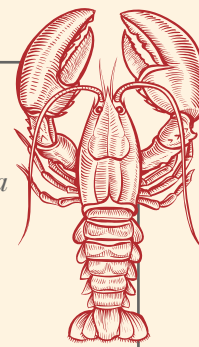
## PARA COMPARTIR

- EL CHULETÓN GALLEGO**  
*Entrecot de vaca de 500 grs. a la brasa con patatas ratte y pimientos de Padrón* 58.00€
- PALETILLA DE CORDERO**  
*Cocinada a baja temperatura en sus jugos con padrones y patatas* 55.00€

## ENSALADAS

- LA BURRATA** 16.00€  
*Queso italiano de Puglia relleno de pistacho sobre tomates de temporada y pesto de rúcula*
- ENSALADA DE BARBASTRO** 21.00€  
*Ensalada de tartar de atún con tomate de barbastro, confitura de cebolla encurtida y crema de aguacate*
- VERDE QUE TE QUIERO VERDE** 12.00€  
*Lechuga fresca con aguacate, cebolla encurtida y pistachos*
- ENSALADA CESAR** 13.50€  
*Pechuga de pollo, con lechuga a la brasa, queso pecorino y mayonesa de anchoa*

## DEL MAR



- MEJILLONES**  
*Con nuestra salsa marinera* 14.50€
- ALMEJAS GALLEGAS**  
*A la brasa con salsa verde y beurre-blanc* 24.50€
- CANELONES DE CENTOLLO**  
*Con bechamel de erizo y demi-glace* 24.00€
- BACALAO AL PIL-PIL**  
*Bacalao confitado con crema de garbanzos y tartar de piparras y piquillo* 23.00€
- COLITA DE RAPE**  
*Confitada y a la brasa con aceite de sobrasada Mallorquina, olivas y ajos confitados* 23.50€

## PARRILLADA DE MARISCO

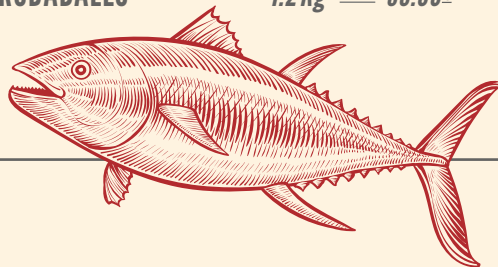
- PULPO · MEJILLONES · CIGALA · GAMBA ROJA  
LANGOSTINOS · CALAMAR · ALMEJAS GALLEGAS  
*Con all i oli de gamba* 80.00€

Suplemento bogavante 56.00€

## PESCA DEL DIA

ACOMPAÑADO CON VEGETALES A LA BRASA

- LUBINA** 1.2Kg — 64.00€
- RODABALLO** 1.2Kg — 68.00€



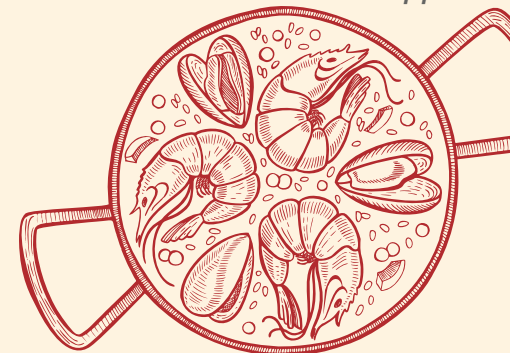
## VEGGIE AND VEGAN

- SELECCIÓN DE OLIVAS** 6.00€
- PATATAS BRAVAS VEGGIES** 7.50€
- COCA DE CRISTAL CON TOMATE** 4.90€
- PIMIENTOS DE PADRÓN** 6.50€
- VERDE QUE TE QUIERO VERDE** 12.00€  
*Lechuga fresca con aguacate, cebolla encurtida y pistachos*
- CROQUETAS DE SETAS** 5.00€  
*Con mayonesa vegana*
- ENSALADA DE TOMATE** 12.00€  
*Cebolla, espárragos y dressing de salmorejo*
- PARRILLADA DE VEGETALES A LA BRASA** 12.00€
- BERENJENA AL JOSPER** 12.50€  
*Con salsa de miso, queso mató y pistacho*
- PAELLA VEGGIE** 18.00€  
*Con verduras a la brasa*

## ARROCES

PRECIO POR PERSONA · MÍNIMO 2 PERSONAS

- PAELLA DE MARISCO** 21.00€ p.p.  
*Paella con calamar, gamba roja del Mediterráneo y mejillones*
- PAELLA VEGGIE** 18.00€ p.p.  
*Arroz vegano con vegetales a la brasa*
- ARROZ DE MONTAÑA** 20.00€ p.p.  
*con costillas de iberico a baja temperatura y tirabecs*
- PAELLA DE BOGAVANTE** 28.50€ p.p.  
*Paella con bogavante con all i oli*
- ARROZ CALDOSO DE BOGAVANTE** 32.00€ p.p.



Instagram — [tracatrabelcelona](#)

WiFi [red\\_tracatraclientes](#) pass\_ TRACATRA2200!!

Nuestros pescados y mariscos son frescos de lonja. Las verduras de temporada y de proximidad. Tiene disponible la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestros productos. Consulte con su camarero

