

# 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€**

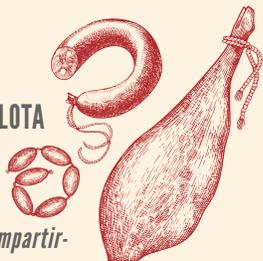
TORTA DEL CASAR -para compartir- **24.50€**  
*D.O Cáceres*

*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*

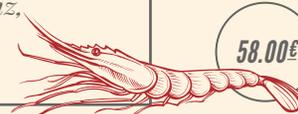
CALAMARES A LA ANDALUZA **17.50€**  
*Con salvia y all i oli de limón*

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 SOBRASADA **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 TRACATRA  
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 TRACATRA

MELOSO DE TERNERA

A ELEGIR:

LA PAELLA DEL TRACATRA

o

ARROZ DE MONTAÑA

*con costillas a baja temperatura*

TARTA DE QUESO

**58.00€** POR PERSONA

## LAS CARNES

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



## PARA COMPARTIR

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

## ENSALADAS

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

## DEL MAR



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

## PARRILLADA DE MARISCO

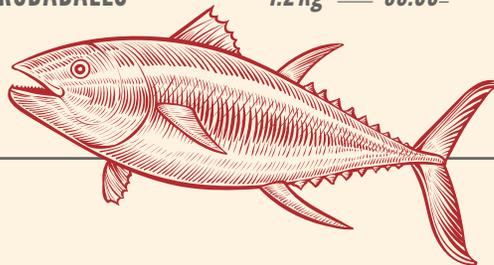
PULPO · MEJILLONES · CIGALA · GAMBA ROJA  
LANGOSTINOS · CALAMAR · ALMEJAS GALLEGAS  
*Con all i oli de gamba*

Suplemento bogavante **56.00€**

## PESCA DEL DIA

ACOMPAÑADO CON VEGETALES A LA BRASA

<b>LUBINA</b>	<b>1.2Kg — 64.00€</b>
<b>RODABALLO</b>	<b>1.2Kg — 68.00€</b>



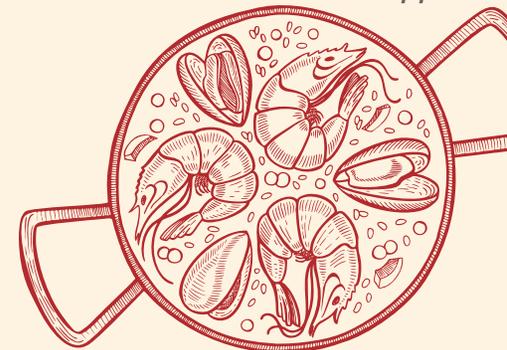
## VEGGIE AND VEGAN

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

## ARROCES

PRECIO POR PERSONA · MÍNIMO 2 PERSONAS

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



Instagram — [tracatrabarcelona](#)

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

