

COMENCEM

PA RÚSTIC DEL NOSTRE OBRADOR	4.75€
<i>Amb mantega de pœbrot del piquillo</i>	
SELECCIÓ ESPECIAL D'OLIVES	6€
LA GRAN GILDA DEL TRACATRÁ	6.50€
<i>Oliva, seitó, anguila fumada i pebre llàgrima</i>	
BOQUERONS AMB PA DE VIDRE	9.50€
<i>Casolans, amb oliva extra verge, all, julivert y torrades de coca de vidre</i>	

OSTRES

DE LA NORMANDIA Nº2

ACOMPANYADES DE LA NOSTRA VINAGRETA DE MERLOT, ESCALUNYES, PIPARRES I MEL	6€
---	----

XARCUTERIA

PERNIL IBÈRIC RESERVA ESPECIAL DE GLÀ	29.50€
MITJA RACIÓ	18€
CECINA DE WAGYU	25.50€
CANYA DE LLOM IBÈRIC	12€
XORIÇO ESPECIAL DE GLÀ	9€
ASSORTIMENT D'IBÈRICS	31€
<i>Pernil ibèric reserva, canya de llom, xoriço de gla, puntes i taperons</i>	
TAULA DE FORMATGES ESPANYOLS	21.50€
<i>Manxego, Urgelia, Cabrales, Payoyo i confitures casolanes</i>	
PA DE VIDRE AMB TOMÀQUET	4.75€

CROQUETES LUXURY

CASOLANES, CREMOSES, CRUIXENTS

CROQUETES	<i>De pernil ibèric especial</i>	2 unit. 6.50€
CROQUETES	<i>De formatge de cabra arrebossada en ametlla amb figues</i>	2 unit. 6.50€
CROQUETES	<i>De bolets de temporada</i>	2 unit. 5.75€

BOCADITOS

TORRADETES DE GAMBA VERMELLA AMB PAPADA	12.75€
<i>Mini torradetes amb tartar de gamba vermella, papada ibèrica i maionesa d'anet</i>	
ANXOVA & MANTEGA FUMADA	12.50€
<i>Brioix amb anxova del Cantàbric, mantega fumada, albercoc i avellanes</i>	
FOCACCITA DE STEAK TARTAR	14.75€
<i>Amb tàperes, maionesa tàrtara i ou de guatlla</i>	

TAPEO

LES NOSTRES PATATES BRAVES	7.75€
<i>Milfulla de patata amb salsa brava i all i oli</i>	
PEBROTS DE PADRÓ	7.50€
<i>Pebrots de Padró fregits amb sal de l'Ebre</i>	
LA BOMBA DEL TRACATRÁ	9€
<i>La nostra versió del classic de la Barceloneta. Farcida de 'rabo de toro'. Tradició reinventada</i>	
L'AMANIDA RUSSA GOURMET DEL TRACATRÁ	12€
<i>Amanida russa gourmet amb anguila fumada, ous de guatlla i taperons</i>	
CALAMARS A L'ANDALUSA	21.50€
<i>Amb sàlvia i all i oli de llimona</i>	
CANELONS DE ROSTIT	16.50€
<i>De pollastre a la brasa amb formatge Mahó i beixamel de bolets</i>	
CARPACCIO DE TONYINA	24€
<i>Llom de tonyina Blufin amb llima, crema d'anet, balsàmic dolç de Módena, alfàbrega i pa carasau</i>	
'SALPICÓN' DE POP	23.50€
<i>Amanida fresca de pop amb musclos, llagostins, ceba i pebrots</i>	
TARTAR DE TONYINA	22€
<i>Llom alt de tonyina vermella Balfegó sobre crocant d'alfàbrega, crema cítrica i ous de truita</i>	
STEAK TARTAR	23€
<i>Tàrtar de filet amb rovells de guatlla, tàperes i maionesa casolana</i>	

ELS OUS DEL TRACATRÁ

OUS FERRATS AMB PATATES CASOLANES I...

AMB XISTORRA	12.50€
AMB PERNIL	14.50€



TAPEO PER A DOS
MÍNIM 2 PERSONES

OLIVES SELECCIÓ ESPECIAL
PA RÚSTIC DEL NOSTRE OBRADOR
ASSORTIMENT D'EMBOTITS IBÈRICS
CROQUETES DE PERNIL IBÈRIC ESPECIAL
PATATES BRAVES
MUSCLOS AMB SALSAMARINERA
LA PAELLA DEL TRACATRÁ
PANACOTA AMB MADUIXES AL MOSCATELL

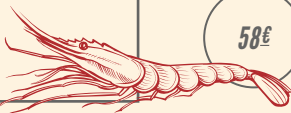
45€ PER PERSONA

TAPEO SELECCIONAT
PER EL NOSTRE XEF
MÍNIM 2 PERSONES

OSTRES
PERNIL IBÈRIC RESERVA ESPECIAL
PA RÚSTIC DEL NOSTRE OBRADOR
TARTAR DE TONYINA SOBRE CROCANTE D'ALFÀBREGA
SALPICÓN DE POP
LA BOMBA DEL TRACATRÁ
MELÓS DE VEDELLA

PER TRIAR:
LA PAELLA DEL TRACATRÁ
o
ARRÒS DE MONTANYA
PASTÍS DE FORMATGE

58€ PER PERSONA



LAS CARNS

MELÓS DE VEDELLA 21.50€

Sobre crema de patata i demi-glace

TRACABURGER 17.50€

Hamburguesa casolana a la brasa amb formatge Maó, cogombret i la nostra salsa especial

FILET DE VEDELLA ECOLÒGICA DE NAVARRA 29.50€

A la brasa, sobre cremós de celeri

AMB FOIE GRAS +7€

POLLASTRE A LA CATALANA 18.50€

Cuixa de pollastre a la brasa amb prunes, moniato, espinac, pinyons i demi-glace

PER A COMPARTIR

EL XULETÓ GALLEC 59€

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

COSTELLA BLACK ANGUS 58€

Cuinada 24hs a baixa temperatura amb patates i pebrots de padró

AMANIDES

LA BURRATA 17€

Formatge italià de Puglia sobre pastís de tomàquets i cebes confitades, pesto d'alfabrega i festucs

VERDE QUE TE QUIERO VERDE 14€

Enciam fresc amb alvocat, ceba adobada i festucs

AMANIDA CESAR 16.75€

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

TOMÀQUET & VENTRESCA 16.50€

Tomàquet de Barbastro amb ventresca de tonyina, ceba adobada i olives de Kalamata

DEL MAR

MUSCLOS 16.50€

Amb la nostra salsa marinera

CLOÏSSES GALLEGUES 24.75€

A la brasa amb salsa verda i beurre-blanc

POP A LA BRASA 22.50€

Pota de pop sobre parmentier de patates, olives deshidratades, pebre vermell de la Vera, brots de pèsols i tomàquets confitats

BACALLÀ AL PIL-PIL 24€

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

LLOBARRO DEL MEDITERRÀNI 24.50€

amb crema d'ametlla, pinyons torrats i tartar de nectarina

LLAMÀNTOL A LA BRASA 59€

amb maionesa de gamba i verdures de temporada

SALMÓN 23.50€

A baixa temperatura, amb carxofes del Prat i reducció de prunes

LLOBARRO A LA SAL 78€

Peça sencera de 1.2 kgs amb verdures a la graella

GRAELLADA DE MARISC

POP · MUSCLOS · CIGALA · GAMBA VERMELLA
LLAGOSTINS · CALAMAR · CLOÏSSES GALLEGUES

Amb all i oli de gamba

95€

VEGGIE AND VEGAN

SELECCIÓ D'OLIVES 6€

PATATES BRAVES VEGGIES 7.75€

COCA DE DE VIDRE AMB TOMÀQUET 4.75€

PEBROTS DE PADRÓ 7.50€

VERDE QUE TE QUIERO VERDE 14€

Enciam fresc amb alvocat, ceba adobada i festucs

CROQUETES DE BOLETS 5.75€

Amb maionesa vegana

AMANIDA DE TOMÀQUET 14€

ceba adobada, espàrrecs i alvocat

GRAELLADA DE VEGETALS A LA BRASA 15€

ALBERGÍNIA AL JOSPER 14.50€

Amb salsa de miso, mató i festucs

PAELLA VEGGIE 23€

Amb verdures a la brasa

ARROSSOS

PREU PER PERSONA · MÍNIM 2 PERSONES

PAELLA DE MARISC 26€ p.p.

Paella amb sepia, gamba vermella del Mediterrani i musclos

PAELLA DE BOGAVANTE 37€ p.p.

Paella de llamàntol amb all i oli

ARRÒS NEGRE 24€ p.p.

Amb calamar a la brasa josper, cloïsses i all i oli de cítrics

ARRÒS DE MONTANYA 24€ p.p.

Amb costelles d'ibèric a baixa temperatura i tirabecs

ARRÒS CALDÓS DE LLAMÀNTOL 37€ p.p.

Arròs amb calamars, llamàntol i el seu brou

Instagram — tracatrabarcelona

Wifi xarxa_tracatraclientes pass_TRACATRA2200!!

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

Té disponible la informació relativa a la presència de al·lèrgens dels nostres productes. Consulti al seu cambrer

