

EMPEZAMOS

PAN RÚSTICO DE NUESTRO OBRADOR	4.75€
<i>Con mantequilla de pimiento del piquillo</i>	
SELECCIÓN ESPECIAL DE ACEITUNAS	6€
LA GRAN GILDA DEL TRACATRÁ	6.50€
<i>Oliva, boquerón, anguila ahumada y pimienta lágrima</i>	
BOQUERONES CON PAN DE CRISTAL	9.50€
<i>Caseros, con oliva extra virgen, ajo, perejil y tostadas de coca de cristal</i>	

OSTRAS

DE NORMANDÍA Nº2

ACOMPAÑADAS DE NUESTRA VINAGRETA DE MERLOT, CHALOTAS, PIPARRAS Y MIEL	6€
---	----

CHARCUTERÍA

JAMÓN IBÉRICO RESERVA ESPECIAL DE BELLOTA	29.50€
MEDIA RACIÓN	18€
CECINA DE WAGYU	25.50€
CAÑA DE LOMO IBÉRICO	12€
CHORIZO ESPECIAL DE BELLOTA	9€
SURTIDO DE IBÉRICOS	31€
<i>Jamón ibérico reserva, caña de lomo, chorizo de bellota, picos y alcaparrones</i>	
TABLA DE QUESOS ESPAÑOLES	21.50€
<i>Manchego, Urgelia, Cabrales, Payoyo y confituras caseras</i>	
PAN DE CRISTAL CON TOMATE	4.75€

CROQUETAS LUXURY

CASERAS, CREMOSAS, CRUJIENTES

CROQUETAS	De jamón ibérico especial	2 unid. 6.50€
CROQUETAS	De queso de cabra rebozada en almendra con higos	2 unid. 6.50€
CROQUETAS	De setas de temporada	2 unid. 5.75€

BOCADITOS

TOSTADITAS DE GAMBA ROJA CON PAPADA	12.75€
<i>Mini tostaditas con tartar de gamba roja, papada ibérica y mayonesa de eneldo</i>	
ANCHOA & MANTEQUILLA AHUMADA	12.50€
<i>Brioix con anchoa del Cantábrico, mantequilla ahumada, albaricoque y avellanas</i>	
FOCACCITA DE STEAK TARTAR	14.75€
<i>Con alcaparrones, mayonesa tártara y huevo de codorniz</i>	

TAPEO

NUESTRAS PATATAS BRAVAS	7.75€
<i>Milhojas de patata con salsa brava y ali oli</i>	
PIMIENTOS DE PADRÓN	7.50€
<i>Pimientos de Padrón fritos con sal del Ebro</i>	
LA BOMBA DEL TRACATRÁ	9€
<i>Nuestra versión del clásico de la Barceloneta. Rellena de rabo de toro. Tradición reinventada</i>	
LA ENSALADILLA RUSA GOURMET DEL TRACATRÁ	12€
<i>Ensaladilla rusa gourmet con anguila ahumada, huevos de codorniz y alcaparrones</i>	
CALAMARES A LA ANDALUZA	21.50€
<i>Con salvia y ali oli de limón</i>	
CANELONES DE 'ROSTIT'	16.50€
<i>De pollo a la brasa con queso Mahón y bechamel de setas</i>	
CARPACCIO DE ATÚN	24€
<i>Lomo de atún Bluefin con lima, crema de eneldo, vinagreta de cítricos, albahaca y pan carasau</i>	
SALPICÓN DE PULPO	23.50€
<i>Ensaladilla fresca de pulpo con mejillones, langostinos, cebolla y pimientos</i>	
TARTAR DE ATÚN	22€
<i>Lomo alto de atún rojo Balfegó sobre crocante de tapioca, crema cítrica y huevas de trucha</i>	
STEAK TARTAR	23€
<i>Tartar de solomillo con yemas de codorniz, alcaparras y mayonesa casera</i>	

LOS HUEVOS DEL TRACATRÁ

HUEVOS FRITOS CON PATATAS CASERAS Y...

CON CHISTORRA	12.50€
CON JAMÓN	14.50€



TAPEO PARA DOS

MÍNIMO 2 PERSONAS

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

45€ POR PERSONA

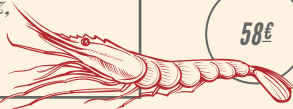
TAPEO SELECCIONADO

POR NUESTRO CHEF
MÍNIMO 2 PERSONAS

OSTRAS
JAMÓN IBÉRICO RESERVA ESPECIAL
PAN RÚSTICO DE NUESTRO OBRADOR
TARTAR DE ATÚN SOBRE CROCANTE DE ALBAHACA
SALPICÓN DE PULPO
LA BOMBA DEL TRACATRÁ
MELOSO DE TERNERA

A ELEGIR:
LA PAELLA DEL TRACATRÁ
o
ARROZ DE MONTAÑA
TARTA DE QUESO

58€ POR PERSONA



LAS CARNES

MELOSO DE TERNERA 21.50€
Sobre crema de patata y demi-glace

TRACABURGER 17.50€
Hamburguesa casera a la brasa con queso Mahón, pepinillo y nuestra salsa especial

SOLOMILLO DE TERNERA ECOLÓGICA DE NAVARRA 29.50€
A la brasa, sobre cremoso de celeri
CON FOIE GRAS +7€

POLLO A LA CATALANA 18.50€
Muslo de pollo a la brasa con salsa de ciruelas, chips de boniato, espinaca, piñones y demi-glace

PARA COMPARTIR

EL CHULETÓN GALLEGO 59€
Entrecot de vaca de 500 grs. a la brasa con patatas ratte y pimientos de Padrón

COSTILLA BLACK ANGUS 58€
Cocinada 24hs a baja temperatura con patatas y pimientos de padrón



ENSALADAS

LA BURRATA 17€
Queso italiano de Puglia sobre hojaldre con tomates y cebollas confitadas, pesto de albahaca y pistachos

VERDE QUE TE QUIERO VERDE 14€
Lechuga fresca con aguacate, cebolla encurtida y pistachos

ENSALADA CESAR 16.75€
Pechuga de pollo, con lechuga a la brasa, queso Pecorino y mayonesa de anchoa

TOMATE & VENTRESCA 16.50€
Tómate de Barbastro con ventresca de atún, cebolla encurtida y olivas de Kalamata

DEL MAR



MEJILLONES 16.50€
Con nuestra salsa marinera

ALMEJAS GALLEGAS 24.75€
A la brasa con salsa verde y beurre-blanc

PULPO A LA BRASA 22.50€
Pata de pulpo sobre parmentier de patatas, olivas deshidratadas, pimentón de la Vera, chips de albahaca y tomates confitados

BACALAO AL PIL-PIL 24€
Bacalao confitado con crema de garbanzos y tartar de piparras y piquillo

LUBINA DEL MEDITERRÁNEO 24.50€
Con crema de almendra, piñones tostados y tartar de nectarina

BOGAVANTE A LA BRASA 59€
con mayonesa de gamba y verduras de temporada

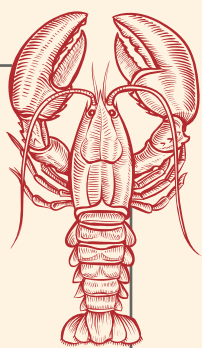
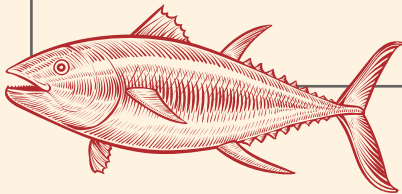
SALMÓN 23.50€
A baja temperatura, con alcachofas del Prat y reducción de ciruelas

LUBINA A LA SAL 78€
Pieza entera de 1.2 kgs con verduras a la parrilla

PARRILLADA DE MARISCO

PULPO · MEJILLONES · CIGALA · GAMBA ROJA
LANGOSTINOS · CALAMAR · ALMEJAS GALLEGAS
Con ali oli de gamba

95€



VEGGIE AND VEGAN

SELECCIÓN DE OLIVAS 6€

PATATAS BRAVAS VEGGIES 7.75€

COCA DE CRISTAL CON TOMATE 4.75€

PIMIENTOS DE PADRÓN 7.50€

VERDE QUE TE QUIERO VERDE 14€
Lechuga fresca con aguacate, cebolla encurtida y pistachos

CROQUETAS DE SETAS 5.75€
Con mayonesa vegana

ENSALADA DE TOMATE 14€
cebolla encurtida, espárragos y aguacate

PARRILLADA DE VEGETALES A LA BRASA 15€

BERENJENA AL JOSPER 14.50€
Con salsa de miso, queso mató y pistacho

PAELLA VEGGIE 23€
Con verduras a la brasa

ARROCES

PRECIO POR PERSONA · MÍNIMO 2 PERSONAS

PAELLA DE MARISCO 26€ p.p.
Paella con sepia, gamba roja del Mediterráneo y mejillones

PAELLA DE BOGAVANTE 37€ p.p.
Paella de bogavante con ali oli

ARROZ NEGRO 24€ p.p.
Con calamar a la brasa josper, almejas y ali oli de cítricos

ARROZ DE MONTAÑA 24€ p.p.
Con costillas de ibérico a baja temperatura y tirabeques

ARROZ CALDO DE BOGAVANTE 37€ p.p.
Arroz con calamares, bogavante y su caldo



Instagram icon — tracatrabarcelona

Wifi icon 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

