



RDA. SANT PERE 7, BARCELONA

+34 936291867

hola@tracatrabelcelona.com

tracatrabelcelona.com

 [tracatrabelcelona](https://www.instagram.com/tracatrabelcelona)



tracatrabelcelona.com/cartas



CAT

RESTAURANT BAR

*tra
ca,
trá*

Barcelona


TAPAS RUMBAS Y FLORES




PER ACOMPANYAR

Pà de coca de vidre amb tomaquet	3.50€
Pà rústic del nostre obrador	2.75€

APERITIUS

Olives amb el nostre condiment	4.50€
La nostra Gilda de contrastos amb anguila fumada feta a casa -unitat-	4.75€
Seitons en vinagre fets a casa amb caviaroli	8.00€
Pernil ibèric de glà reserva especial	1/2 Ració 17.00€ Ració 25.00€
 Selecció de formatges nacionals	15.50€
Ensaladilla russa del Tracatrà	6.50€
Croqueta de pernil ibèric -unitat-	2.90€
Croqueta de gamba i bacalà -unitat-	2.65€
Llonguet de calamar de platja amb all i oli	8.50€
Llonguet de sobrassada ibèrica, mahó i mel	7.00€
Llonguet de xistorra i all i oli	7.00€
Brioix de steak tartar	9.00€
Bikini de pernil ibèric i scamorza trufado	11.00€

TAPES I PLATETS

Les nostres patates braves	5.50€
Pebrots del Padró	5.50€
La bomba del Tracatrà amb cua de brau	8.00€
Calamars a l'Andalusa	15.00€
Pop galleg amb patates confitades, perfumat amb pebre vermell de la vera i oli d'arbequina	16.50€
Peixet fregit de la Llotja	15.00€
Salmonet sobre milfulles amb verdures i all cremat	17.00€
Tartar de tonyina amb torrades d'enciam de mar galleg	16.00€
Carxofes al Jospet amb pernil ibèric	12.00€
Canelons de rostít a la Barcelonina	13.50€
Truita de patates i ceba amb ous de Calaf	9.50€
Ous trencats amb pernil 	9.75€
Filet de Navarra amb foie puré de apionabo-poma i crumble de pecana	25.00€
Melós de vedella al parmentier de farigola	14.50€
Steak tartar amb rovell d'ou de codorniu	16.50€
Mar i montanya, pollastre de pagès amb gamba vermella	16.50€
La nostra tracaburger amb vedella de Girona formatge de la Cerdanya, amb ceba de Figueres confitada i condimentada amb especíes del Peret	13.50€

LA LLOTJA

Ostres de Normandia nº2 (la belle huitre) -unitat-	4.95€
Gambes vermelles de la costa catalana -4 unitats-	24.00€
Cigala Gallega '00' -unitat-	18.00€
Navalles Gallegues amb el nostre condiment -4 unitats-	18.00€
Escopinyes al vapor	18.00€
Musclos en la nostra salsa marinera	11.00€

PLATS PER COMPARTIR

La nostra PAELLA -Per a 2 persones- D'arros sense faena del Senyoret	18.00€ p/p
Llobarro salvatge del Mediterrani amb guarnició - 900grs	45.00€
Parrillada de marisc al Jospet -Per a 2 persones- Gamba vermella del mediterrani, cigala '00', pop a la brasa, calamar, zamburiñas, escopinyes, musclos	65.00€
Entrecot de Nebraska al Jospet - 500grs	48.00€
Xuletes de cabrit amb patates panadera -Per a 2 persones-	43.00€
Peix del dia a la brasa	S/M

L'HORT

Burratina amb tomaquets frescos i pesto de rúcula	12.00€
Escalivada al Jospet	9.50€
Esqueixada de bacallà amb tomaquet i olives negres	11.50€
Amanida verda amb alvocat, espàrrecs, fruits secs i caviar d'oliva	9.50€

PER A VEGANS

Croquetes de bolets	2.50€
Les braves veggies	5.50€
Arròs amb carxofes brassejades	13.00€ p/p
Parrillada de verdures amb salsa romesco	8.50€

POSTRES

Crema catalana caramelitzada amb carquinyolis	8.00€
El pastís de formatge del Tracatrà	11.00€
Souflé de xocolata	8.50€
Flan cremó de vainilla	8.00€
Assortit de fruita segons temporada	10.00€



GELATO ARTESANAL ITALIÀ Dues boles 7.00€
Xocolata, vainilla, llimones de Sorrento, maduixa i festuc de Sicília

