

# COMENCEM

**PA RÚSTIC DEL NOSTRE OBRADOR** 4.50€  
*Amb mantega de pebrot del piquillo*

**SELECCIÓ ESPECIAL D'OLIVES** 6.00€

**LA GRAN GILDA DEL TRACATRÁ** 8.50€  
*Oliva, seitó, anguila fumada i pebra llàgrima*

**SEITONS AMB PA DE VIDRE** 9.50€  
*Casolans, amb oliva extra verge, all, julivert i torrades de coca de vidre*

## OSTRES DE NORMANDIA Nº2

*Al natural*

*Amb espuma de 'salmorejo' i granitzat de tomaquet*

*A la brasa josper a la brasa amb beurre-blanc i escalunyes*



# XARCUTERIA

**PERNIL IBÈRIC RESERVA ESPECIAL DE GLÀ** 25.00€  
MITJA RACIÓ 14.00€

**CECINA DE WAGYU** 18.00€

**CANYA DE LLOM IBÈRIC** 10.00€

**XORIÇO ESPECIAL DE GLÀ** 8.00€

**ASSORTIT D'IBÈRICS** 29.50€

**SAFATA DE FORMATGES ESPANYOLS** 17.50€  
*Manxego, Idiazabal, Cabrales, Payoyo i confitures casolanes*

**PA DE VIDRE AMB TOMÀQUET** 4.50€



# CROQUETES

CASOLANES, CREMOSES, CRUIXENTS

**CROQUETES** *De pernil ibèric especial* 2 unit. 6.00€

**CROQUETES** *De paella de marisc* 2 unit. 5.50€

**CROQUETES** *De bolets de temporada* 2 unit. 5.00€

# TAPES

**TORRADETES DE GAMBA VERMELLA AMB PAPADA** 10.50€  
*Mini torrades amb tàrtar de gamba vermella, papada i maionesa d' Janet*

**CARPACCIO DE TONYINA** 24.50€  
*Llom de tonyina vermella Bluefin amb cítrics, oliva extra verge i pebre rosa*

**PEBROTS DE PADRÓ** 6.50€  
*Centenars de Padró fregits amb sal Maldon*

**STEAK TARTAR** 19.50€  
*Tàrtar de filet amb rovells de guatlla, tàperes i maionesa casolana*

**CALAMARS A L'ANDALUSA** 17.50€  
*Amb farigola, sàlvia i all i oli de llimona*

**LA BOMBA DEL TRACATRÁ AMB CUA DE BRAU** 8.50€  
*La nostra versió del clàssic de la Barceloneta*

**LES NOSTRES PATATES BRAVES** 7.50€  
*Cubs de milfulles de patata, fregits, amb salsa brava i all i oli*

**OUS TRENCATS AMB PERNIL** 12.50€  
*Ous ferrats amb patates casolanes i pernil ibèric de glà*

**CANELONS DE ROSTIT** 14.50€  
*De pollastre a la brasa amb formatge Mahon i hexamel de bolets*

**'SALPICÓN' DE POP** 22.50€  
*Amanida fresca de pop amb musclos, llagostins, ceba i pebrot*

# AMANIDES

**LA BURRATA** 16.00€  
*Formatge italià de Puglia farcit de festucs sobre tomàquets de temporada i pesto de rúcula*

**L'AMANIDA RUSSA GOURMET DEL TRACATRÁ** 11.50€  
*Amanida russa gourmet amb anguila fumada, ous de codorniu i taperons*

**TOMÀQUET & VENTRESCA DE TONYINA** 17.00€  
*Amanida de ventresca de tonyina vermella Bluefin, tomàquet, ceba i salsa de 'salmorejo'*

## TAPEO PER A DOS MÍNIM 2 PERSONES

OLIVES SELECCIÓ ESPECIAL  
PA DE VIDRE AMB TOMÀQUET  
ASSORTIT D'EMBUTITS IBÈRICS  
CROQUETES DE PAELLA  
PATATES BRAVES  
MUSCLOS AMB SALSA MARINERA  
LA PAELLA DEL TRACATRÁ  
PANACOTA AMB MADUIXES AL MOSCATELL

38.00€ PER PERSONA

## TAPEO SELECCIONAT PER EL NOSTRE XEF MÍNIM 2 PERSONES

OSTRES  
*Amb espuma de 'salmorejo'*  
PERNIL IBÈRIC RESERVA ESPECIAL  
PA DE VIDRE AMB TOMÀQUET  
AMANIDA DE VENTRESCA I TOMÀQUET  
'SALPICÓN' DE POP  
LA BOMBA DEL TRACATRÁ  
MELÓS DE VEDELLA  
A ESCOLLIR:  
LA PAELLA DEL TRACATRÁ  
o  
ARRÒS DE MONTANYA  
*Amb costelles a baixa temperatura*  
PASTÍS DE FORMATGE

58.00€ PER PERSONA

# LES CARNS

## MELÓS DE VEDELLA

*Sobre crema de patata i demi-glacé*

17.50€

## TRACABURGER

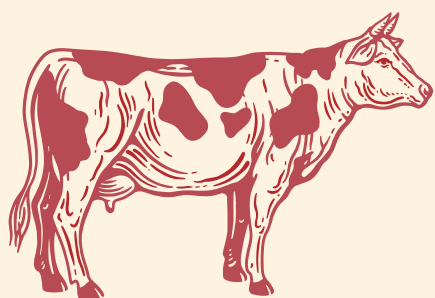
*Hamburguesa casolana a la brasa amb formatge Mahó, cogombrets i la nostra salsa especial*

13.50€

## FILET DE VEDELLA ECOLÒGICA DE NAVARRA

*A la brasa, sobre cremós de celeri i foie gras*

27.50€



# PER COMPARTIR

## L'ENTRECOT GALLEC

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

56.00€

## ESPATLLA DE XAI

*Cuinada a baixa temperatura als seus suc amb vegetals i patates*

55.00€

# GUARNICIONS

## AMANIDA VERDA I ESPÀRRECS

6.50€

## VEGETALS A LA BRASA

6.50€

## PATATES RATTE

6.50€

# DEL MAR

## MUSCLOS

*Amb la nostra salsa marinera*

14.50€

## NAVALLES CANYUT

*Amb salsa d'escalunyes*

16.00€

## POP A LA BRASA JOSPER

*Amb cremós de patata, amanida de fonoll i salsa de piquillo*

26.50€

## CUETA DE RAP

*Confitada i a la brasa amb oli de sobrassada Mallorquina, olives i alls confitats*

21.50€

## GRAELLADA DE MARISC

POP · MUSCLOS · CIGALA · GAMBA VERMELLA  
LLAGOSTINS · CALAMAR · NAVALLES CANYUT

*Amb all i oli de llimona*

80.00€

Suplement Llamàntol 56.00€

# PESCA DEL DIA

## LLOBARRO

1.5Kg — 64.00€

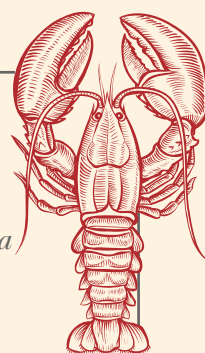
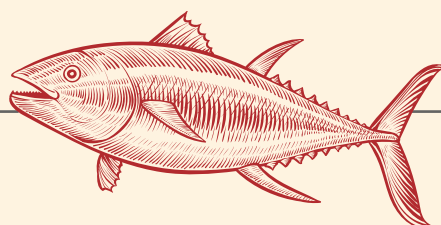
## TURBOT

1.5Kg — 68.00€

## GAMBA VERMELLA

UNITAT — 11.50€

*Del Mediterrani*



# VEGGIE AND VEGAN

## SELECCIÓ D'OLIVES

6.00€

## PATATES BRAVES VEGGIES

7.50€

## COCA DE VIDRE AMB TOMÀQUET

4.50€

## PEBROTS DE PADRÓ

6.50€

## CROQUETES DE BOLETS

5.00€

*Amb maionesa vegana*

## AMANIDA DE TOMÀQUET, CEBA, ESPÀRRECS I DRESSING DE 'SALMOREJO'

12.00€

## GRAELLADA DE VEGETALS A LA BRASA

12.00€

## CANELONS VEGGIES

14.50€

*Amb formatge vegà*

## PAELLA VEGGIE

18.00€

*Amb verdures a la brasa*

# ARROSSOS

PREU PER PERSONA · MÍNIM 2 PERSONES

## PAELLA DE MARISC

21.00€ p.p.

*Paella amb calamar, gamba vermella del Mediterrani i musclos*

## PAELLA VEGGIE

18.00€ p.p.

*Arròs vegà amb vegetals a la brasa*

## ARRÒS DE MONTANYA

20.00€ p.p.

*amb costelles d'ibèric a baixa temperatura i tirabecs*

## CALDÓS DE LLAMÀNTOL

36.00€ p.p.

*Caldereta amb llamàntol i safrà*

Instagram — [tracatrabarcelona](#)

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

Els nostres peixos i mariscs són frescos de llotja. Les verdures de temporada i de proximitat. Teniu disponible la informació relativa a la presència d'al·lèrgens dels nostres productes. Consulteu amb el vostre cambrer

