



RDA. SANT PERE 7, BARCELONA

+34 936291867

[hola@tracatrabelcelona.com](mailto:hola@tracatrabelcelona.com)

[tracatrabelcelona.com](http://tracatrabelcelona.com)

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



[tracatrabelcelona.com/cartas](http://tracatrabelcelona.com/cartas)



CAT

RESTAURANT BAR

*tra  
ca,  
trá*

Barcelona


TAPAS RUMBAS Y FLORES




## PER ACOMPANAR

Pà de coca de vidre amb tomaquet	4.00€
Pà rústic del nostre obrador	3.00€

## APERITIUS

Olives amb el nostre condiment	4.75€
La nostra Gilda de contrastos amb anguila fumada feta a casa -unitat-	4.75€
Anxoves del Cantàbric	11.50€
Pernil ibèric de glà reserva especial	25.00€
 <i>Cinco Jotas</i>	
Selecció de formatges nacionals	17.50€
Ensaladilla russa del Tracatrà amb gambeta de vidre	8.50€
Croqueta de pernil ibèric -2 unitats-	6.00€
Croqueta de gamba y bacallà -2 unitats-	6.00€
Llonguet de calamar de platja amb all i oli	8.50€
Llonguet de sobrassada ibèrica, mahó i mel	7.50€
Llonguet de xistorra i all i oli	7.50€
Brioix de steak tartar	9.00€
Bikini de pernil ibèric i scamorza trufat	11.00€

## TAPES I PLATETS

Les nostres patates braves	6.50€
Pebrots del Padró	6.50€
La bomba del Tracatrà amb cua de brau	8.00€
Pop galleg amb patates confitades, perfumat amb pebre vermell de la vera i oli d'arboquina	17.50€
Peixet fregit de la Llotja	16.00€
Salmonet sobre milfulles amb verdures i all cremat	17.00€
Tartar de tonyina amb torrades d'enciam de mar galleg	17.50€
Carxofes al Jospers amb pernil ibèric	14.50€
Canelons de rostit a la Barcelonina	14.50€
Truita de patates i ceba amb ous de Calaf	10.50€
Ous trencats amb pernil 	12.50€
Filet de Navarra amb foie puré de apionabo-poma i crumble de pecana	25.00€
Melós de vedella al parmentier de farigola	16.00€
Steak tartar amb rovell d'ou de codorniu	18.00€
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 no 2 (la belle huitre) -unitat-	4.95€
Gambes vermelles de la costa catalana -4 unitats-	24.00€
Cigala Gallega '00' -unitat-	18.00€
Escopinyes al vapor	18.00€
Musclos en la nostra salsa marinera	12.50€

## PLATS PER A COMPARTIR

La nostra PAELLA -Per a 2 persones- D'arros sense faena del Senyoret	38.00€
Llobarro salvatge del Mediterrani amb guarnició - 900 grs	45.00€
Parrillada de marisc al Jospers -Per a 2 persones-	65.00€
Gamba vermella del mediterrani, cigala '00', pop a la brasa, calamar, zamburiñas, escopinyes, musclos	
Entrecot de Nebraska al Jospers - 500 grs	48.00€
Xuletes de cabrit amb patates panadera -Per a 2 persones-	44.00€

## L'HORT

Burratina amb tomaquets frescos i pesto de rúcula	14.50€
Escalivada al Jospers	10.50€
Esqueixada de bacallà amb tomaquet i olives negres	12.50€
Amanida verda amb alvocat, espàrrecs, fruits secs i caviar d'oliva	9.50€

## PER A VEGANS

Croquetes de bolets -2 unitats-	5.00€
Les braves veggies	6.50€
Arròs amb carxofes brassejades -Per a 2 persones-	16.00€ p/p
Parrillada de verdures amb salsa romesco	12.00€

## POSTRES

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



**GELATO ARTESANAL ITALIÀ** Dues boles 8.00€  
Xocolata, vainilla, llimones de Sorrento, maduixa i festuc de Sicília

