TRAGANTÓN
STREET FOOD

PARA ABRIR LA PANCITA

Yucas enojadas Yuca frita con salsa de cilantro y nuestra salsa brava	6,50
Patacones con todo Hechos con plátano macho, acompañados de guiso de carne, queso fresco y nuestra crema de aguacate	12,00
Croquetas de chicharrón	6,00
Mici con ají de mostaza Rollitos de carne hechos a la brasa	6,00
Alitas tragantonas Aliñadas con amor y terminadas a la brasa	7,50
Brioche de cochinillo (2 ud) Pancito relleno de carne desmenuzada, mayonesa de ají amarillo y cebolla encurtida	8,00
Tartar de atún Con vinagreta de mango, toques cítricos y frutos rojos	16,00
Ceviche mixto Pescado, pulpo, sepia y mejillones	18,00

PARA LOS MÁS TRAGANTONES

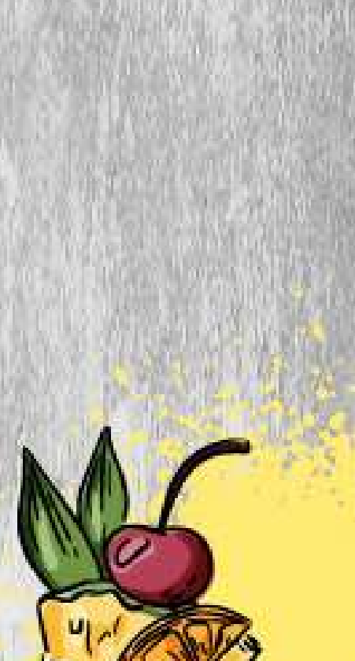
HOT GLOTÓN Con pan rustico, salchicha, salsa de tomate casera, cebolla caramelizada, queso parmesano y un toque crujiente, acompañdo de guarnición de patatas y boniato	10,50
LA GOLOSA Hamburguesa de black angus con cebolla caramelizada, salsa de tomate y mayonesa de cilantro acompañada con patatas y boniato	14,50
CHUZOS	
-De solomillo de ternera	14,00
-De pechuga de pavo	12,00
PICAÑA BRASIL Carne black angus a la brasa acompañada con patatas y ensalada de la casa	22,00
PARRILLADA RECHONCHA (mín. 2 personas) 1 chuzo de solomillo, 1 chuzo de pechuga de pavo, 2 chorizos, entraña a la brasa, y guarnición a elegir	19,00/ppp

AREPAS

GUSTOSA Guiso de carne mechada, setas y queso fresco	9,00
GAMBERRA Langostinos crujientes, crema de aguacate y brotes frescos	9,00
MARRANITA Marranita, tomate, cebolla encurtida y mayonesa de ají amarillo	8,00
MATADORA Pollo, cebolla caramelizada y queso semicurado	8,00

POSTRES

CHOCOBANANA Banana cubierta de chocolate	3,50
HELADOS DE PALITO CASEROS Preguntar por los sabores	3,50
ENSALADA DE FRUTA Fruta variada, salsa de la casa, queso fresco, helado y siropes caseros	8,00
TARTA 3 LECHES	4,90



REFRESCOS

Coca Cola	2,70
Coca Cola Zero	2,70
Fanta de Naranja	2,70
Fanta de Limón	2,70
Sprite	2,70
Aquarius de limón	3,00
Aquarius de naranja	3,00
Nestea	3,00
Agua	2,50
Agua con gas	2,70
Tónica	2,70
Red Bull	3,50
Guaraná	3,00

CERVEZAS

Caña pequeña	2,00
Caña	2,30
Jarra	2,50
Shandy s	2,30
Shandy l	2,50
Estrella galicia	2,70
Alhambra	3,20
Coronita	3,60
Cerveza sin	2,70
Cerveza ipa	3,00

VINO TINTO

	🍷	🍾
Ijalba crianza 12 meses en barrica	3,80	21,00
Biberius roble Tempranillo de ribera del Duero		24,00

VINO ROSADO

Peregrino	4,00	19,00

VINO BLANCO

Yllera verdejo Vendimia nocturna. Denominación de origen rueda	3,50	16,00
Mar de Ons 100 % albariño. Denominación de origen Rías baixas	4,50	23,00
Meraldis Verdejo 17 meses en barrica de roble denominación de origen ribera del Duero		39,00
Quinta de aves chardonnay Denominación de origen campo de calatrava		24,00

COCTELERÍA

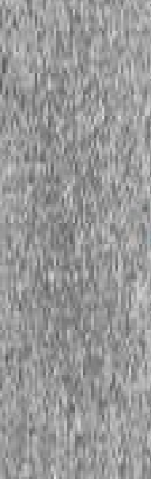
CAIPIFRUTA Cachaça, lima, azúcar y kiwi	8,00
DAIQUIRI FROZEN Ron blanco, zumo de lima y mango	8,50
MOSCOW MULE Vodka, zumo de lima, sirope y ginger beer	9,50
PIÑA COLADA Ron blanco, batida de coco y zumo de piña	9,50
FRESH ON THE BEACH Ron blanco, licor de sandía, sirope de flor de saúco y zumo de naranja	9,50
BAHAMA MAMA Ron blanco, triple sec, puré de plátano, zumo de naranja, piña, limón y granadina	9,50
PINEAPPLE DELIGHT Zumo de naranja, piña y blue curaçao	6,50

SANGRÍA

CAVA	28,00
VINO BLANCO	24,00
VINO TINTO	24,00

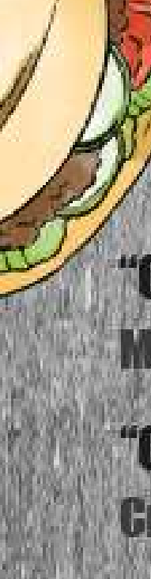
TO OPEN PANCITA

Angry Yucas Fried yuca with coriader sauce and our brave sauce	6,50
"Patacones" with everything Made with plantains, served with beef stew, fresh chees and our avocado cream	12,00
Pork rinds croquettes	6,00
Mici with mustard chili Grilled meat rolls	6,00
Wings with a big mouth Seasoned with love and finished on the grill	7,50
Sucking pig brioche (2 pcs) Bread stuffed with shredded beef, mustard chili, mayonnaise and pickled onions	8,00
Tuna tartar Mango vinagrette, citrus and red fruits	16,00
Mixed Ceviche Fish, octopus, cuttlefish and mussels.	18,00



FOR THE HUNGRIEST

HOT HANGRIEST Rustic bread, sausage, home made tomato sauce, caramelized onion parmesan chees, served with potatoes and sweet potato	10,50
"LA GOLOSA" Black angus burguer with caramelized onion, tomato sausace and coriander mayonnaise, served with potatoes and sweet potato	14,50
"CHUZOS"	
-Beef	14,00
-Turkey	12,00
"PICAÑA BRASIL" Brilled black angus beef served with potatoes and house salad	22,00
RECHONCHA GRILL (min. 2 persons) 1 steak, 1 turkey breast, 2 sausages, grilld beef and garrison of choice	19,00/ppp



"AREPAS"

"GUSTOSA" Meet, mushrooms and fresh chees	9,00
"GAMBERRA" Crunchy prawns, avocado ceam and fresh sprouts	9,00
"MARRANITA" "Marranita", tomato, onion and mustard chili mayonnaise	8,00
"MATADORA" Chicken, sweet onion ans cheese	8,00

DESSERTS

CHOCOBANANA Chocolate covered banana	3,50
HOMEMADE ICE CREAM Ask about flavours	3,50
FRUIT SALAD Mixed fruit, house sauce, fresh chees, ice cream and homemade syrups	8,00
3 MIL CAKE	4,90

DRINKS

Coca Cola	2,70
Coca Cola Zero	2,70
Orange Fanta	2,70
Lemon Fanta	2,70
Sprite	2,70
Lemon Aquarius	3,00
Orange Aquarius	3,00
Nestea	3,00
Water	2,50
Carbonated water	2,70
Tonica	2,70
Red Bull	3,50
Guarana	3,00

BEER

Small beer cane	2,00
Beer cane	2,30
Beer jar	2,50
Shandy s	2,30
Shandy l	2,50
Estrella galicia	2,70
Alhambra	3,20
Coronita	3,60
Alcohol-free beer	2,70
Ipa beer	3,00

RED WINE

	🍷	🍾
Ijalba crianza 12 mont in barrels	3,80	21,00
Biberius roble Tempranillo from ribera del Duero		24,00

ROSE WINE

Peregrino	4,00	19,00

WHITE WINE

Yllera verdejo Night harvest. Denomination of origin rueda	3,50	16,00
Mar de Ons 100 % albariño. Denomination of origin Rías baixas	4,50	23,00
Meraldis Verdejo 17 month in barrel appellation of origin ribera del Duero		39,00
Quinta de aves chardonnay Denomination of originde Campo de Calatrava		24,00

COCKTAIL

CAIPIFRUTA Cachaça, lime, sugar and kiwi fruit	8,00
DAIQUIRI FROZEN White rum, lime juice and mango juice	8,50
MOSCOW MULE Vodka, lime juice, syrup and ginger beer	9,50
PIÑA COLADA White run, coconut sjake and pineapple juice	9,50
FRESH ON THE BEACH White run, watermelon liqueur, flower syrup and orange juice	9,50
BAHAMA MAMA White run, banana's mashed, orange juice, pineapple, lemon and granadin	9,50
PINEAPPLE DELIGHT Orange juice, pineapple and blue curaçao	6,50

SANGRÍA

CAVA	28,00
WHITE WINE	24,00
RED WINE	24,00