



**LAS NAVIDADES**  
**DE SIEMPRE**

**TRAGABUCHES**



# MENÚ I

## ENTRANTES A COMPARTIR

Ensaladilla rusa de jamón a taquito

Salpicón pulpo

Navajas al ajillo

Croquetas de pringá

## PRINCIPAL

Presa de cerdo a la brasa, pimientos rojos asados y  
ensalada de lechuga fresca

## POSTRE

Tocino de cielo de fruta de la pasión

## BODEGA

Cóctel Sherry Mule

Menade Ardilla 2024

Viña Sastre Roble 2023

Agua, cerveza, refrescos, café o infusión

**65€**

**(Precio por persona)**

\*10% IVA incluido

\*Incluye pan y aceite

\*Menú sujeto a cambios



# MENÚ II

## ENTRANTES A COMPARTIR

Gilda XXL de Tragabuches  
Aguacate de Málaga a la inversa  
Almeja Laurel  
Croqueta de jamón ibérico

## PRINCIPAL

Solomillo de vaca a la brasa, pimientos rojos asados y  
ensalada de lechuga fresca

## POSTRE

Tarta de queso Payoyo

## BODEGA

Copa de bienvenida - Juvé & Camps Essential Xarel-lo  
Cóctel Sherry Mule  
Menade Ardilla 2024  
Viña Sastre Roble 2023  
Agua, cerveza, refrescos, café o infusión

**70€**

**(Precio por persona)**

\*10% IVA incluido

\*Incluye pan y aceite

\*Menú sujeto a cambios

\*+10€ Ruinart R en lugar de Cava



# MENÚ III

## ENTRANTES A COMPARTIR

Atún ibérico, ventresca de atún rojo, jamón ibérico y AOVE  
Láminas de rubia gallega curada y jugo de trufa negra  
Milhoja de foie y queso de cabra  
Berberechos con jamón  
Calamar frito en anillas y alioli de adobo

## PRINCIPAL

Solomillo de vaca a la brasa, pimientos rojos asados y  
ensalada de lechuga fresca

## POSTRE

Torrija andaluza

## BODEGA

Copa de bienvenida - Juvé & Camps Essential Xarel-lo  
Cóctel Sherry Mule  
Menade Ardilla 2024  
Viña Sastre Roble 2023  
Menade Sauvignon Blanc Dulce 2023  
Agua, cerveza, refrescos, café o infusión

**80€**

**(Precio por persona)**

\*10% IVA incluido

\*Incluye pan y aceite

\*Menú sujeto a cambios

\*+10€ Ruinart R en lugar de Cava



## **HORARIOS**

De lunes a domingo los eventos celebrados por la noche disfrutarán del espacio a partir de las 19:30h. Si su reserva es entre 20:00h-21:00h tendrá una duración máxima de 2.30h. Estas condiciones aquí expuestas, entran en vigor del 15 de noviembre de 2025 al 5 de enero de 2026, pudiendo verse modificadas, sobre todo, en lo referente a la exclusividad del local y su horario.

## **CONDICIONES DE RESERVA**

Menú a mesa completa: El menú debe ser el mismo para todos los comensales; no se permite elegir menús distintos. Menús disponibles para reservas desde 8 comensales. Para confirmar la reserva, es obligatorio proporcionar una tarjeta de débito o crédito. Todos los platos, salvo el principal, se sirven para compartir. Solo se realizarán modificaciones en los menús en caso de alergias o intolerancias alimentarias informadas con antelación.

## **FORMAS DE PAGO**

El pago total de los servicios se hará mediante transferencia para eventos a partir de 20 personas, para eventos inferiores a 20 personas habrá que facilitar una tarjeta de crédito y se podrá realizar el pago en el restaurante.

\*Se aceptan los pagos en efectivo o en tarjeta.

## **POLÍTICAS DE CANCELACIÓN**

La reserva puede ser cancelada 72 horas antes de la fecha del evento sin suponerle ningún coste adicional. Si cancela después, le cobraremos 25 euros por persona a la tarjeta facilitada. Si se modifica el número de comensales de la reserva durante las últimas 24 horas, se realizará el cobro del menú integro.

## **MÁS INFORMACIÓN**

Para cualquier tipo de información puede dirigirse a:

[reservas@grupodanigarcia.com](mailto:reservas@grupodanigarcia.com)

Teléfono: 952 81 44 46

Horario: Lunes a domingo 11:00h a 22:00h;

Para todos aquellos datos que deseen conocer acerca de Tragabuches.

[www.grupodanigarcia.com](http://www.grupodanigarcia.com)





# TRAGABUCHES

HONESTO & ANDALUZ • DANI GARCÍA

## RESERVAS

[reservas@grupodanigarcia.com](mailto:reservas@grupodanigarcia.com)

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