



Ofrecemos una única experiencia gastronómica entre 2 y 3 horas de disfrute repartida en 15 actos. La tradición con toques vanguardistas realza el mejor producto.

La exclusividad del restaurante, una masía payesa, con un aforo máximo de 20 personas, implica previa entrevista para conocer alergias, intolerancias y poder mantener su espacio.

Mesas de 4 ó más participantes, les pedimos una señal económica de 20 euros por persona para confirmar su asiento, que se realizará mediante su número de tarjeta de crédito.

El precio es de 85 euros por comensal (bebida aparte).

Aconsejamos que realice su reserva con la máxima anterioridad.

Nuestro equipo estará encantado de solventar cualquier tipo de duda que le pudiera surgir



We offer a unique gastronomic experience enjoying 15 courses over 2 to 3 hours. Tradition mixed with a modern touch to make the perfect product.

The restaurant is very exclusive, a countryside farmhouse with a maximum capacity of 20 people, who we ask beforehand about any allergies or intolerances.

For tables of 4 or more people, we ask for a deposit of 20 euros per person to confirm your seat, which can be paid via credit card.

The price is 85 euros per diner (plus drinks).

We recommend that you book well in advance.

Our team are available to resolve any questions you may have.



Menú Tragón 85€

- Snack de jabugo acidulado
- Esfera de gazpacho y mollete
- Royal de espárrago blanco
- Consomé encebollado, anguila, tuétano
- Teja de panes caseros y su crema helada de levadura
Abriochado, de masa madre, hojaldrado
 - Un picnic en Santa Inés
Mozzarella de anchoas, huevas de pescado en salazón,
embutido de ternera, verduras sotto oleo
 - Ostra mary con su guiso de pochas
Desde París al País Vasco
- Huevos con carabinero, tupinambo y cerdo negro
 - Arroz seco de morena, su chicharrón y
ensaladita de vainas
 - Ruibarbo
 - Cerdito lechal MX, taco, mole
 - Pre-postre cítrico
 - Dulceando



Tragón menu 85€

- Tangy Jabugo snack
- Muffin bread and gazpacho sphere
 - White asparagus Royal
 - Onion consommé, eel, marrow
- Homemade bread tile and yeast iced cream
Brioche, sour dough, puff pastry
 - Picnic in Santa Inés
Anchovy mozzarella, salted fish spawns,
beef charcuterie, sotto oleo vegetables
 - Oyster "Mary" with stewed haricot beans
From Paris to the Basque Country
 - Eggs with "carabinero" (large red prawn),
tupinambo and black pig
- Moraine dry rice, crackling and green bean salad
 - Rhubarb
 - MX suckling pig, taco, mole
 - Pre-dessert (citrus)
 - Sweet things