

Raza MADRID

ENTRANTES

STARTERS

| | |
|---|------|
| TABLA DE JAMÓN DE BELLOTA 100% CON PICOS DE ANTEQUERA Y REGAÑAS HAM BOARD WITH ANTEQUERA'S BERAD STICKS | 25 € |
| CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO Y BOLETUS IBERIAN HAM AND BOLETUS CROQUETTES | 12 € |
| CECINA DE VACA VIEJA DE LEÓN CON ACEITE VERDE ESMERALDA COW CURED MEAT WITH EMERALD GREEN OIL | 20 € |
| PULPO A LAS BRASAS CON PURÉ DE PATATAS Y AJADA GRILLED OCTOPUS WITH MASHED POTATOES AND GARLIC SAUCE | 22 € |
| ALCACHOFAS CONFITADAS CON CRUJIENTE DE CECINA CANDIED ARTICHOKES WITH CRISPY COW CURED MEAT | 15 € |

A LA BRASA... PARA COMPARTIR O NO

GRILLED... TO SHARE OR NOT

| | |
|---|-----------|
| MOLLEJAS DE TERNERA ESTILO RAZA BEEF SWEET BREAD 'RAZA STYLE' | 14 € |
| MATRIMONIO DE CHORIZO CRIOLLO Y MORCILLA "CRIOLLO" SAUSAGE AND BLOOD SAUSAGE | 9 € |
| ZAMBURIÑAS A LA BRASA GRILLED SCALLOPS | 5uds 16 € |
| EMPANADILLA DE RABO DE TORO OXTAIL PATTIES | 5 € |
| EMPANADILLA DE VEGETALES CON UN TOQUE PICANTE VEGETABLES PATTIES WITH A SPICY TASTE | 4 € |
| FOCACCIA CASERA CON GUANCIALE IBÉRICO HOMEMADE FOCACCIA WITH IBERIAN GUANCIALE | 12 € |
| PASTA A LA NORMA PASTA 'ALLA NORMA' | 12 € |

DE LA HUERTA MÁS VERDE. . . Y ALGO FRESCO

FROM THE GREEN ORCHARD... AND SOMETHING FRESH

| | |
|---|------|
| LECHUGA VIVA CON TOMATE ROSADO Y NUESTRO ALIÑO FRESH LETTUCE WITH ROSÉ TOMATO AND OUR SEASONING | 12 € |
| HUMMUS LIBANÉS DE GARBANZOS LEBANESE CHICKPEAS HUMMUS | 10 € |
| CARPACCIO DE TOMATE ORGÁNICO DE TEMPORADA SEASONAL ORGANIC TOMATO CARPACCIO | 9 € |
| AGUACATE A LA PARRILLA CON ENSALADA CAPRESE TEMPLADA GRILLED AVOCADO WITH WARM CAPRESE SALAD | 12 € |
| ENSALADA DE LA HUERTA CON HUMMUS Y ACEITE DE ALBAHACA GARDEN SALAD WITH HUMMUS AND BASIL OIL | 10 € |

DE LA HUERTA A LAS BRASAS

FROM THE ORCHARD TO THE GRILL

| | |
|---|------|
| BONIATO ASADO CON TOQUE TERIYAKI ROASTED SWEET POTATOE WITH A TOUCH OF TERIYAKI | 6 € |
| PUERRO ASADO CON SU DEMI-GLACE ROASTED LEEK IN IT'S DEMI-GLACE | 6 € |
| BERENJENA JAPONESA A LA BRASA GRILLED JAPANESE EGGPLANT | 7 € |
| CALABACÍN A LA BRASA ZUCCHINI ON THE GRILL | 5 € |
| VEGETALES A LA PARRILLA BARBECUED VEGETABLES | 11 € |

GUARNICIONES

SIDE DISHES

| | |
|--|--------|
| PATATAS FRITAS, ESPECIADAS O A LA BRASA FRENCH FRIES, GRILLED OR SPICED | 3,90 € |
| PURÉ DE PATATA ESTILO ROBUCHÓN ROBUCHÓN STYLE MASHED POTATOES | 5 € |
| PIMIENTOS DEL PADRÓN PADRÓN PEPPERS | 6 € |
| CHAMPIÑONES A LA CREMA (SE RECOMIENDA PARA LA CARNE) MUSHROOMS IN CREAM SAUCE (RECOMMENDED FOR THE MEAT) | 7 € |
| ENSALADA TEMPLADA DE PIMIENTOS ASADOS ROASTED PEPPERS WARM SALA | 8 € |

CARNES MEATS

RAZA SELECCIÓN: LOS MEJORES CORTES DE CARNE DE VACUNO

RAZA SELECTION: THE BEST BEEF RESULTS

| | |
|--|-------------|
| LOMO ALTO (300g) OJO DE BIFE (ARGENTINA) RIB EYE STEAK (300g) OJO DE BIFE (ARGENTINA) | 23 € |
| LOMO BAJO (300g) BIFE CHORIZO (ARGENTINA) SIRLOIN (300G) BIFE DE CHORIZO | 22 € |
| ENTRAÑA (300g) BLACK ANGUS (ARGENTINA) SKIRT STEAK (300g) BLACK ANGUS | 15 € |
| MEDIALUNA DE VACÍO (300g) (ARGENTINA) BEEF FLAN (300g) ARGENTINA | 18 € |
| LOMO ALTO (350g) RETINTA (CÁDIZ) RIB EYE STEAK (350g) RETINTA (CÁDIZ) | 22 € |
| LOMO BAJO (350g) VACA HOLSTEIN(PAISES BAJOS, 35 DÍAS DE MADURACIÓN) SIRLOIN STEAK (350g) COW HOLSTEIN (THE NETHERLANDS, 35 DAYS OF MATURATION) | 24 € |
| LOMO ALTO (700g) VACA SIMMENTAL (ALEMANIA, 35 DÍAS DE MADURACIÓN) 2 PERSONAS/2 PEOPLE RIB EYES STEAK (700g) SIMMENTAL COW (GERMANY, 35 DAYS OF MATURATION) | 48 € |
| LOMO BAJO (350g) RUBIA GALLEGA (PONTEVEDRA) SIRLOIN BIFE (350G) RUBIA GALLEGA (PONTEVEDRA) | 24 € |
| LOMO ALTO (700g) VACA AYSHIRE SASHI (FINLANDIA) 2 PERSONAS/2 PEOPLE RIB EYES STEAK (700G) AYSHIRE SASHI COW (FINLAND) | 55 € |
| LOMO ALTO (700g) COWBOY PRUSSIAN BLACK 2PERSONAS/2PEOPLE RIB EYES STEAK (700G) PRUSSIAN BLACK COWBOY | 49 € |
| SOLOMILLO DE VACA (200g) 4 a 6 AÑOS (HOLANDA) BEEF SIRLOIN STEAK (200G) 4 TO 6 YEARS (HOLLAND) | 20€ |

CARNES ELABORADAS

ELABORATED MEATS

| | |
|--|-------------|
| STEAK TARTAR CON HUEVO DE CODORNÍZ STEAK TARTAR WITH QUAIL EGG | 22 € |
| TATAKI DE VACA VIEJA CON PIMIENTOS DEL PADRÓN OLD COW TATAKI WITH PADRÓN PEPPERS | 22 € |
| MINIHAMBURGUESAS ANGUS 100% (3 UDS) 100% ANGUS MINI BURGERS (3 UNITS) | 18 € |

OTRAS CARNES

OTHER MEATS

| | |
|---|----------------|
| CHULETILLA DE LECHAL BABY LAMB CHAPS | 20 € |
| COTOLETTA DE POLLO DE GRANO ALLA MILANESE GRAIN-FED CHICKEN COTOLETTA ALLA MILANESE | 16 € |
| POLLO DE CORRAL BRASEADO AL CHIMICHURRI BRAISED FREE RANGE CHICKEN WITH CHIMICHURRI | 14,50 € |

Pregunta por nuestros pescados a la brasa!!!

Ask about our grilled fishes!!!

PAN Y APERITIVO pp 2,40€

BREAD AND APPETIZER

CARTA DE ALÉRGENOS: *DISPONEMOS DE CARTA DE ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS A DISPOSICIÓN DEL CLIENTE