

CARTA DE SALA

M A D R I D
Raza

De los mejores prados del mundo, hasta su mesa...

M A D R I D
Raza

De los mejores prados del mundo, hasta su mesa...

@RazaMadrid

Calle Barquillo 8, 28004. Madrid

ENTRANTES

Starters

Pan de cristal con nuestro aliño de tomate y aove premium <i>Cristal bread with our tomato seasoning and premium olive oil</i>	3,75€
Tabla de jamón de bellota 100% con pan de cristal <i>Ham board with cristal bread</i>	25€
Croquetas de Jamón Ibérico y boletus <i>Iberian ham and boletus croquettes</i>	14€
Tataki de Wagyu con pimientos del padrón <i>Wagyu Tataki with padrón peppers</i>	23,5€
Mini Steak tartar con huevo de codorniz <i>Steak tartare with quail egg</i>	ud. 4,2€
Burrata de puglia con tomates secos y pane carasau <i>Burrata with dry tomatoes and pane carasau</i>	15€
Empanada argentina <i>Argentinian empanada</i>	6,5€
Alcachofas confitadas con crujiente de cecina <i>Candied artichokes with crispy cow cured meat</i>	16€

A LA BRASA | Para compartir

Grilled | To share

Mini hamburguesas Angus 100% <i>100% Angus mini burger</i>	ud. 4,2€
Mollejas de ternera estilo raza <i>Beef sweet bread 'raza style'</i>	16,5€
Matrimonio de chorizo criollo y morcilla <i>'Criollo' sausage and blood sausage</i>	11,2€
Zamburiñas a la brasa - 5U <i>Grilled scallops</i>	17,2€
Pulpo a las brasas con puré de patatas y ajada <i>Grilled octopus with mashed potatoes and garlic sauce</i>	26€
Boniato asado con toque teriyaki <i>Roasted sweet potatoe with teriyaki</i>	6€
Puerro asado con demi glace <i>Roastes leek with demi glace</i>	6€
Berenjena japonesa a la brasa <i>Grilled Japanese eggplant</i>	7€
Vegetales a la parrilla <i>Grilled vegetables</i>	11€

DE LA HUERTA

From the green orchard

Lechuga viva con tomate rosado y nuestro aliño <i>Fresh lettuce with rosé tomato and our seasoning</i>	12€
Carpaccio de tomate orgánico de temporada <i>Seasonal organic tomato carpaccio</i>	9€
Aguacate a la parrilla con ensalada caprese templada <i>Grilled avocado with warm caprese salad</i>	12€
Ensalada de temporada <i>Season salad</i>	14€

PASTAS

Pasta

Pasta 'Alla Norma' <i>Pasta Alla Norma</i>	13,5€
Spagueti nero di sepia con gambones, ajitos y guindilla <i>Spaghetti nero di sepiá</i>	14,5€

CARNES | Raza selección, los mejores cortes de carne vacuno

MEATS | Raza selection: the best beef results

Lomo Alto 300grs. Ojo de Bife [Argentina] <i>Rib Eye Steak 300grs. Ojo de bife [Argentina]</i>	26,5€
Lomo Bajo 300grs. Bife Chorizo [Argentina] <i>Sirloin 300grs. Bife de Chorizo [Argentina]</i>	24,5€
Entraña 300grs. Black Angus [Argentina] <i>Skirt Steak 300grs Black Angus [Argentina]</i>	22€
Lomo Alto 350grs. Retinta [Cádiz] <i>Rib Eye Steak 350g. Retinta [Cádiz]</i>	24,5€
Lomo Bajo 350grs. Vaca Holstein [Holanda, 35 días de maduración] <i>Sirloin Steak 350grs. Holstein Cow [Holland, 35 days of maturation]</i>	25€
Lomo Alto 700grs. Vaca Simmental [Alemania, 35 días de maduración] - 2 pax <i>Rib Eye Steak 700grs. Simmental Cow [Germany, 35 days of maturation] - 2 pax</i>	51€
Lomo Bajo 350grs. Vaca Rubia Gallega [Pontevedra] <i>Sirloin Bife 350grs. Rubia Gallega Cow [Pontevedra]</i>	28,5€
Lomo Alto 700grs. Vaca Ayrshire Sashi [Finlandia] - 2 pax <i>Rib Eye Steak 700grs. Ayrshire Sashi Cow [Finland] - 2 pax</i>	55€
Solomillo de Vaca 200grs. 4 a 6 años [Holanda] <i>Beef Sirloin Steak 200grs. 4 to 6 years [Holland]</i>	25€
T-Bone Simmental 1kg. (Lomo Bajo y Solomillo) <i>Simmental T-Bone 1kg. (Sirloin Bife & Beef Sirloin Steak)</i>	59,8€

OTRAS ESPECIALIDADES

Other Specialties

Milanesa de lomo con huevo escalfado y trufa rallada <i>Loin milanese with poached egg and grated truffle</i>	19,5€
Pollo de corral braseado al chimichurri <i>Braised free range chicken with chimichurri</i>	17€

GUARNICIONES

Side dishes

Patatas fritas, especiadas o a la brasa <i>French fries, grilled or spiced</i>	4,0€
Puré de patata estilo robuchón <i>Robuchon style mashed potatoes</i>	5,0€
Pimientos del padrón <i>Padrón peppers</i>	6,0€
Champiñones a la crema <i>Mushrooms in cream sauce</i>	7,0€
Ensalada templada de pimientos asados <i>Roasted peppers warm sala</i>	8,0€

Preguntar por nuestras carnes y pescados de sugerencias a las brasas

Ask about our off-the-menu dishes, special cuts of meat and fish of the day

Pan y aperitivo pp 2,9€

Bread and aperitif pp 2,9€

Disponemos de carta de alérgenos e intolerancias alimentarias a disposición del cliente
We have a menu of allergens and food intolerances available to the customer

POSTRES

Desserts

Piña asada con helado de vainilla <i>Roasted pineapple with vanilla ice cream</i>	6,00€
Tiramisú <i>Tiramisu</i>	7,00€
Tarta de queso de dulce de leche <i>Dulce de leche cheesecake</i>	7,00€
Tarta de chocolate blanco al marc de champagne <i>White chocolate cake with champagne syrup</i>	7,00€
Tarta de chocolate 90% cacao <i>90% cocoa chocolate cake</i>	7,00€
Brownie de chocolate cremoso, nuestra versión con helado de vainilla Bourbon y galletas María <i>Creamy Chocolate Brownie Our version with Bourbon Vanilla Ice Cream and Maria Cookies</i>	7,00€
Polvito uruguayo <i>Uruguayan powder</i>	8,00€
Helados artesanos <i>Artisanal ice creams [Pistachio Cookie After Eight]</i>	6,00€
Sorbete de mandarina <i>Mandarin sorbet</i>	5,50€
Milhoja con pera Williams caramelizada <i>Strudel with caramelized Williams pear</i>	8,00€
Gin Mediterránea Macera con tónica premium de Hibiscus <i>Gin Medirerrane Macera with premium Hibiscus a tonic</i>	10,00€
Gin Tonic Premium Japonés - Roku, tónica premium con toques de lima <i>Premium Japanese Gin Tonic - Roku, premium tonic water and lime</i>	11,50€
Ginebra MADRILEÑA Otyum, la primera con cacao, naranja y frutos rojos <i>Gin MADRILEÑA Otyum, the first with cocoa, orange and red fruits</i>	12,50€

Raza MADRID

De los mejores prados del mundo, hasta su mesa...

Disponemos de carta de alérgenos e intolerancias alimentarias a disposición del cliente

We have a menu of allergens and food intolerances available to the customer

@RazaMadrid