

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

## ENTRANTES | Starters

<b>Pan de cristal con nuestro aliño de tomate y aove premium</b> <i>Cristal bread with our tomato seasoning and premium olive oil</i>	4,25€
<b>Tabla de jamón de bellota 100% con pan de cristal</b> <i>Ham board with cristal bread</i>	25€
<b>Croquetas de Jamón Ibérico y boletus</b> <i>Iberian ham and boletus croquettes</i>	14€
<b>Tataki de Wagyu con pimientos del padrón</b> <i>Wagyu Tataki with padrón peppers</i>	23,5€
<b>Mini Steak tartar con huevo de codorniz</b> <i>Steak tartare with quail egg</i>	ud. 4,9€
<b>Burrata de puglia con tomates secos y pane carasau</b> <i>Burrata with dry tomatoes and pane carasau</i>	15€
<b>Empanada argentina</b> <i>Argentinian empanada</i>	6,5€
<b>Alcachofas confitadas con crujiente de cecina</b> <i>Candied artichokes with crispy cow cured meat</i>	16,5€
<b>Steak Tartar de Wagyu acompañado de pan de cristal</b> <i>Wagyu Steak Tartare served with glass bread.</i>	26,5€

## A LA BRASA | Para compartir

*Grilled | To share*

<b>Mini hamburguesas Angus 100%</b> <i>100% Angus mini burger</i>	ud. 5,2€
<b>Mollejas de ternera estilo raza</b> <i>Beef sweet bread 'raza style'</i>	16,5€
<b>Matrimonio de chorizo criollo y morcilla</b> <i>"Criollo" sausage and blood sausage</i>	11,2€
<b>Zamburiñas a la brasa - 5U</b> <i>Grilled scallops</i>	17,9€
<b>Pulpo a las brasas con puré de patatas y ajada</b> <i>Grilled octopus with mashed potatoes and garlic sauce</i>	26€
<b>Boniato asado con toque teriyaki</b> <i>Roasted sweet potatoe with teriyaki</i>	7€
<b>Puerro asado con demi glace</b> <i>Roastes leek with demi glace</i>	7,5€
<b>Berenjena japonesa a la brasa</b> <i>Grilled Japanese eggplant</i>	8,5€
<b>Vegetales a la parrilla</b> <i>Grilled vegetables</i>	13,5€

## DE LA HUERTA | From the green orchard

<b>Lechuga viva con tomate rosado y nuestro aliño</b> <i>Fresh lettuce with rosé tomato and our seasoning</i>	13€
<b>Aguacate a la parrilla con ensalada caprese templada</b> <i>Grilled avocado with warm caprese salad</i>	13,5€
<b>Ensalada de temporada</b> <i>Season salad</i>	14€

## PASTAS | Pasta

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

## CARNES | Raza selección, los mejores cortes de carne vacuno

*MEATS | Raza selection: the best beef results*

<b>Lomo Alto 300grs.   Ojo de Bife [Argentina]</b> <i>Rib Eye Steak 300grs.   Ojo de bife [Argentina]</i>	27,5€
<b>Lomo Bajo 300grs.   Bife Chorizo [Argentina]</b> <i>Sirloin 300grs.   Bife de Chorizo [Argentina]</i>	25,5€
<b>Entraña 300grs.   Black Angus [Argentina]</b> <i>Skirt Steak 300grs   Black Angus [Argentina]</i>	22€
<b>Lomo Alto 350grs.   Retinta [Cádiz]</b> <i>Rib Eye Steak 350g.   Retinta [Cádiz]</i>	26,5€
<b>Cube Roll, Centro de Lomo Alto de Simmental 400grs.</b> <i>Cube Roll, Simmental High Loin Center, 400g.</i>	41,9€
<b>Chuleta de Vaca Roxa Asturiana de los Valles 500grs.</b> <i>Asturian Valleys Roxa Cow Ribeye Steak, 500g.</i>	43,75€
<b>Lomo Bajo 350grs.   Vaca Rubia Gallega [Pontevedra]</b> <i>Sirloin Bife 350grs.   Rubia Gallega Cow [Pontevedra]</i>	28,5€
<b>Lomo Alto 700grs.   Vaca Ayrshire Sashi [Finlandia] - 2 pax</b> <i>Rib Eye Steak 700grs.   Ayrshire Sashi Cow [Finland] - 2 pax</i>	57,6€
<b>Solomillo de Vaca 200grs.   4 a 6 años [Holanda]</b> <i>Beef Sirloin Steak 200grs.   4 to 6 years [Holland]</i>	25€
<b>T-Bone Simmental 1kg. Lomo Bajo &amp; Solomillo</b> <i>Simmental T-Bone 1kg. (Sirloin Bife &amp; Beef Sirloin Steak)</i>	62,5€
<b>Solomillo con su costilla y tuétano asado</b> <i>Fillet with its rib and roasted marrow.</i>	28,5€

## OTRAS ESPECIALIDADES | Other Specialties

<b>Milanesa de lomo con huevo escalfado y trufa rallada</b> <i>Loin milanese with poached egg and grated truffle</i>	21,5€
<b>Pollo de corral braseado al chimichurri</b> <i>Braised free range chicken with chimichurri</i>	18€
<b>Hamburguesa Raza   mayonesa de ajo negro, boletus edulis, foie y trufa negra rayada</b> <i>Raza's Burger   black garlic mayonnaise, boletus edulis, foie gras, and grated black truffle.</i>	26,5€

## GUARNICIONES | Side dishes

<b>Patatas fritas, especiadas o a la brasa</b> <i>French fries, grilled or spiced</i>	6,5€
<b>Puré de patata estilo robuchón</b> <i>Robuchon style mashed potatoes</i>	6,5€
<b>Tuétano asado</b> <i>Roasted marrow</i>	9,0€
<b>Champiñones a la crema</b> <i>Mushrooms in cream sauce</i>	7,5€
<b>Ensalada templada de pimientos asados</b> <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\**

*\*Servicio de terraza: +10% adicional\**  
*\*Terrace services are a 10% extra\**

*\*Pan y aperitivo pp 3,5€\**  
*\*Bread and aperitif pp 3,5€\**

*\*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\**