



R

Raza

M A D R I D

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

DE LA HUERTA

Frescura, temporada y producto en su mejor momento.

Berenjena japonesa a la brasa	12,50€
Setas Rey a la parrilla glaseadas con teriyaki y sésamo	14,50€
Lechuga viva con tomate rosado y nuestro aliño	14,50€
Aguacate a la parrilla con ensalada caprese templada	14,00€
Puerro asado sobre cama de salsa romesco	10,00€
Alcachofas confitadas con lascas de foie y mayonesa de tahini - 3 und.	18,00€
Ensalada templada de pimientos asados con confit de pato desmigado	19,00€

ENTRANTES

Una selección para abrir boca y descubrir nuestra esencia.

Jamón Ibérico de bellota cortado a cuchillo	26,00€
Croquetas de jamón Ibérico y boletus	14,00€
Croquetas de jamón y velo de papada Ibérica	14,00€
Tataki de Wagyu con pimientos de padrón	24,50€
Mini steak tartar con huevo de codorniz - 1und.	8,00€ und.
Burrata de Puglia con tomate azul y aliño de aguacate y pistachos	16,00€
Empanada argentina	7,00€ und.
Steak tartar de Wagyu	26,50€
Nuestra gilda con anchoa del Cantábrico y AOVE	6,00€
Tabla de quesos selección Raza (quesos nacionales)	22,00€
Tartar de atún rojo de Almadraba con su huevo frito	25,50€

ENTRANTES A LA BRASA

Compartir el sabor del fuego en pequeños bocados.

Mini hamburguesas de Angus 100%	6,50€ und.
Mollejas de corazón de ternera al estilo Raza	23,00€
Matrimonio de chorizo criollo y morcilla	14,00€
Chorizo criollo	7,00€
Zamburiñas a la brasa - 5 und.	19,90€
Pulpo a las brasas con puré de patatas y ajada	28,00€

PASTAS

Recetas reconfortantes con nuestro sello más personal.

Trofie con ragú de costillas de Simmental a baja temperatura	18,50€
Pappardelle con boletus y trufa	17,50€

PESCADOS

Producto del mar tratado con precisión y carácter.

Rodaballo con mantequilla ahumada y verduras baby salteadas	32,00€
Rape al horno con langostinos	28,00€

OTRAS ESPECIALIDADES

Creaciones diferentes que reflejan nuestra forma de entender la cocina.

Milanese de lomo con huevo a baja temperatura y trufa rayada	24,00€
Contramuslo de pollo de corral marinado en chimichurri	22,00€

DISPONEMOS DE CARTA DE ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

RAZA SELECCIÓN, LOS MEJORES CORTES DE CARNE

CORTES NACIONALES		
El valor de nuestro territorio en cada corte.		
CORTES EUROPEOS		
Selección de razas y orígenes excepcionales.		
CORTES ARGENTINOS		
El carácter de la tradicion parrillera argentina.		
CORTES AMERICANOS		
Intensidad, raza y sabor en cortes de referencia.		
Lomo alto. Raza Retinta (Cádiz), 350 gr.		32,00€
Lomo bajo. Raza Rubia Gallega (Pontevedra), 300 gr.		32,00€
Cube roll, lomo alto. Raza Simmental, 500 gr.		54,00€
Lomo alto. Raza Ayshire Sashi (Finlandia), 700 gr.		64,00€
Solomillo de vaca. Raza Simmental, 200 gr.		28,00€
Chuletón premium selección Raza. Vaca Simmental, 1 kg.		77,00€
T-bone, lomo bajo & solomillo. Raza Simmental, 1 kg.		77,00€
Entraña de vaca. Raza Frisona, 300 gr.		24,00€
Solomillo con su costilla y tuétano asado. Raza Simmental		32,00€
Ojo de bife Angus. Lomo alto, 300gr.		32,00€
Bife de chorizo Angus. Lomo bajo, 300 gr.		28,00€
Lomo alto de Nebraska. Raza Black Angus, 500 gr.		80,00€

GUARNICIONES

El complemento perfecto para cada selección.

Patata asada al rescoldo	7,00€
Patatas fritas corte francés	7,00€
Patatas fritas aliñadas estilo Raza	7,00€
Puré de patata trufado	7,00€
Tuétano asado	9,00€
Champiñones a la crema	7,50€
Ensalada templada de pimientos asados	8,00€
Boniato asado con un toque de teriyaki	7,00€

SERVICIO DE TERRAZA + 10% PAN Y APERITIVO 3,90€ P.P.