

MADRID

Raza

NAVIDAD • 2026

CELEBRACIONES A LA ALTURA DE CADA OCASIÓN



PRODUCTO FUEGO Y CARÁCTER

TRES ESPACIOS QUE REFLEJAN NUESTRA FORMA DE ENTENDER LA GASTRONOMÍA PENSADOS PARA CELEBRAR



R BARQUILLO

RAZABARQUILLO@RAZAMADRID.COM
CALLE DEL BARQUILLO 8
+34 917 012 366



R BERNABÉU

RAZABERNABEU@RAZAMADRID.COM
C/JUAN RAMON JIMENEZ 11
+34 644 417 938



R CHAMBERÍ

RAZACHAMBERI@RAZAMADRID.COM
C/EDUARDO DATO 8
+34 911 73 01 97



MENÚ ORIGEN

ENTRANTES

PARA COMPARTIR

Matrimonio de chorizo criollo y morcilla
Croquetas de jamón y velo de papada Ibérica
Berenjena japonesa a la brasa

PRINCIPAL

A ELEGIR

Bife de chorizo Angus, 300 gr
Lomo bajo de vaca vieja, 300 gr
Lubina salvaje con compota de tomate y tomillo

GUARNICIÓN

Patatas fritas estilo francés
Ensalada templada de pimientos asados

POSTRE

Tarta de queso con dulce de leche

BODEGA

UNA BOTELLA POR CADA DOS PERSONAS

Vino Blanco:
Javier Sanz D.O. Rueda
Vino Rosado:
Chivite Las Fincas
Vino Tinto:
Viña Salceda D. O Ca. Rioja

INCLUIDO POR PERSONA:

AGUA MINERAL • APERITIVO DE CERVEZA
O REFRESCO • CAFÉ • PAN

75€ IVA INCLUIDO

MADRID
Raza





MENÚ ESENCIA

ENTRANTES

PARA COMPARTIR

Croquetas de jamón y velo de papada Ibérica
Puerros asados con romesco
Mini steak tartar con huevo de codorniz
Aguacate a la parrilla con ensalada caprese templada

PRINCIPAL

A ELEGIR

Lomo bajo de Rubia gallega (Pontevedra) 350 gr
Ojo de bife, Angus lomo alto 300 gr
Rape al horno con langostinos

GUARNICIONES

Patatas fritas estilo francés
Ensalada templada de pimientos asados

POSTRE

Tarta de chocolate negro con un toque de AOVE y sal en escamas

BODEGA

UNA BOTELLA POR CADA DOS PERSONAS

Vino Blanco:
La Val D.O. Rías Baixas
Vino Rosado:
Chivite Las Fincas
Vino Tinto:
Pesquera Crianza D.O Ribera del Duero

INCLUIDO POR PERSONA:

AGUA MINERAL • APERITIVO DE CERVEZA
O REFRESCO • CAFÉ • PAN

80€ IVA INCLUIDO

MADRID Raza





MENÚ MADURACIÓN

ENTRANTES

PARA COMPARTIR

Cecina de León con polen fresco
Matrimonio de chorizo criollo y morcilla
Pulpo a las brasas con puré de patatas y ajada
Alcachofas confitadas con lascas de foie y mayonesa de tahini

PRINCIPAL

A ELEGIR

Cube Roll, lomo alto raza Simmental
Lomo bajo de Rubia gallega (Pontevedra) 350gr
Rape al horno con langostinos

GUARNICIONES

Patatas fritas estilo francés
Ensalada templada de pimientos asados

POSTRE

Tarta de pistacho

BODEGA

UNA BOTELLA POR CADA DOS PERSONAS

Vino Blanco:
Hoya de los Lobos Chardonnay D.O. Navarra
Vino Rosado:
Chivite Las Fincas
Vino Tinto:
Marqués de Murrieta Reserva D.O Ca Rioja

INCLUIDO POR PERSONA:

AGUA MINERAL • APERITIVO DE CERVEZA
O REFRESCO • CAFÉ • PAN

85€ IVA INCLUIDO

MADRID Raza



OPCIONES PARA PERSONALIZAR TU CELEBRACIÓN



BARRA LIBRE PARA DESPUÉS DEL EVENTO

1 HORA - 20€ POR PERSONA
Marcas concertadas
Consultar marcas premium

2 HORAS - 30€ POR PERSONA
Marcas concertadas
Consultar marcas premium

A PARTIR DE 3 HORAS
Consultar



COPAS SUELTAS PARA GRUPOS

PRECIO CERRADO
Marcas concertadas
8€ POR PERSONA

Marcas premium
10,5€ POR PERSONA



SERVICIOS ADICIONALES

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 100%
50€/Kg de jamón
120€ el cortador de jamón

INFORMACIÓN PRÁCTICA



FORMAS DE PAGO

50% DE SEÑAL
Para confirmar la reserva

50% RESTANTE
El día del evento
a su finalización



HORARIOS DE LOS ESPACIOS

COMIDAS
Hasta las 18:30 h

CENAS
Hasta la 1:00 h



CONDICIONES GENERALES

Todas las consumiciones posteriores a las comidas o cenas, o no pactadas, se cobrarán aparte según la carta del restaurante.

A partir de los tres días naturales previos a la celebración del evento, cualquier reducción en el número de asistentes confirmados estará sujeta a penalización, facturándose el importe correspondiente.

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN EL IVA

GRACIAS

POR CONFIAR EN NOSOTROS

¡Feliz Navidad 2026!

Raza MADRID

RAZA, BARQUILLO
RAZABARQUILLO@RAZAMADRID.COM

RAZA, BERNABÉU
RAZABERNABEU@RAZAMADRID.COM

RAZA, CHAMBERÍ
RAZACHAMBERI@RAZAMADRID.COM

GRUPO RAZA
COMERCIAL@GRUPORAZA.COM