

para comenzar y compartir

starters

| | |
|--|----------|
| Jamón ibérico Iberian ham | 24,00 |
| Lomo ibérico Cured Iberian pork loin | 22,00 |
| Anchoas de Santoña Anchovies from Santoña | 21,00 |
| Cestilla de hojaldre rellena de carne al horno Beef-filled puff pastry with pickled vegetables, melted cheese and spicy sauce | 5,00/ud. |
| Pimientos rellenos de merluza Stuffed peppers (w/cod, monkfish or hake) | 16,00 |
| Croquetas caseras de jamón ibérico Homemade croquettes with Iberian ham | 12,00 |
| Morcilla de burgos con huevo y setas Blood sausage from Burgos, served as pudding with scrambled egg and wild mushrooms, au gratin | 13,50 |
| Chorizo criollo a la parrilla Grilled chorizo | 12,00 |
| Pulpo a la parrilla con cachelos Grilled octopus on sliced potatoes | 22,00 |
| Salmón ahumado Smoked salmon | 19,50 |
| Queso Payoyo (Cádiz) Payoyo cheese from Cadiz | 15,00 |
| Zamburiñas a la plancha Grilled scallops from Galicia | 18,00 |
| Huevos rotos con jamón ibérico y patatas Fries with fried eggs and Iberian ham | 17,50 |
| Chistorra de Arbizu Chistorra chorizo from Arbizu | 13,50 |
| Revuelto de boletus con langostinos Scrambled eggs with boletus and shrimps | 17,50 |
| Langostinos en tempura crujiente Prawns in crispy tempura | 14,00 |
| Volován con setas variadas al queso Idiazabal Vol-au-vent with selected mushrooms in Idiazabal cheese | 5,00 |
| Ensaladilla rusa con langostinos y pimientos del piquillo Russian salad with shrimps and piquillo peppers | 14,00 |

ensaladas y verduras

salads and vegetables

| | |
|--|-------|
| Ensalada de la casa House salad | 9,75 |
| Bacalao confitado en oliva virgen y vinagreta de cebolla Cod confit in olive oil with onion vinaigrette | 15,00 |
| Palmitos, endivias y aguacate con emulsión de Roquefort Hearts of palm, endives and avocados with Roquefort emulsion | 14,00 |
| Salmón ahumado con salsa de trufas, fruta de temporada y setas shimeji salteadas Smoked salmon w/truffle sauce and shimeji mushrooms | 16,00 |
| Parrillada de verduras de temporada Grilled seasonal vegetables | 14,00 |
| Trigueros a la plancha con sal Maldon Grilled green asparagus with Maldon salt | 13,50 |

de cuchara

soups and stews

| | |
|--|-------|
| Guiso del día Stew of the day | 15,00 |
| Salmorejo Spanish cold tomato soup with olive oil, ham and egg | 9,00 |
| Crema de verduras con picatostes Vegetable soup with croutons | 9,00 |

del mar

fish

| | |
|--|-------|
| Lomos de merluza plancha o al gusto Hake loins, grilled or buttered or green sauce | 22,00 |
| Chipirones a la plancha con salsa de ajo verde Grilled squid with green garlic sauce | 18,50 |
| Bacalao Raza 7 – bacalao confitado con cebolla caramelizada y verdura salteada Cod Raza 7 style – cod confit with caramelized onion and sautéed vegetables | 22,50 |
| Bacalao a la riojana con pimiento rojo y verde, tomate y cebolla sobre cama de arroz blanco Cod Rioja style with red and green pepper, tomato and onion on a bed of white rice | 22,50 |
| Bacalao a la vizcaína con pimiento choricero cebolla y tomate Cod Vizcaya style with chorizo pepper, onion and tomato | 22,50 |
| Tortilla de bacalao con cebolla y bacalao desalado Cod omelet with onion and desalted cod | 16,00 |
| Bacalao dorado – bacalao desalado con cebolla, patatas paja y huevo Golden cod – desalted cod with onion, straw potatoes and egg | 18,00 |
| Rape a la bilbaína con ajo, guindilla en aceite de oliva y pimientos de piquillo Monkfish Bilbao style with garlic, chili in olive oil and piquillo peppers | 22,50 |

Todos los precios incluyen IVA

All prices include VAT

Consulte a nuestro personal si padece alguna alergia o intolerancia alimentaria

Please inform our staff in case of food allergy or intolerance

nuestras carnes de vacuno

meats

Lomo Bajo (350 gr) de 8 a 12 meses con 30 días de maduración

Sirloin – 8 to 12 months old; aged for 30 days

| | |
|--------------------|-------|
| Avileña (Ávila) | 24,00 |
| Charra (Salamanca) | 24,00 |
| Retinta (Cádiz) | 24,00 |

Lomo Bajo (350 gr) de 4 a 6 años con 50 días de maduración

Sirloin – 4 to 6 years old; aged for 50 days

| | |
|----------------------------|-------|
| Rubia gallega (Pontevedra) | 26,00 |
| Frisona (Sevilla) | 25,00 |
| Palurda (León) | 25,00 |
| Retinta (Cádiz) | 25,00 |

Lomo Bajo (350 gr) de 9 a 12 años con 90 días de maduración

Sirloin – 9 to 12 years old; aged for 90 days

| | |
|----------------------------|-------|
| Rubia gallega (Pontevedra) | 32,00 |
|----------------------------|-------|

Lomo Alto (700 gr. 2 pax.) de 8 a 12 meses con 30 días de madur.

Rib eye (for 2 people) – 8 to 12 months old; aged for 30 days

| | |
|--------------------|-------|
| Avileña (Ávila) | 48,00 |
| Charra (Salamanca) | 48,00 |
| Retinta (Cádiz) | 48,00 |

Lomo Alto (700 gr. 2 pax.) de 4 a 6 años con 50 días de madur.

Rib eye (for 2 people) – 4 to 6 years old; aged for 50 days

| | |
|----------------------------|-------|
| Pardo castrado gallego | 54,00 |
| Rubia gallega (Pontevedra) | 52,00 |
| Frisona (Sevilla) | 50,00 |
| Palurda (León) | 50,00 |
| Retinta (Cádiz) | 50,00 |

Lomo Alto (700 gr. 2 pax.) de 9 a 12 años con 90 días de madur.

Rib eye (for 2 people) – 9 to 12 years old; aged for 90 days

| | |
|----------------------------|-------|
| Rubia gallega (Pontevedra) | 62,00 |
|----------------------------|-------|

Solomillo

| | | |
|-------------------------|----------------------------|-------|
| Vaca de 4 a 6 años | Cow (4 to 6 year-old beef) | 24,00 |
| Ternera de 8 a 12 meses | Steer (8 to 12 months old) | 22,00 |

Carnes elaboradas

| | | |
|-----------------------|------------------|-------|
| Steak tartar | Steak tartare | 23,00 |
| Hamburguesa Raza 7 | Hamburger Raza 7 | 20,00 |
| Callos a la madrileña | Oxtail stew | 15,00 |

carnes de ovino

| | |
|---|-------|
| Chuletillas de lechal | 19,50 |
| Grilled suckling lamb chops | |
| Mollejas de lechal salteadas con ajetes tiernos | 21,00 |
| Suckling lamb sweet breads sautéed in olive oil | |
| Paletilla de lechal de Aranda al horno | 24,00 |
| Roast suckling lamb shoulder from Aranda | |

¿qué es madurar?

Dejar reposar la carne en una atmósfera controlada y a una temperatura entre cero y dos grados centígrados y una humedad específica que varía en función del tamaño de la pieza.

Con este proceso tendremos una carne mucho más tierna y sabrosa. Esto es debido a que la maduración provoca la evaporación de la humedad, proporcionando una gran concentración de sabor y que las enzimas endógenas destruyan el músculo, consiguiendo una ternura homogénea en toda la pieza. Por todo esto, la maduración es un paso esencial entre 30 y 90 días según la edad de la res.

what does aging mean?

It means letting meat rest in a controlled atmosphere at a temperature between zero and two degrees Celsius and a specific humidity that may vary depending on the size of the piece.

Its purpose is to intensify meat's flavor, while tenderizing it and making the cut more homogeneous throughout.

Aging is a key aspect of our variety of meats – that can age from 30 to 90 days depending on how old beef was.

postres caseros

home made desserts

| | |
|---|------|
| Natillas con soletilla | 5,00 |
| Custard | |
| Tarta de limón | 5,00 |
| Lemon pie | |
| Tarta de queso con mermelada de frutas del bosque | 6,00 |
| Cheesecake with red fruit jam | |
| Frutas de temporada con helado y Pedro Ximénez | 6,00 |
| Fruit sundae with ice cream and Pedro Ximenez | |
| Crema catalana con peras confitadas al vino tinto | 6,00 |
| Crème Brûlée with pears candied in red wine | |
| Postre de chocolate blanco y negro | 7,00 |
| Black and white chocolate dessert | |
| Sorbete de limón al cava | 6,00 |
| Lemon sorbet with cava | |
| Helado | 5,00 |
| Ice cream | |
| Gin-glass – gelatina de gin-tonic con helado de sorbete de limón | 6,00 |
| Gin-glass – gin tonic jelly with lemon sorbet | |
| Tarta fina de manzana con azúcar glass y helado de vainilla | 7,00 |
| Thin apple pie with icing sugar and vanilla ice cream | |
| Panacota de chocolate blanco con mermelada de zanahoria y frutas del bosque | 6,00 |
| White chocolate panna cotta with carrot jam and berries | |
| Mousse cremoso de chocolate aderezado con sal Maldon y aceite de oliva virgen | 6,00 |
| Creamy chocolate mouse w/Maldon salt and olive oil | |

vinos

vinos

España

Moscatel Gloria (Chiclana de la Frontera)

Vino de color dorado con aromas almizclados de tierra y uvas pasas. Ideal para acompañar macedonias, arroz con leche, flanes, quesos Brie o Camembert.

Copa: 4,00 · Botella: 21,00

Gramona VI de Class

Los aromas nos recuerdan a la piel de los cítricos, melocotón, azahar y miel. Ideal para acompañar con trufas, pralinés de chocolate, tartas de trufas, tortas de requesón, quesos como Roquefort o Cabrales, foie natural, ostras o zamburifias.

Copa: 5,50 · Botella: 31,00

Jorge Bonet

Es un rosado dulce con mucho aroma a frutos rojos, cerezas y moras. Ideal para acompañar con bizcochos, chocolates, frutos silvestres y tarta de trufa.

Copa: 4,50 · Botella: 26,00

Hungría

Tokaji Oremus 3 Puttonyos

Aromas que nos recuerdan a la miel, albaricoque, naranja confitada. Ideal para acompañar postres con jengibre, melón, cremas blancas, merengues, torta del Casar...

Copa: 7,00 · Botella: 41,00

Portugal

Pocas Tawny

Aromas que nos recuerdan a los frutos rojos, café, torrefacto, chocolate. Ideal para acompañar marrón glacé, canela, coco, higos, macadamias, tortas de almendras, quesos de pasta, frutos secos como nueces...

Copa: 5,50 · Botella: 32,50

tintos

navarra

Marco real de Barras 18,00
Tempranillo y merlot

rioja

Gaetzu Crianza 19,00
Tempranillo

Remelluri 27,50
Tempranillo, garnacha y graciano

Marqués de Riscal 26,50
Tempranillo, mazuelo y graciano

Viña Ardanza Reserva 34,90
Tempranillo, mazuelo y graciano

Marqués de Murrieta Reserva 29,50
Tempranillo, mazuelo y graciano

Ramón Bilbao Reserva 24,00
Tempranillo, mazuelo y garnacha

Izadi Crianza 17,50
Tempranillo, mazuelo y graciano

ribera del duero

Raza 7 (vino de la casa) 15,00
Tempranillo

Altitud 912 Crianza 26,50
Tempranillo

Campustauru 16,50
Tempranillo

Corte Grande Roble 15,90
Tempranillo

Corte Grande Crianza 18,00
Tempranillo

Conde de Siruela Crianza 21,50
Tempranillo

Emilio Moro 28,90
Tinta fina

Malleolus 45,50
Tinta fina

Cepa 21 Crianza 29,50
Tinta fina

Arzuaga Crianza 29,50
Tinta del país y cabernet sauvignon

Vega-Sicilia Valbuena 122,00
Tinta fina

Vega-Sicilia Único 265,00
Tinta fina y cabernet sauvignon

Todos los precios incluyen IVA

All prices include VAT

Consulte a nuestro personal si padece alguna alergia o intolerancia alimentaria

Please inform our staff in case of food allergy or intolerance

tintos

tierra de cádiz

| | |
|---|--------|
| Taberner <i>Syrah, merlot y cabernet sauvignon</i> | 29,50 |
| Taberner 1 <i>Syrah, merlot y cabernet sauvignon</i> | 124,00 |
| Barbazul <i>Syrah, merlot y cabernet sauvignon</i> | 14,50 |
| Samaruco <i>Syrah, merlot y petit verdot</i> | 25,90 |
| Garum <i>Syrah, merlot y petit verdot</i> | 16,50 |

tierra de extremadura

| | |
|--|-------|
| Habla N <i>Syrah</i> | 20,90 |
| Habla del Silencio <i>Syrah, cabernet Sauvignon y tempranillo</i> | 32,50 |

toro

| | |
|---|-------|
| Barbián 6 meses <i>Tinta toro</i> | 16,50 |
| Cañus Verus Cepas Viejas <i>Tinta toro</i> | 22,50 |

somontano

| | |
|--|-------|
| Enate Crianza <i>Cabernet sauvignon y tempranillo</i> | 18,50 |
| Enate Reserva <i>Cabernet sauvignon</i> | 28,50 |

tierra de castilla y león

| | |
|---|-------|
| Martín Verastegui Reserva Especial <i>Tempranillo, cabernet sauvignon y merlot</i> | 26,90 |
|---|-------|

jumilla

| | |
|----------------------------------|-------|
| Juan Gil 12 <i>Monastrell</i> | 21,50 |
|----------------------------------|-------|

blancos

rias baixas

| | |
|-------------------------------------|-------|
| Pazo de Señorans <i>Albariño</i> | 25,50 |
|-------------------------------------|-------|

tierra de cádiz

| | |
|-------------------------------|-------|
| Barbazul <i>Chardonnay</i> | 14,50 |
|-------------------------------|-------|

rueda

| | |
|------------------------------|-------|
| Viña Burón <i>Verdejo</i> | 13,90 |
|------------------------------|-------|

somontano

| | |
|---|-------|
| Viñas del Vero <i>Gewurztraminer</i> | 18,90 |
|---|-------|

rosados

tierra de cádiz

| | |
|--------------------------|-------|
| Barbazul <i>Syrah</i> | 14,50 |
|--------------------------|-------|

navarra

| | |
|-------------------------------|-------|
| Gran Feudo <i>Garnacha</i> | 13,00 |
|-------------------------------|-------|

cava

| | |
|---|-------|
| Juve Camps Reserva de la Familia Brut Nature <i>Macabeo, xarello y parellada</i> | 29,50 |
|---|-------|

| | |
|--|-------|
| Gran Claustro Brut Nature Reserva <i>Pinot noir, charonay y xarello</i> | 26,00 |
|--|-------|

| | |
|--------------------------------------|-------|
| Gramona Reserva <i>Pinot noir</i> | 27,50 |
|--------------------------------------|-------|

champagnes

| | |
|--|--------|
| Tattinger Brut Reserva <i>Pinot noir y chardonnay</i> | 130,00 |
|--|--------|

| | |
|---|-------|
| Möet Chandon <i>Pinot noir, pinot meunier y chardonnay</i> | 55,00 |
|---|-------|

**Y lo más importante es que usted
mezcle, compare y, sobre todo,
disfrute.**

**Gracias por visitar Raza 7.
¡Hasta pronto!**

