

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 mousse w/Maldon salt and olive oil	

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

selección de vinos

wine list

Por copa

by glass

generosos

Manzanilla La Gitana <i>Sanlúcar de Barrameda</i>	3,00
Fino Tío Pepe <i>Jerez</i>	3,00
Amontillado Napoleón <i>Jerez</i>	4,50
Oloroso Faraón <i>Jerez</i>	4,50

blancos

Javier Sanz Verdejo <i>Rueda</i>	3,50
-------------------------------------	------

tintos

La Planta <i>Ribera del Duero</i>	3,50
--------------------------------------	------

dulces

Ximénez-Spínola P.X Cosecha <i>Jerez</i>	5,50
P.X Triana <i>Jerez</i>	4,50

espumosos

sparkling

Gramona Imperial <i>Corpinnat</i>	33,00
Mumm Brut Cordon Rouge <i>Champagne</i>	49,00
Bruno Paillard Premier Cuvée <i>Champagne</i>	59,00

rosados

rosé

Roselito de Antídoto <i>Ribera del Duero</i>	17,00
---	-------

blancos

white

Parajes de los Vidrios Albillo <i>Madrid</i>	22,00
Don Pedro de Soutomaior <i>Rías Baixas</i>	17,00
Pazo de Barrantes <i>Rías Baixas</i>	30,00
Capellanía <i>Rioja</i>	45,00
Javier Sanz Verdejo <i>Rueda</i>	15,00
Belondrade y Lurton <i>Rueda</i>	48,00

generosos

generous

Manzanilla La Gitana <i>Sanlúcar de Barrameda</i>	14,00
Fino Tío Pepe <i>Jerez</i>	14,00
Amontillado Napoleón <i>Jerez</i>	20,00
Oloroso Faraón <i>Jerez</i>	19,00

dulces

sweet

Ximénez-Spínola P.X Cosecha <i>Jerez</i>	30,00
La Gitana P.X Triana <i>Jerez</i>	22,00

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

red

Alicante

El Sequé 31,00

Bierzo

Pétalos 24,00

Corullón 49,00

Madrid

Parajes de los Vidrios Garnacha 22,00

Priorato

Camins del Priorat 26,00

Les Terrasses 42,00

Ribera del Duero

Raza 7 (tempranillo de la casa) 15,00

La Planta 15,00

Condado de Haza Crianza 19,00

Antídoto 24,00

Arzuaga Crianza 29,00

Pesquera Crianza 28,00

Emilio Moro Crianza 29,00

Hacienda Monasterio 45,00

Malleolus 46,00

Rioja

El Jardín de la Emperatriz 17,00

Marqués de Murrieta Reserva 30,00

Dalmau 75,00

Tierra de Cádiz

Samaruco 26,00

Garum 17,00

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

cócteles

cocktails

sin alcohol

non-alcoholic cocktails

San Francisco – zumo de naranja, de piña, de lima y granadina <i>Orange juice, pineapple juice, lime juice and grenadine</i>	6,50
Piña Colada – zumo de piña, nata y coco <i>Pineapple juice, cream, coconut</i>	6,50

con alcohol

Coco loco – Piña Colada con ron <i>Piña Colada with rhum</i>	10,00
Dry Martini – ginebra y Martini seco <i>Gin and dry Martini</i>	10,00 según ginebra
Martini Vodka	10,00 según vodka
Bloody Mary – zumo de tomate, vodka, tabasco, salsa Perrins, zumo de limón, sal y pimienta <i>Tomato juice, vodka, tabasco, Perrins sauce, lemon juice, salt and pepper</i>	10,00
Daiquiri – ron blanco, zumo de lima, azúcar <i>White rhum, lime juice, sugar</i>	10,00
Gin Fizz – ginebra, zumo de lima, azúcar <i>Gin, lemon juice, sugar</i>	10,00
Margarita – tequila, zumo de limón, azúcar <i>Tequila, lemon juice, sugar</i>	10,00
Whisky sour – bourbon, zumo de limón, azúcar <i>Bourbon, lemon juice, sugar</i>	10,00
Mojito – ron, hierbabuena, azúcar, lima, soda <i>Rhum, peppermint, sugar, lime, soda</i>	10,00
Americano – Martini rojo, Campari, soda <i>Red Martini, Campari, soda</i>	7,00
Cocktail de Champagne – Angostura, brandi, Cointreau, cava, azúcar <i>Angostura, brandy, Cointreau, champagne, sugar</i>	7,00

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

Gracias por visitar Raza 7.

¡Hasta pronto!

