

para comenzar y compartir

starters

Jamón ibérico Iberian ham	26,50
Lomo ibérico Cured Iberian pork loin	24,00
Anchoas de Santoña Anchovies from Santoña	23,00
Cestilla de hojaldre rellena de carne al horno Beef-filled puff pastry with pickled vegetables, melted cheese and spicy sauce	5,50/ud.
Pimientos rellenos de rape Stuffed peppers with monkfish	17,50
Croquetas caseras de jamón ibérico Homemade croquettes with Iberian ham	13,00
Morcilla de burgos con huevo y setas Blood sausage from Burgos, served as pudding with scrambled egg and wild mushrooms, au gratin	14,50
Chorizo criollo a la parrilla Grilled chorizo	13,00
Pulpo a la parrilla con cachelos Grilled octopus on sliced potatoes	24,00
Salmón marinado Marinated salmon	21,50
Queso Payoyo (Cádiz) Payoyo cheese from Cadiz	16,50
Zamburiñas a la plancha Grilled scallops from Galicia	20,00
Huevos rotos con jamón ibérico y patatas Fries with fried eggs and Iberian ham	19,50
Chistorra de Arbizu Chistorra chorizo from Arbizu	15,00
Revuelto de boletus con langostinos Scrambled eggs with boletus and shrimps	19,50
Volován con setas variadas al queso Idiazabal Vol-au-vent with selected mushrooms in Idiazabal cheese	5,50
Ensaladilla rusa con langostinos y pimientos del piquillo Russian salad with shrimps and piquillo peppers	15,50

ensaladas y verduras

salads and vegetables

Ensalada de la casa House salad	10,50
Bacalao confitado en oliva virgen y vinagreta de cebolla Cod confit in olive oil with onion vinaigrette	16,50
Palmitos, endivias y aguacate con emulsión de Roquefort Hearts of palm, endives and avocados with Roquefort emulsion	15,50
Salmón marinado con salsa de trufas, fruta de temporada y setas shimeji salteadas Marinated salmon w/truffle sauce and shimeji mushrooms	17,50
Parrillada de verduras de temporada Grilled seasonal vegetables	15,50

de cuchara

soups and stews

Guiso del día Stew of the day	16,50
Crema de verduras con picatostes Vegetable soup with croutons	10,00

del mar

fish

Chipirones a la plancha con salsa de ajo verde Grilled squid with green garlic sauce	20,50
Bacalao Raza 7 – bacalao confitado con cebolla caramelizada y verdura salteada Cod Raza 7 style – cod confit with caramelized onion and sautéed vegetables	24,50
Bacalao a la vizcaína con pimiento choricero cebolla y tomate Cod Vizcaya style with chorizo pepper, onion and tomato	24,50
Bacalao dorado – bacalao desalado con cebolla, patatas paja y huevo Golden cod – desalted cod with onion, straw potatoes and egg	20,00
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	24,50

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

¿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 the beef was.

nuestras carnes de vacuno

meats

Lomo (kilo) de 8 a 12 meses con 30 días de maduración

Rib eye (per kilogram) – 8 to 12 months old; aged for 30 days

Avileña (Ávila)	71,50
Charra (Salamanca)	71,50
Retinta (Cádiz)	82,50

Lomo (kilo) de 4 a 6 años con 50 días de maduración

Rib eye (per kilogram) – 4 to 6 years old; aged for 50 days

Pardo castrado gallego	99,00
Rubia gallega (Pontevedra)	99,00
Frisona (Sevilla)	82,50
Palurda (León)	82,50
Retinta (Cádiz)	82,50

Lomo (kilo) de 9 a 12 años con 90 días de maduración

Rib eye (per kilogram) – 9 to 12 years old; aged for 90 days

Rubia gallega (Pontevedra)	105,60
----------------------------	--------

Solomillo

Vaca de 4 a 6 años	Cow (4 to 6 year-old beef)	26,50
Ternera de 8 a 12 meses	Steer (8 to 12 months old)	24,00

Carnes elaboradas

Steak tartar	Steak tartare	25,00
Hamburguesa Raza 7	Hamburger Raza 7	22,00
Callos a la madrileña	Oxtail stew	16,50

carnes de ovino

Chuletillas de lechal	21,50
Grilled suckling lamb chops	
Mollejas de lechal salteadas con ajetes tiernos	23,00
Suckling lamb sweet breads sautéed in olive oil	
Paletilla de lechal de Aranda al horno	26,50
Roast suckling lamb shoulder from Aranda	

postres caseros

home made desserts

Natillas con soletilla	5,50
Custard	
Tarta de limón	6,50
Lemon pie	
Tarta de queso con mermelada de frutas del bosque	6,50
Cheesecake with red fruit jam	
Frutas de temporada con helado y Pedro Ximénez	6,50
Fruit sundae with ice cream and Pedro Ximenez	
Crema catalana con peras confitadas al vino tinto	6,50
Crème Brûlée with pears candied in red wine	
Postre de chocolate blanco y negro	7,50
Black and white chocolate dessert	
Sorbete de limón al cava	6,50
Lemon sorbet with cava	
Helado	5,50
Ice cream	
Gin-glass – gelatina de gin-tonic con helado de sorbete de limón	6,50
Gin-glass – gin tonic jelly with lemon sorbet	
Tarta fina de manzana con azúcar glass y helado de vainilla	7,50
Thin apple pie with icing sugar and vanilla ice cream	
Panacota de chocolate blanco con mermelada de zanahoria y frutas del bosque	6,50
White chocolate panna cotta with carrot jam and berries	
Mousse cremoso de chocolate aderezado con sal Maldon y aceite de oliva virgen	6,50
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 3,50
Sanlúcar de Barrameda

Fino Tío Pepe 3,50
Jerez

Amontillado Napoleón 5,00
Jerez

Oloroso Faraón 5,00
Jerez

blancos

Javier Sanz Verdejo 4,00
Rueda

tintos

La Planta 4,00
Ribera del Duero

dulces

Ximénez-Spínola P.X Cosecha 6,00
Jerez

P.X Triana 5,00
Jerez

espumosos

sparkling

Gramona Imperial 36,50
Corpinnat

Mumm Brut Cordon Rouge 54,00
Champagne

Bruno Paillard Premier Cuvée 65,00
Champagne

rosados

rosé

Roselito de Antídoto 18,50
Ribera del Duero

blancos

white

Parajes de los Vidrios Albillo 24,00
Madrid

Don Pedro de Soutomaior 18,50
Rías Baixas

Pazo de Barrantes 33,00
Rías Baixas

Capellanía 50,00
Rioja

Javier Sanz Verdejo 16,50
Rueda

Belondrade y Lurton 53,00
Rueda

generosos

generous

Manzanilla La Gitana 15,50
Sanlúcar de Barrameda

Fino Tío Pepe 15,50
Jerez

Amontillado Napoleón 22,00
Jerez

Oloroso Faraón 21,00
Jerez

dulces

sweet

Ximénez-Spínola P.X Cosecha 33,00
Jerez

La Gitana P.X Triana 24,00
Jerez

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 34,00

Bierzo

Pétalos 26,50

Corullón 54,00

Madrid

Parajes de los Vidrios Garnacha 24,00

Priorato

Camins del Priorat 28,50

Les Terrasses 46,00

Ribera del Duero

Raza 7 (tempranillo de la casa) 16,50

La Planta 16,50

Condado de Haza Crianza 21,00

Antídoto 26,50

Arzuaga Crianza 32,00

Pesquera Crianza 31,00

Emilio Moro Crianza 32,00

Hacienda Monasterio 50,00

Malleolus 51,00

Rioja

El Jardín de la Emperatriz 18,50

Marqués de Murrieta Reserva 33,00

Dalmau 82,00

Tierra de Cádiz

Samaruco 28,50

Garum 18,50

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

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 rum</i>	11,00
Dry Martini – ginebra y Martini seco <i>Gin and dry Martini</i>	11,00 según ginebra
Martini Vodka	11,00 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>	11,00
Daiquiri – ron blanco, zumo de lima, azúcar <i>White rum, lime juice, sugar</i>	11,00
Gin Fizz – ginebra, zumo de lima, azúcar <i>Gin, lemon juice, sugar</i>	11,00
Margarita – tequila, zumo de limón, azúcar <i>Tequila, lemon juice, sugar</i>	11,00
Whisky sour – bourbon, zumo de limón, azúcar <i>Bourbon, lemon juice, sugar</i>	11,00
Mojito – ron, hierbabuena, azúcar, lima, soda <i>Rum, peppermint, sugar, lime, soda</i>	11,00
Americano – Martini rojo, Campari, soda <i>Red Martini, Campari, soda</i>	7,50
Cocktail de Champagne – Angostura, brandi, Cointreau, cava, azúcar <i>Angostura, brandy, Cointreau, champagne, sugar</i>	7,50

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

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

