



La Raspa

restaurante mediterráneo

Carta otoño-invierno
2017-2018

#somosdisfrutones

Al centro

Ensalada "La Raspa" mézclum de lechugas, pollo crujiente macerado en soja, naranja, pasas y una suave salsa de mostaza

Ensalada de pato confitado lechuga de medina, confit de pato, pera, queso de cabra desmigado y foie a la plancha

Ensalada de perdiz escabechada con escarola y frutos rojos y granada

Sardina marinada sobre pan de cristal, con salmorejo cordobés

Salmorejo cordobés con nieve de queso fresco y aceitunas esféricas

Chipirones tostados al wok con salsa satay, sobre un guiso tradicional de oreja con garbanzos

Alcachofitas crujientes con huevo frito y lascas de ibérico

Croquetas cremosas de jamón ibérico y leche de oveja

Salteado de sepia, champiñón y tirabeques con aliño de shiso y ñora

Fritura de calamar con mahonesa de kimchi

Pulpo tostado al wok con boniato, chips violetas, patata asada al tomillo y polvo de aceite al pimentón de la vera picante

Todos nuestros platos pueden contener algún alérgeno. Este establecimiento dispone de una carta con la información adaptada al reglamento (UE) N.º 1169/2011

Carnes

Magret de pato soasado, parmentier, castañas, crema de boletus con una tierra de orejones, almendra y naranja

Preso ibérica asada al horno con patata trufada, arroz venere, jugo de ibérico con oporto y pesto lio

Rabo de "toro" a la cordobesa con "papas fritas"

Lomo de vaca vieja (400 g) con padrones y patatas

Pescados

Bacalao confitado a baja temperatura con salmorejo, ensalada de micro brotes y tomate lio

Corvina con jugo de zarzuela-laksa y pasta

Zarzuela de rape asado al horno, con salsa beurre blanc

Todos nuestros platos pueden contener algún alérgeno. Este establecimiento dispone de una carta con la información adaptada al reglamento (UE) N.º 1169/2011

Arroces y fideuá

Arroz a banda

Arroz negro con sepia

Arroz del señorito rape, sepia y gambas

Arroz con marisco sepia, gambas, cigalitas y mejillones

Arroz al horno tradicional con productos de la Ribera costilla, chorizo, morcilla, garbanzos, patata y tomate

Arroz con confit de pato, setas y alcachofas

Arroz con costilla adobada y alcachofas

Arroz con verduras de temporada

Paella valenciana pollo, conejo, garrafón y judías verdes

Arroz meloso de ciervo con hongos

Arroz meloso de sepia, trigueros y cigalitas

Arroz meloso de bogavante

Fideuá negra con sepia y gambas

Risotto de rabo de toro con boletus

Precio por persona • Mínimo 2 raciones • Máximo dos variedades por mesa

Elaboramos nuestros arroces al momento

Tiempo de espera aprox. 25-30 minutos

Todos nuestros arroces se realizan con la variedad Bahía-Sénia

Todos nuestros platos pueden contener algún alérgeno. Este establecimiento dispone de una carta con la información adaptada al reglamento (UE) N.º 1169/2011

Influencia viajera...

Lasaña de rabo de toro con boletus, salsa de tamarillo, cebolla crujiente y bechamel con cardamomo

Wok de verduras de temporada y setas

Gyozas de marisco con curry thai de gambas y langostinos a la plancha

Cebiche mediterráneo de corvina, leche de tigre, cebolla morada, cilantro, lima, ají amarillo y choco lío

*“La cocina no tiene fronteras,
pero ha de tener raíces”*

Martín Berasategui

Todos nuestros platos pueden contener algún alérgeno. Este establecimiento dispone de una carta con la información adaptada al reglamento (UE) N.º 1169/2011



La Raspa

restaurante mediterráneo

C/ San Gregorio, 11
09400 Aranda de Duero
BURGOS

Tel. 947 10 75 05
info@restaurantelaraspa.com
www.restaurantelaraspa.com

#somosdisfrutones