



La Raspa

restaurante mediterráneo

Carta de 2019

#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** mézclum de lechugas, confit de pato, pera, queso de cabra desmigado y foie a la plancha

**Ensalada de escabechados** de picantón y perdiz desmigada con escarola, granada, manzana roja, setas y nuestra versión de la salsa rosa

**Sardina marinada** sobre pan de cristal, con salmorejo cordobés

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

**Alcachofitas crujientes** con huevo frito y virutas de jamón ibérico

**Croquetas** cremosas de jamón ibérico y leche de oveja

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

**Fritura de calamar** con mahonesa de kimchi

*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** cuscús con aceituna kalamata, tomate semiseco, limón marroquí y naranja sanguínea

**Preso ibérica asada al horno** con parmentier de patata, arroz venere, con salsa de oporto

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

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

# Pescados

**Bacalao "el barquero"** confitado a baja temperatura con salmorejo y rúcula

**Corvina** a la plancha con verduras al wok

**Zarzuela de pescado y marisco**

*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

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

**Gozas de marisco** con curry thai de gambas y langostinos a la plancha

**Aguachile estilo Sinaloa** de corvina, langostinos y pulpo

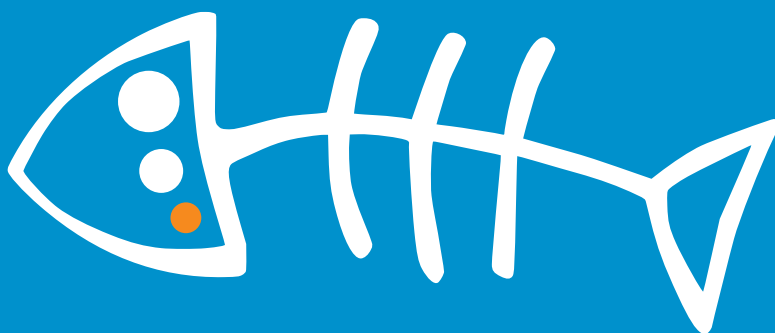
*“La cocina no tiene fronteras,  
pero ha de tener raíces”*

***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

Pan y servicio 1,20 € por persona

#somosdisfrutones



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