







RESTAURANTE LA RASPA



CARTA DE ALÉRGENOS


Los alérgenos indicados en esta carta son los que usamos en nuestras elaboraciones para personas sin intolerancias. Pregunta al camarero, porque hay algunos platos que con pequeñas adaptaciones podríamos hacerlos adaptados a alguna intolerancia.

Compartiendo de la tierra...



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

 12,5






Ensalada de burrata, salmorejo, tomate y rúcula  14,5

Ensalada de codorniz escabechada con escarola, manzana y frutos secos   14,5

Tomate de temporada aliñado..... 10



Salmorejo cordobés con jamón ibérico   10

Alcachofitas crujientes con huevo frito y virutas de jamón DUROC   
 15

Croquetas cremosas de jamón ibérico      10

Wok de verduras de temporada y setas   12,5






Compartiendo del mar...


Ensalada de atún rojo, con salmorejo, tomate y rúcula      
.....15,9

Chipirones tostados al wok con salsa satay, sobre un guiso tradicional de oreja con garbanzos s        16





Salteado de sepia, champiñones y trigueros       15

Sardina Marinada sobre pan de cristal, con salmorejo cordobés   
4,5




Tartar de atún con mango 	16,5
Mejillones chingones 	15
Zamburiñas al horno con gremolata (6ud) 	15,5
Calamares a la andaluza con mahonesa de kimchi  	16,9

Gyozas de marisco con curry thai de gambas y langostinos a la plancha 	16,5
---	------










Pescado

Bacalao al horno con salmorejo y rúcula 	17,5
Bacalao al horno con guiso de oreja 	17,5
Ventresca de atún con chop suey de verduras 	17,9
Rodaballo salvaje al horno con patata panadera 	22

Carnes

Carrillada glaseada al vino tinto con papas fritas 	15,5
Tataki de presa ibérica con parmentier de patata trufada 	19,5
Lomo de vaca vieja con patatas 	19,5

Arroces y fideuá

Arroz a banda 	13
Arroz negro con sepia 	13,9
Arroz del señorito rape, sepia y gambas 	16
Arroz con marisco: sepia, gambas, cigalitas y mejillones 	17,5
Arroz al horno tradicional con productos de la Ribera: costilla, chorizo, morcilla, garbanzos, patata y tomate 	15,5
Arroz con confit de pato, setas y alcachofas 	17,5
Arroz con costilla adobada y alcachofas 	15,5
Arroz con verduras de temporada 	14,5
Arroz meloso de sepia, trigueros y cigalitas 	16

Arroz meloso de bogavante     27,5
Arroz caldero de bogavante     27.5
Fideuá negra con sepia y gambas      14,5
Fideuá pescador rape, sepia y gambas      14,5
Risotto de rabo de toro con boletus  15,5

* **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

DESCRIPCIÓN ALÉRGENOS

Los platos con un * se pueden hacer, previo aviso, libre de gluten.

Aunque en la descripción de un plato, no salga un alérgeno determinado, es importante avisar al personal de las tolerancias / alergias alimentarias para tener un cuidado especial con el manejo, al elegir la comida.

-  Molusco
-  Altramuces
-  Sulfitos y dióxido de azufre
-  Sésamo
-  Mostaza
-  Apio
-  Frutos de cáscara
-  Leche
-  Soja
-  Cacahuete
-  Pescado
-  Huevos
-  Crustáceos
-  Gluten

Servicio de pan 1,80€/persona

Pan para celíacos 2,8€/persona