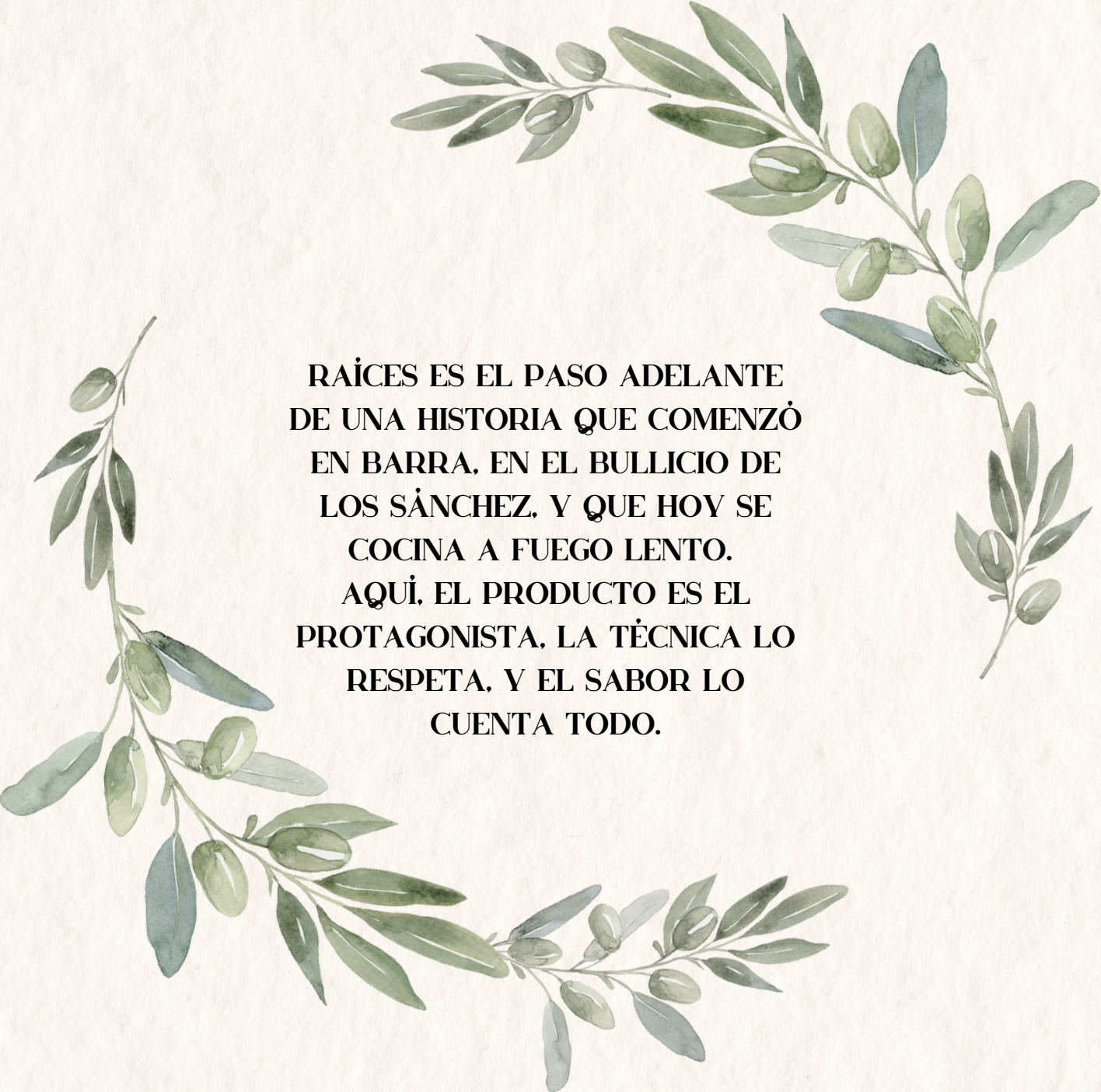


# RAÍCES

LOS SÁNCHEZ







**RAÍCES ES EL PASO ADELANTE  
DE UNA HISTORIA QUE COMENZÓ  
EN BARRA, EN EL BULLICIO DE  
LOS SÁNCHEZ, Y QUE HOY SE  
COCINA A FUEGO LENTO.  
AQUÍ, EL PRODUCTO ES EL  
PROTAGONISTA, LA TÉCNICA LO  
RESPETA, Y EL SABOR LO  
CUENTA TODO.**



# UN PRIMER ENCUENTRO

GILDA DON PEPE 2,50€

GILDA DE BOQUERÓN, TOMATE SECO, QUESO DE TETILLA, PIPARRA Y ACEITUNA GORDAL

ANCHOA DE SANTOÑA 00' 3,00€

EN PAN BRIOCHE CON MANTEQUILLA TRUFADA

CANELÓN DE PATO Y FOIE 6,50€

CON SALSA DE CHAMPIÑONES PORTOBELLO

WONTON DE PATO 4,00€

WONTON DE PATO CASERO CON SALSA DE NARANJA Y ACEITE DE SÉSAMO PICANTE ( 2 UNIDADES)

BRIOCHE DE ATÚN ROJO 5.00€

CON MAYONESA DE KIMCHI, WAKAME Y POLVO DE QUICOS

LA BURGER DE DON ANTONIO 10,00€

PAN POTATO ROLL, VACA RUBIA VASCA MADURADA TXOGITSU, TOMATE, VIRUTAS DE BACON, CEBOLLA POCHADA Y SALSA RAÍCES

TACO DE ATÚN ROJO 5.50€

TORTILLA DE MAIZ FRITA, SALSA PICANTONA, AGUACATE Y CEBOLLA ENCURTIDA

LA CROQUETA DE LA CASA 2,70€

GILDA DON PACO 2,50€

GILDA DE ANCHOA CANTÁBRICA, PIPARRA, ACEITUNA GORDAL Y ALIÑO DE AHUMADOS

SALMÓN PICANTÓN 3,70€

SOBRE PAPEL DE ARROZ CRUJIENTE Y SÉSAMO NEGRO

TORREZNO 8,00€

CASI COMO LOS DE SORIA

MARINERA 3.50€

ENSALADILLA RUSA, ANCHOA 00' CÁNTABRA Y PAN DE CRISTAL

FLOR DE ALCACHOFA 5,50€

CON JAMÓN CRUJIENTE, VIRUTAS DE FOIE Y YEMA DE HUEVO CURADA EN SOJA

BRIOCHE DE CARRILLERA 5,50€

DE CARRILLADA COCINADA AL VINO TINTO, MAYONESA PICANTONA Y CEBOLLA ENCURTIDA (2UNIDADES)

LA SMASHBURGER DE RAÍCES 10.00€

PAN POTATO ROLL, DOS CARNES DE VACA RUBIA VASCA MADURADA TXOGITSU, QUESO CHEDDAR AHUMADO Y MERMELADA DE BACON

## EL CLUB DE LAS OSTRAS

OSTRA AL NATURAL

CON PIPETA DE ALBARIÑO

4,00€

OSTRA ACEVICHADA

CON LECHE DE TIGRE Y PERLAS DE LIMA

4,00€

OSTRA AL BLOODY MARY

CON UN TOQUE PICANTÓN

4,00€

MARÍDALAS CON UNA COPA DE CAVA BRUT NATURE (+4,00€)

CANASTA DE PAN Y PAN SIN GLUTEN 1.50€  
CUENCO DE ACEITUNAS 1,50€

PRECIOS EN € / I.V.A INCLUIDO  
SERVICIO DE PAN Y APERITIVO 1.50€



# COMPARTAMOS UN MOMENTO

## — EMBUTIDO, QUESO Y CONSERVAS



JAMÓN IBÉRICO CON PAN TOSTADO Y TOMATE	<sup>1/2</sup> 14,00€	22,00€
TABLA DE QUESOS CON ALMENDRAS Y MEMBRILLO	12,00€	19,00€
TOMATE RAFF O SIMILAR CON VENTRESCA LA BRÚJULA		14,00€
TOMATE RAFF O SIMILAR CON ANCHOAS DE SANTOÑA oo`		17,00€

## — ENSALADAS, MARINADOS Y CRUDOS —

ENSALADA DE BURRATA CON AGUACATE, TOMATE, VENTRESCA CANUTERA LA BRÚJULA, PESTO Y PISTACHOS	15,00€
ENSALADA DE HELADO DE MANGO CON RULO DE CABRA, NUECES, MANGO, JAMÓN CRUJIENTE Y FRESAS MACERADAS EN VINAGRE DE JEREZ	15,50€
ENSALADA DE BACALAO AHUMADO CON NARANJA, CEBOLLA, ACEITUNA NEGRAS, HUEVO COCIDO	15,00€
ENSALADA RAÍCES CON LECHUGA, TOMATE CHERRY, PALMITO, ESPÁRRAGOS, ZANAHORIA, HUEVO DURO, ATÚN Y ACEITUNAS	14,00€
TARTAR DE QUISQUILLA CON ACEITE DE SUS CABEZAS PERLAS DE LIMA Y PERLAS DE ALGAS ROJAS	24,00€
CARPACCIO DE LUBINA CON ALGA WAKAME Y LIMA	18,00€
CEVICHE DE DORADA CON LECHE DE TIGRE	18,00€
TARTAR DE ATÚN ROJO	21,00€





# COMPARTAMOS UN MOMENTO

## MARINOS, A LA BRASA Y FRITOS



<b>ATÚN ROJO</b> MARCADO, FILETEADO CON AOVE Y SAL MALDÓN	<sup>1/2</sup> <b>14,00€</b>	<b>22,00€</b>
<b>PULPO A LA BRASA</b> CON PURÉ DE PATATAS Y AOVE TRUFADO ELIZONDO		<b>23,00€</b>
<b>ALMEJAS</b> AL VINO O A LA MARINERA		<b>21,00€</b>
<b>CALAMARES FRITOS</b> CON ALI OLI	<b>12,50€</b>	<b>21,00€</b>
<b>CALAMAR NACIONAL</b> EN ACEITE O ENCEBOLLADO		<b>23,00€</b>
<b>BOQUERONES AL LIMÓN</b> CON ALI OLI DE LA CASA	<b>11,00€</b>	<b>15,00€</b>
<b>CHIPIRONES</b> CON HUEVOS FRITOS		<b>21,00€</b>

## EL RINCÓN CASTIZO DE LA CASA

<b>ALCACHOFAS</b> CON JAMÓN CRUJIENTE, YEMA CURADA Y VIRUTAS DE FOIE (3 UNIDADES)	<b>16,50€</b>
<b>MOLLEJAS DE TERNERA</b> A LA BRASA CON LIMÓN	<b>19,00€</b>
<b>BRAVAS</b> CON ALI OLI Y CHILI CRISP	<b>10,00€</b>
<b>HUEVOS ROTOS</b> CON JAMÓN IBÉRICO Y PATATAS	<b>16,00€</b>

## PREGÚNTANOS POR LAS SUGERENCIAS FUERA DE CARTA

### GRUPOS & EVENTOS & CELEBRACIONES

MEJORE SU EVENTO CON NUESTROS ESPACIOS CUIDADOSAMENTE DISEÑADOS, ADAPTADOS PARA CREAR EXPERIENCIAS INOLVIDABLES PARA CUALQUIER OCASIÓN





# RAÍCES AL CARBÓN

## CERDO Y CORDERO

<b>PRESA IBÉRICA DE BELLOTA A LA BRASA</b>	<b>21,00€</b>
<b>PLUMA IBÉRICA A LA BRASA</b>	<b>20,00€</b>
<b>LAGARTO IBÉRICO DE BELLOTA A LA BRASA</b>	<b>20,00€</b>
<b>CHULETILLAS DE CABRITO LECHAL A LA BRASA</b>	<b>24,00€</b>

## VACA

<b>TXULETA CLANDESTINA TXOGITSU</b> 800GR APROX. DE TXULETA DE LOMO ALTO DE VACA VIEJA EUROPEA, 40 DÍAS DE MADURACIÓN	<b>56,00€</b> 70,00€/kg
<b>RIBEYE "ENTRECOT" CLANDESTINO TXOGITSU</b> 420GR APROX. DE TXULETA DE LOMO ALTO DE VACA VIEJA NACIONAL SIN HUESO, 40 DÍAS DE MADURACIÓN	<b>29,40€</b> 70,00€/kg
<b>CHULETÓN CLANDESTINO TXOGITSU</b> 1KG APROX. CHULETÓN DE VACA VIEJA NACIONAL, 40 DÍAS DE MADURACIÓN	<b>70,00€</b> 70,00€/kg
<b>RIBEYE "ENTRECOT" DE BLACK ANGUS DE NEBRASKA</b> 420GR APROX. DE LOMO ALTO DE BLACK ANGUS DE NEBRASKA. SIN HUESO,	<b>37,80€</b> 90,00€/kg
<b>RIBEYE "ENTRECOT" DE VACA FRISONA</b> 420GR APROX. DE VACA FRISONA NACIONAL, 25 DÍAS DE MADURACIÓN	<b>27,30€</b> 65,00€/kg


## A COMPAÑALO CON

<b>SALSA DE CAFÉ DE PARIS</b>	<b>4,00€</b>
<b>SALSA DE CHAMPIÑONES PORTOBELLO</b>	<b>4,00€</b>

TODAS LAS CARNES CUENTAN CON SU  
GUARNICIÓN.

SU PRECIO Y PESO SON ESTIMATIVOS

PRECIOS EN € / I.V.A INCLUIDO





**+34 950 830 039**

**WWW.RAICES-LOSSANCHEZ.COM**



**@RAICESLOSSANCHEZ**

