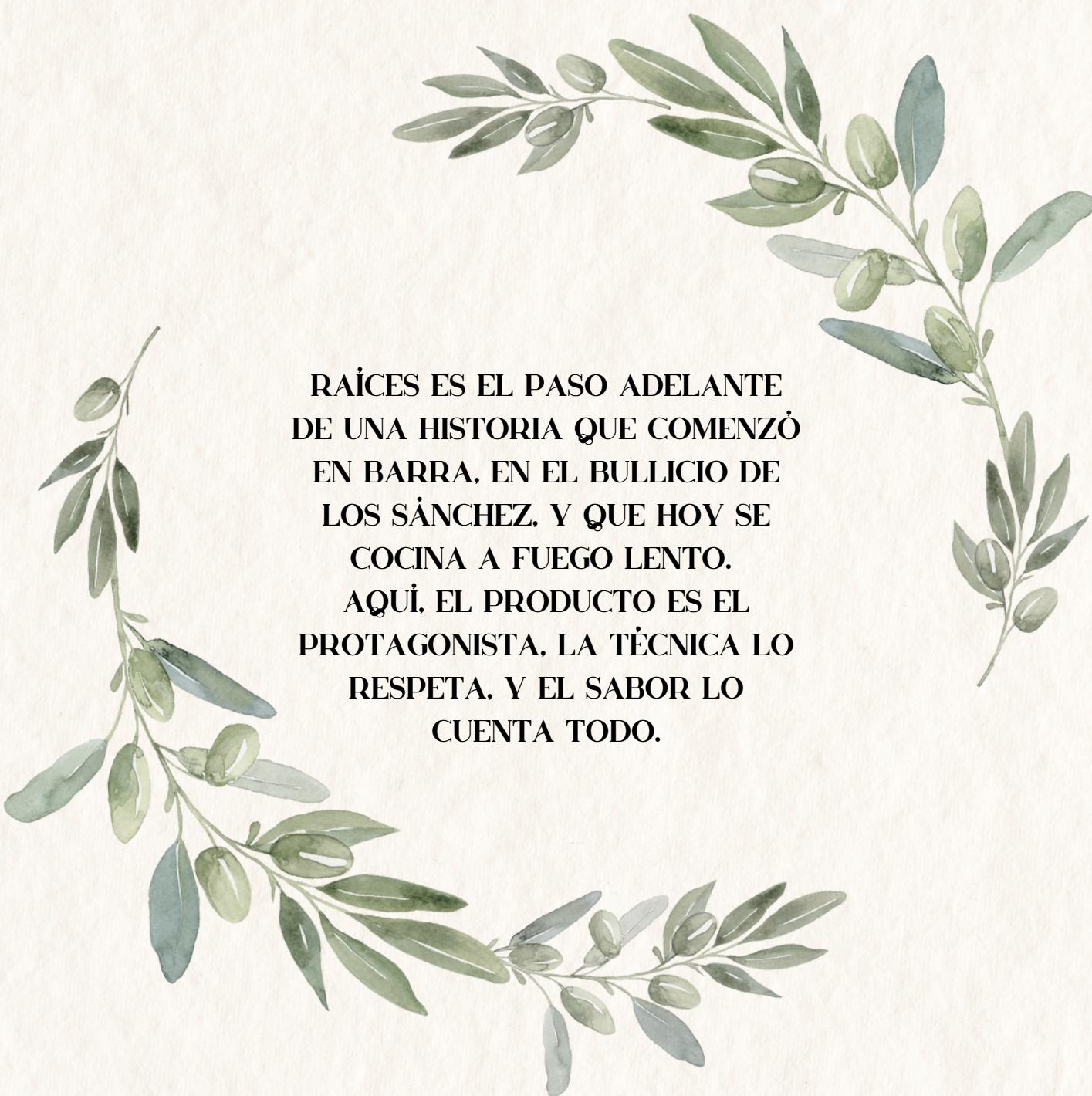


RAÍCES

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 DON PACO	2,50€
GILDA DE BOQUERÓN, TOMATE SECO, QUESO DE TETILLA, PIPARRA Y ACEITUNA GORDAL			
ANCHOA DE SANTOÑA oo'	3,00€	SALMÓN PICANTÓN	3,70€
EN PAN BRIOCHE CON MANTEQUILLA TRUFADA			
CANELÓN DE PATO Y FOIE	6,50€	TORREZNO	8,00€
CON SALSA DE CHAMPIÑONES PORTOBELLO			
WONTON DE PATO	4,00€	MARINERA	3,50€
WONTON DE PATO CASERO CON SALSA DE NARANJA Y ACEITE DE SÉSAMO PICANTE (2 UNIDADES)			
BRIOCHE DE ATÚN ROJO	5,00€	FLOR DE ALCACHOFA	5,50€
CON MAYONESA DE KIMCHI, WAKAME Y POLVO DE QUICOS			
LA BURGER DE DON ANTONIO	10,00€	BRIOCHE DE CARRILLERA	5,50€
PAN POTATO ROLL, VACA RUBIA VASCA MADURADA TXOGITSU, TOMATE, VIRUTAS DE BACON, CEBOLLA POCHADA Y SALSA RAÍCES			
TACO DE ATÚN ROJO	5,50€	DE CARRILLADA COCINADA AL VINO TINTO, MAYONESA PICANTONA Y CEBOLLA ENCURTIDA (2UNIDADES)	
TORTILLA DE MAIZ FRITA, SALSA PICANTONA, AGUACATE Y CEBOLLA ENCURTIDA			
LA CROQUETA DE LA CASA	2,70€	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€)



COMPARTAMOS UN MOMENTO

EMBUTIDO, QUESO Y CONSERVAS

JAMÓN IBÉRICO CON PAN TOSTADO Y TOMATE	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 —

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



— EL RINCÓN CASTIZO DE LA CASA —

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

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 —

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

— VACA —

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

— A COMPAÑALO CON —

SALSA DE CAFÉ DE PARIS	4,00€
SALSA DE CHAMPIÑONES PORTOBELLO	4,00€

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

