

Clásicos de La Raquetista

Nuestros mejores platos, los que tanto éxito han tenido en nuestro local de Doctor Castelo



El pincho, absoluta recomendación de la casa.

Jamón ibérico de bellota	media entera	12,5 22	Ensaladilla rusa de bonito del norte y piparras	9,5
Ostras con bloody mary de sake	ud	4,9	Buñuelos de bacalao con salsa vizcaína	12,5
Gilda clásica de anchoa	ud	2,6	Dim-sum de txangurro	16
Croquetas de jamón ibérico	6 ud	12	Milhojas de tomate aguacate y queso fresco con sardina ahumada, pesto y tapenade	12,5
Nuestros torreznos		9,5		
Patatas bravas		8		
RECOMENDACIÓN DE LA CASA				
Pincho de tortilla				4,5

Nuevo Mundo

Un viaje por los platos más típicos iberoamericanos, a nuestra manera.

- Carimañolas:** empanadillas cartageneras de yuca y carne con mojo rojo 16
- Sam latino:** de lechón asado, barbacoa de guayaba, aguacate, encurtidos y lima ud 7 / 4 ud 25
- Tostones con ropa vieja cubana y ají de cilantro 18
- Tostones de camarones acevichados 18



Sam latino, una de las especialidades de la casa

- Tostones mixtos de camarón y de ropa vieja 18
- Daditos de pollo crujiente al maíz con mostaza de curry 15
- Nuestra versión del sándwich cubano de El Versalles 9
- Mejillones, aguacate, maíz asado, apio nabo, yuca frita y aliño de anacardos 14

Desayunos especiales

Desayunos para empezar con alegría el día. De lunes a viernes de 8 a 12.30 h.

CON CAFÉ O INFUSIÓN

Desayuno completo Huevos revueltos, poché o fritos, con bacon, aguacate y tostada • 9,5 •	Desayuno USA Dos tortitas con mantequilla y mermelada o jarabe de arce • 5,9 •	Huevos pericos colombianos Revueltos con tomate y cebolleta acompañados de aguacate y arepa • 7,5 •	Huevos benedictinos Dos huevos poché sobre pan tostado, jamón york y salsa holandesa • 10,5 •
Desayuno healthy Bol de yogurt con mango fresco, avena, nueces y miel • 5,5 •	Desayuno Keto Huevos poché, jamón York, aguacate y rúcula • 9 •	Plato costeño Huevos fritos con carimañolas, tostones y arepas con ají de cilantro • 12,5 •	Sandwich cubano de El Versalles Emmental, cerdo asado, pavo ahumado, pepinillo y mostaza • 8 •

Principales

- Corvina con su pil pil y vegetales 19
- Tiradito de pargo con salsa de ajo y guindillas 20
- Arroz meloso de carrilleras 18
- Arroz de salmorreta, gambita roja y ali oli de ajo negro 20
- Canelón de pularda, crema de Pedro Ximénez y trufa 18
- Rabo de vaca al curry Massaman 18
- Steak tartare con pan carasatu 18
- Callos, patas y morros a la madrileña 16
- Garbanzos con butifarra, setas y foie 18
- Lomo alto de vaca frisona con piquillos confitados y patatitas (2 pax) 38



Cuentan que es uno de los imprescindibles, arroz de salmorreta con gambita roja y alio oli de ajo negro.

**EXTRA!!
EXTRA!!**

HOY TENEMOS...
No olvides preguntar por nuestros fuera de carta de temporada



Descarga tu carta digital, carta en inglés, alérgenos y carta de vinos

Si estas leyendo estas líneas es porque estas sentado en nuestro restaurante y quizá te preguntes, ¿de que va esto? Déjame que te explique, es muy sencillo



Postres

TODOS LOS POSTRES TIENES UN PRECIO DE 7€



Copa de frutas de La Raquetista

- Pastel ruso con helado de avellana
- El postre de "la manzana asada"
- Torrija de sobao "El Macho"
- Key Lime Pie homenaje a Joe's y natilla de coco (vegano, sin gluten)
- Pastel de chocolate de la abuela
- Copa de fruta tropical, helado de mango y natilla de coco (vegano, sin gluten)

Generosos

VINOS POR COPA

GABRIELA ORO Palomino Fino	6
FINO PANDO Palomino Fino	3,50
PALO CORTADO CAYETANO DEL PINO Palomino Fino	8
OLOROSO ALFONSO Palomino Fino	4
FINO CB Pedro Ximénez	3,50