

CACHIVACHE
TABERNA
LA RAQUETISTA

SALINO
LA RAQUETISTA
EN LA
HABANA



Información de alérgenos, carta en inglés, etc



	MEDIA	ENTERA
Jamón ibérico con pan con tomate	14	24
Patatas bravas		8,5
Nuestros torreznos		12
Gillda de anchoa y boquerón	ud.	2,8
Ostra francesa al Bloody Mary de Sake	ud.	4,5
Buñuelos de bacalao con salsa vizcaína		16
Mollejas de ibérico de bellota salteadas con ajetes y setas		16
Ensaladilla rusa de ventresca de bonito		12
Dim-sum de txangurro		18
Tacos de "almitas", piperrada y crème fraîche peruana	2 ud. 4 ud.	10 18
Parpatana de atún rojo tratada como un pastrami		18
Tarta fina de morcilla de León y piquillos confitados		14
Pulpo laminado, parmentier de fabes y piméntón		18
Milhojas de tomate, queso fresco, aguacate, tapenade y sardina ahumada		14
Cogollos, anchoas cantábricas, bonito y tomatitos marinados		18
Burrata con pimientos asados, alcaparrones y cebolla tierna		18

IVA incluido. Servicio, pan y aperitivo 2€ por persona.
Existe información de alérgenos a disposición de nuestros clientes.



Risotto de boletus edulis, trompetas y queso Idiazábal	19
Arroz de trigueros, gamba roja y ali oli de salmorreta	20
Lomo de bacalao "Club Ranero"	22
Terrina crujiente de oreja y morro con gambas al ajillo	18
Dados de solomillo ibérico de bellota, portobello y patatitas	18
Steak tartare clásico	22
Canelón de pularda, PX y tartufata	19
Garbanzos con butifarra, setas y foie	20
Callos, patas y morro a la madrileña	18
Mousaka de berenjenas, cordero tikka, dal y yogurt	18
Rabo de vaca al curry Massaman	20
Lomo bajo de vaca frisona madurada 45 días	24
Tabla de quesos españoles	10
Torrija de sobao "El Macho"	7
Tarta de queso con compota de madroños	7
Tarta de chocolate, galleta y dulce de leche, helado de avellana	7
Pastel ruso con helado de Baileys	7
Crema de limón quemada con praliné de pistacho	7
Coco, mango y maracuyá (sin lactosa, sin gluten)	7