


# RASA

Rasa, significa 'Sabor' y también representa la esencia emocional que evoca sentimiento inexplicables.

En nuestro restaurante, *RASA*, buscamos despertar emociones que van más allá de las palabras con nuestro *SABOR*.

# RASA

GASTROBAR

Síguenos en redes  @Rasagrupo  Rasa Gastrobar

*Donde la tradición  
se convierte en  
experiencia*

T: tapas | M: Media Ración | U: Unidad | P: Plato

## Platos Fríos

Ensaladilla de camarones rojos  
y piparras.  
T: 4,5€ M: 9€

Brioche hojaldrado, chicharrón  
chiclanero y manzana ácida.  
T: 5,5€

Pisto gaditano, sardina de La Chanca  
y pan carasau.  
T: 5,5€

Bruschetta de burrata, pesto de piñones  
y tomate.  
T: 7,5€

Steak tartar alcaparra frita y  
wonton crujiente.  
P: 12€

Gildas de boquerones en  
vinagre y encurtidos (4U)  
P: 6€

Tartar de atún, emulsión  
de lima y brotes.  
P: 16€

## Arroces

Arroces mínimo 2 personas

Salmonetes y lima.  
11€/pax

Carabinero y lomito ibérico.  
13€/pax

Churrasco de pollo y alcachofas.  
9€/pax



## Platos Calientes

Papas de Sanlúcar y salsa  
brava ahumada.  
P: 7€

Croquetas de gambón.  
T: 5,7€ M: 11€

Croquetas de vaca vieja y picaña madurada.  
T: 6,2€ M: 12,2€

Guiso de cola de toro, jugo de huesos  
y espuma de parmentier trufada.  
T: 4,5€ M: 8,8€

Tortilla cremosa de patata,  
acompañado de guiso de chocos.  
T: 7€

Tortilla de camarones  
U: 1,7€

Atún en manteca y sofrito  
con oloroso.  
T: 4,8€ M: 9,5€

Canelón de picaña madurada, bechamel  
de su jugo y salsa de costillas.  
P: 7,5€

Musaka de berenjena, salami y parmesano.  
T: 6,9€

Burger de vaca, cheddar y  
salsa Rasa.  
P: 8,5€

Tataki de atún en tomate  
T: 7€ M: 12€

Carabineros, crema de sus corales  
y papas con huevos fritos.  
P: 14€

Cazón frito con emulsión de su adobo  
T: 5,5€ M: 10€



## Postres

Tarta de queso El Bosqueño y  
helado de pistacho.  
6,5€

Postre de la casa.  
Preguntar precio al personal

Pan y picos 1,5€/pax, en el caso de no querer este servicio, avisar al camarero.

\*Preguntar por los alérgenos al personal de sala\*

## Vinos Blancos

C: Copa | B: Botella

Aranzá  
Bodega Barrialto Sanlúcar Barrameda  
Palomino  
C: 3,8€ B: 18€

El Muelle de Olaso  
Bodega Luis Pérez  
Palomino  
C: 3,2€ B: 16€

Meunier  
Bodega 4ojoswines  
Moscatel seco  
C: 4,2€ B: 20€

Rippa Dorii  
Bodega Ontañón  
D.O. Rueda Verdejo  
C: 2,8€ B: 13€

Las Levantadas  
Bodega Javier San Pedro  
D.O. Rioja  
C: 3,4€ B: 17€

Cunqueiro III Milenium  
Bodega Cunqueiro  
D.O. Ribeiro  
C: 3,8€ B: 18€

Esencia de la Torre  
Bodega Albariza de la Torre  
Moscatel dulce  
C: 2,7€ B: 15€

Espumoso Galantería Chardonnay  
Bodega Alvariza de la Torre  
B: 22€

Espumoso Galantería Rosado  
Bodega Alvariza de la Torre  
Syrah  
B: 21€

Frizzante Quinto Pino  
Bodega Ontañón  
Rioja  
C: 2,2€ B: 11€

## Vinos Tintos

C: Copa | B: Botella

Ontañón Crianza  
Bodega Ontañón  
Tempranillo Garnacha D.O. Rioja  
C: 2,5€ B: 14€

Arrocal 9 meses  
Bodega Arrocal  
Tinti Fino D.O. Ribera del Duero  
C: 3€ B: 17€

Massimo  
Bodega Atlantic Wines Mencia  
D.O. Ribeira Sacra  
B: 18€

Esencia la Torre  
Bodega Albariza la Torre  
Petit Verdot Cádiz  
B: 17€

## Vinos Generosos

C: Copa | B: Botella

Manzanilla Pasada 9 años  
Sanlúcar de Barrameda Mar 7  
C: 3,8€ B: 17€

Fino Arroyuelo 6 años  
Bodega Primitivo Collantes Chiclana  
C: 3,5€ B: 15€

Amontillado Fossi 8 años  
Bodega Primitivo Collantes Chiclana  
C: 4€ B: 19€

Oloroso 30 años  
Sanlúcar de Barrameda Mar 7  
C: 6€ B: 33€

Pedro Ximénez Mar 7 30 años  
Sanlúcar de Barrameda Mar 7  
C: 6€ B: 33€

*A veces es cuestión de tiempo vino!!*