

































# ENSALADAS

Ensalada variada (hojaverde, tomate, zanahoria, cebolla morada y huevo duro)		8,50€
Ensalada Caprese (tomates, mozzarella de búfala, albahaca y tomates cherry asados)		10,50€
Ensalada de canónigos (perabraseada, queso gorgonzola y parmesano)		10,50€
Ensalada de queso de cabra (mezclum, queso de cabra gratinado, manzana, nueces y miel)		11,50€
Ensalada de atún (mezclum, ventresca de atún, tomates confitados y cebolla roja)	  	10,90€
Ensalada de rúcula (rúcula, parmesano, picatostes y jamón ibérico)	 	12,50€
Ensalada Rayuela (mezclum, jamón serrano, fruta de temporada braseada y salsa rosa)	  	13,50€



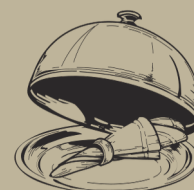
# ENTRANTES

Pantostado con tomate y aceite de oliva extra		2,75€
Empanada de carne	 	3,80€
Empanada de jamón y queso	  	3,80€
Empanada de queso y cebolla	  	3,80€
Mazorca a la brasa con mantequilla saborizada		3,60€
Chorizo criollo y morcilla		8,80€
Provolone a la brasa con orégano		10,80€
Provolone con jamón ibérico D.O. Guijuelo (Selección Galiot)		14,95€
Parrillada de verduras de temporada (con Salsa Romesco)		13,50€
Jamón ibérico D.O. Guijuelo (Selección Galiot)		16,50€
Steak tartar 150 gr de solomillo argentino	  	19,50€
Mollejas de corazón de ternera		17,50€
Foie micuit con jamón de pato y reducción de Pedro Ximénez	  	15,95€



# RAYUELA CATERING

Ofrecemos servicio de catering a domicilio para todo tipo de eventos.  
 Infórmese sin compromiso.



# CARNES SELECCIONADAS

Dependiendo el corte elegido, nuestras carnes tienen una duración de cocción de 15 a 20 minutos.

Entraña de ternera	20,80€
Asado de Tira	19,80€
Bife ancho D.O. Argentina (entrecotte) 200 gr	20,60€
Bife ancho D.O. Argentina (entrecotte) 300 gr	28,70€
Solomillo D.O. Argentina 200 gr	26,75€
Solomillo D.O. Argentina 300 gr	34,95€
Solomillo 200 gr con salsa gorgonzola 🍷	29,75€
Solomillo 300 gr con salsa gorgonzola 🍷	37,95€
Colita de Cuadril (importación) aprox. 300gr	22,60€
Colita de Cuadril (importación) 1 Kg aprox	59,60€
.Pata y muslo de pollo de corral deshuesado	17,50€
Secreto de cerdo ibérico	17,50€
Solomillo de cerdo ibérico con salsa gorgonzola 🍷	20,45€
Magret de pato con salsa de frutos rojos	18,95€
Entrecot de ternera suprema gallega 300gr	20,80€
Chuletón de ternera nacional 1Kg aprox. (A consultar)	55,00€
Milanesa de ternera o pollo a la napolitana (con jamón y mozzarella gratinada) 🍷🍳🍷	18,50€

## CARNES AL ASADOR

*Cocinadas a baja temperatura*

Consulta a nuestro personal la carne de I día.

Encargos de cortes especiales con anticipación  
(cordero, cochinito, costí, vacío)



Todos nuestros platos van acompañados de papa asada y verdura a la parrilla

# PASTAS CASERAS

Ravioles de ricotta, espinaca y parmesano



14,50€

Sorrentinos de jamón, mozzarella y ricotta



14,50€

## Nuestras salsas a elección

Salsa de tomate con sus condimentos

Salsa fina de quesos (selección de quesos)

Mixta (mezcla de tomate y quesos)

## Y los días 29 de cada mes siguiendo la tradición argentina...

Ñoquis de patata con estofado de la abuela



14,50€

# PESCADOS



Lomo de Merluza con Verduras Asadas



18,90€

Lomo de Salmon Con Verduras Asadas



19,90€

# MENÚ INFANTIL (Hasta 12 años)

Nuggets de pollo con patatas fritas



Carne a la brasa con patatas fritas



Macarrones con salsa de tomate o salsa de queso



Copa helada (incluye bebida)



12,20€

## Iconos de información sobre alergias e intolerancias alimentarias



CONTIENE GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUATE



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES