

EL NOSTRE MENU GOURMET EL RACÓ 25,00 €

La nostra amanida de formatge de cabra

*Nuestra ensalada de queso de cabra
Salad with Goat Cheese and Walnuts Confit Tomato Vinaigrette*

Carpaccio de Vedella amb flocs de Parmesà i Vinagreta de ceps

*Carpaccio de Ternera con virutas de parmesano y vinagreta de ceps
Beef Carpaccio with Parmesan and mizuna leaf with mustard vinaigrette*

Quadre d'encenalls d'Espatlla Ibèrica (suplement 3,0€)

*Cuadro de virutas de Paleta Ibèrica (suplemento 3,0€)
Iberian cured ham shavings (supplement 3.0€)*

El Nostre Caneló "XL" amb Rostit de Pagès, beixamel i formate gratinat

*Nuestro Canelón "XL" con Rustido de Payés, bechamel y queso gratinado
Our "XL" Cannelloni with Roast, béchamel and cheese gratin*

La Nostra Pasta fresca amb Crema de Ceps i Formatge Parmesà

*Nuestra Pasta fresca con Crema de Ceps y Queso Parmesano
Fettuce with mushroom sauce*

Croquetes de rap i Gambes

*Croquetas de Rape y gambas
Monkfish and prawn croquettes (5u.)*

Sopa de Peix de Roca amb Musclos i Gamba vermella

*Sopa de Pescado de Roca con Mejillones y Gamba roja
Rockfish soup with clams, mussels and red prawn*

Croquetes de ceps i pernil ibèric (5u.)

*Croquetas de boletus y jamón ibérico (5u.)
Boletus and Iberian Ham croquettes*

Hamburguesa de vedella a la brasa amb patates Rosses i Padrons

Hamburguesa de ternera a la brasa con patatas fritas y Padrones

Peus de Porc al cava a la Brasa amb Patates al Caliu Baby

*Pies de Cerdo al cava a la Brasa amb Patata al Caliu Baby
Grilled Feet Pork with Baked Potatoes*

Bacallà al l'All Cremat amb Tomàquet Confitat

*Bacalao al Ajo Quemado con Tomate Confitado
Cod to Burnt Garlic and Tomato Confit*

Fideuà amb All i Oli negat (suplement 1,9€)

*Fideuá con All i Oli negat (suplemento 1,9€)
noodles paella with garlic oil sauce (supplement 1.9€)*

Paella Parellada amb Botifarra i Sípia (suplement 4,0€)

*Paella Parellada con Butifarra y Sepia (suplemento 4,0€)
Paella with sausage and Artichokes (supplement 4.0€)*

Paella de Peix i Marisc amb Gamba Vermella i Escamarlà (suplement 6,8€)

*Paella de Pescado y Marisco con Gamba Roja y Escamarlan (suplemento 6,8€)
Seafood Paella (supplement 6.8€)*

Arròs de Verdures

Arroz de Verduras

Sepia a la Planxa amb Oli de Cibulet i Verdures Saltejades amb Teriyaki

*Sepia a la Plancha con Aceite de Cebollino y Verduras Salteadas con Teriyaki
Grilled cuttlefish with chive oil*

Seitàn amb Verduretes (100% proteïna vegetal)

*Seitán con Verduras (100% proteína vegetal)
Seitan with vegetables (100% vegetable protein)*

Coulant de xocolata, crumble de cacau i gelat de Vainilla (suplement 2,0€)

*Coulant de chocolate, crumble de cacao y Vainilla (suplemento 2,0€)
(suplement 2.0€)*

El nostre pastís de formatge amb coulis de fruits vermells

*Nuestro pastel de queso con coulis de frutos rojos
Homemade cheese cake with berry soup*

Brownie amb nous, gelat de Vainilla i Xocolata Negra Calenta

*Brownie con nueces, helado de Vainilla y Chocolate Negro Caliente
Brownie with walnuts, vanilla ice cream and Chocolate pit*

Pastís de pastanaga amb iogurt i Sorbet de Mandarina

*Pastel de zanahoria con yogurt y Sorbete de Mandarina
Carrot cake with yoghurt and tangerine sorbet*

Gelat de vainilla amb xocolata calenta i Crumble d'ametlla

*Helado de vainilla con chocolate caliente y Crumble de Almendras
Vanilla ice cream*

Iogurt natural amb crumble i mel

*Yogurt natural con crumble y miel
Yogurt*

Sorbet de mojito

*Sorbete de limón
mojito sorbet*

Sorbet de mandarina

Sorbete de mandarina

Pa de Coca amb Tomàquet inclòs

Oferta vàlida per el dia d'avui. Els menús poden ésser modificats garantint-los la mateixa qualitat.

Menu vàlid per un màxim de 8 començals

Pan de Coca con Tomate incluido

Oferta válida para el día de hoy. Los menús pueden ser modificados garantizando la misma calidad.

Menu valido para un máximo de 8 comensales

Bread with Tomatoe included

The menus can be modified without previous notice, guaranteeing the same quality.