

EL NOSTRE MENU GOURMET EL RACÓ 25,00 €

PRIMERS PLATS / PRIMEROS PLATOS / STARTERS

Amanida de Tardor amb Foie, Fígues i Magrana (suplement 1,8€)

Ensalada de Foie, Higos y Granada (suplemento 1,8€)

Foie salad and crispy ham with apple and grape vinaigrette (suplement 1.8€)

La nostra amanida de formatge de cabra

Nuestra ensalada de queso de cabra

Salad with Goat Cheese and Walnuts Confit Tomato Vinaigrette

Amanida de formatge burrata amb vinagreta d'alfàbrega

Ensalada de Burrata con Vinagreta de Albahaca

Burrata Salad with Basil Vinaigrette

El Nostre Caneló de Pasta Fresca amb Rostit de Pagès, beixamel i formatge gratinat

Nuestro Canelón de Pasta Fresca con Rustido de Payés, bechamel y queso gratinado

Our typical Meat Cannelloni with gratin cheese

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

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

Carpaccio de Vedella amb flocs de Parmesà i Vinagreta de Mostassa Antiga

Carpaccio de Ternera con virutas de parmesano y vinagreta de mostaza Antigua

Beef Carpaccio with Parmesan and mizuna leaf with mustard vinaigrette

Pètals de Foie amb torradetes i coulis de fruits vermells (suplement 4,5€)

Petalos de foie con tostaditas y coulis de frutos del bosque (suplemento 4,5€)

Foie with toast (suplement 4.5€)

Encenalls de pernil Joselito (suplement 5,2€)

Virutas de jamón Joselito (suplemento 5,2€)

Iberian ham with bread and tomato with olive oil (suplement 5.2€)

SEGONS PLATS / SEGUNDOS PLATOS / MAIN COURSE

Bacallà al l'All Cremat amb Tomàquet Confitat

Bacalao al Ajo Quemado con Tomate Confitado

Cod to Burnt Garlic and Tomato Confit

Hamburguesa de Vedella a la Brasa amb patates Rosses

Hamburguesa de Ternera a la Brasa con patatas Fritas

Filet de Orada amb Patata Xup Xup

Filete de Dorada con Patata Xup Xup

Baked Gilthead fish with Potatoes

Peus de Porc al cava a la Brasa amb Patata al Caliu

Pies de Cerdo al cava a la Brasa amb Patata al Caliu

Grilled Feet Pork with Baked Potatoes

Confit d'Ànec amb Salsa d'Oporto

Confit de Pato con Salsa de Oporto

Duck confit with Porto sauce

Magret d'Ànec amb Salsa de Pedro Ximenez i Fruits Vermells (suplement 2,8€)

Magret de Pato con Salsa Pedro Ximénez y Frutos Rojos (suplemento 2,8€)

Duck magret with (suplement 2.8€)

Fideuà amb All i Oli negat

Fideuá con All i Oli negat

noodles paella with garlic oil sauce

Paella de Peix i Marisc amb Gamba i Escamarlà (suplement 4,5€)

Paella de Pescado y Marisco con Gamba y Cigala (suplemento 4,5€)

Seafood Paella (suplement 4.5€)

Paella Parellada amb Botifarra, Sípia i Carxofes (suplement 3,0€)

Paella Parellada con Butifarra, Sepia y Alcachofas (suplemento 3,0€)

Paella with sausage, cuttlefish and Artichokes (suplement 3.0€)

Arròs Negre de Sèpia i Calamar (suplement 2,0€)

Arroz Negro de Sepia y Calamar (suplemento 2,0€)

Black Rice Cuttlefish (suplement 2.0€)

POSTRES / POSTRES / DESERTS

Brownie amb Xocolata, Crumble d'Ametlla I Gelat de Vainilla
Brownie con Chocolate, Crumble de almendra y Helado de Vainilla
Brownie with vanilla ice cream

Crema catalana cremada a l'antiga
Crema catalana quemada a la antigua
Typical catalan cream

Pastis de Carrot cake
Pastel de Carrot cake
Carrot Cake with Cítrics

Coulant de xocolata, crumble de cacau i gelat de vainilla (suplement 1,8€)
Coulant de chocolate, crumble de cacao y helado de vainilla (suplemento 1,8€)
Coulant chocolate, cacao crumble and vanilla ice cream (supplement 1.8€)

Pastís casolà de formatge amb Crumble d'Ametlla
Pastel casero de queso con Crumble de Almendras
Homemade cheese cake with raspberry coulis and ginger

logurt natural amb crumble i mel
Yogurt natural con crumble y miel
Yogurt

Gelat de vainilla amb Xocolata calenta
Helado de vainilla con Chocolate caliente
Vanilla ice cream with chocolate

Cafè frappé
Café frappé
Frappé coffee

Sorbet de Mandarina
Sorbete de Mandarina

Pa de Coca amb Tomàquet

Aigua o vi o refresc o Cervesa -

Inclou una consumició per persona durant l'àpat (no aperitiu)

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

Pan de Coca con Tomate inclós

Agua o Refresco o Vino de la Casa -
Incluye una consumición por persona durante la comida (no aperitivo)
Oferta válida para el día de hoy. Los menús pueden ser modificados garantizando la misma calidad.

Bread with Tomatoe included

Water or wine or soft drink or beer .
Includes one drink per person during the meal (not appetizer)
The menus can be modified without previous notice, guaranteeing the same quality.