

EL NOSTRE MENU GOURMET EL RACÓ 25,00 €

PRIMERS PLATS / PRIMEROS PLATOS / STARTERS

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 formate 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 torraderes i coulis de fruits vermells (suplement 4,5€)

*Pétalos 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 Tomato 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

*Fideuà 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 raspberrry coulis and ginger*

logurt natural amb crumble i mel

*Yogurt natural con crumble y miel
Yogurt*

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.