

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*

Pastis 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.