

EL NOSTRE MENU GOURMET EL RACÓ 25,00 €

Amanida de Tomaquet Monterosa amb ceba, Tonyina i Alvocat

*Ensalada de Tomate Monterosa con cebolla , Atun y Aguacate
Monterosa Tomato Salad with Onion, Tuna and avocado*

Timbal d'Escalivada i Formatge de Cabra Gratinat

*Timbal de Escalivada y Queso de Cabra Gratinado
Escalivada (a dish of smoked, roasted vegetables) with Goat Cheese Grilled*

Amanida de formatge burrata amb vinagreta d'alfàbrega

*Ensalada de Burrata con Vinagreta de Albahaca
Burrata Salad with Basil Vinaigrette*

Hummus de cigrons amb crudités de verdura

*Hummus de legumbres con crudités de verdura
Legumes Hummus with crudités vegetable*

Salmorejo amb Ou dur i Pernil

*Salmorejo
Tomate Soap with jam and boiled egg*

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*

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*

Caneló casolà de Rostit l'Àvia

*Canelón casero de rustido de la Abuela
Homemade cannelloni roast*

Croquetes de rap i Gambes

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

Hamburguesa de vedella a la brasa amb patates Rosses

*Hamburguesa de ternera a la brasa con patatas fritas
Grilled beef burger with fries and port*

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*

Braó de porc confitat amb patata Panadera Salsa Oporto

*Codillo de cerdo confitado con patata Panadera y Salsa Oporto
Confit Pork Knuckle with Panadera Potato and Oporto Sauce*

Bacallà al l'All Cremat amb Tomàquet Confitat

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

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

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

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€)*

Arròs Negre de Sèpia i Calamar (suplement 4,2€)

*Arroz Negro de Sepia y Calamar (suplemento 4,2€)
Black Rice Cuttlefish (supplement 4.2€)*

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

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

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€)*

Arròs de Verdures

Arroz de Verduras

Seitàn amb Verduretes (100% proteïna vegetal)

*Seitán con Verduritas (100% proteïna vegetal)
Seitan with vegetables (100% vegetable protein)*

Pecat de xocolata

Pecado de chocolate

Crema catalana cremada a l'antiga

Crema catalana quemada a la antigua

Typical catalan cream

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

Coulant de chocolate, crumble de cacao y helado de vainilla (suplemento 2,0€)

Coulant chocolate, cacao crumble and vanilla ice cream (supplement 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

Mel i mató amb nous

Miel y requesón con Nueces

Cottage cheese with honey and nuts

Brownie amb nous, gelat de vainilla i Xocolata fosa

Brownie con nueces, helado de vainilla y chocolate fundido

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

Sorbet de mojito

Sorbete de mojito

Mojito Sorbet

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.