

le tapas di el Racó

- Olive Gordal snocciolate
- Olive Kalamata
- Frittelle di merluzzo
- Hummus
- Hummus di barbabietola **Novità 2022**
- Hummus di peperoni «piquillo» **Novità 2022**
- Assortimento di hummus (3 a scelta)
- Burrata stracciata al pesto
- Patate alla «brava» con salsa piccante
- Patate dolci alla «brava» **Novità 2022**

Crocchette

- Carne stufata
- Prosciutto crudo iberico
- Funghi selvatici
- Coda di bue
- Zucca e parmigiano
- Melanzane e formaggio di capra
- Pollo arrosto
- Filetto di maiale iberico e miele **Novità 2022**
- Vegana

½ metro di crocchette (8 a scelta)

Le «espardenyes» di El Racó

- Pomodoro confit con acciughe
- Roquefort e noci
- Cipolla caramellata con formaggio di capra
- Pomodoro e prosciutto crudo iberico

Assortimento di espardenyes (4 a scelta)

il nostro pane

Pane Racó
Con cipolla arrostita, pomodoro e pesto di olive nere

Il nostro pane quotidiano

Focaccia

Pane all'aglio **Novità 2022**

zuppe di stagione

Calde...

Crema di funghi
Crema di zucca
Con semi di zucca e sesamo nero

Fredde...

Gazpacho di anguria ghiacciato
Crema di zucchine

i piatti gratinati

Maccheroni di Sanvi
con soffritto di maiale magro, prosciutto, *chorizo*, formaggio e besciamella

Lasagne allo stile dell'Empordà
Con soffritto di cipolla, carne di vitello e di maiale, pomodoro, formaggio e besciamella

Lasagne al formaggio
Con taleggio, fontina, emmental e cheddar

Moussaka
Melanzane, zucchine, cipolle, patate, carne macinata, pomodoro e besciamella

Cannelloni **Novità 2022**

le insalate

Fresca del nord
Lattuga, scarola, rucola, peperone rossi, peperone verdi, pomodoro, tonno, olive Kalamata, cipolla e uovo con vinaigrette al basilico

Granna
Lattuga, scarola, rucola, fragole, cotognata, nocciole, noci, semi di sesamo, semi di zucca e datteri con vinaigrette al miele

Caesar My Way
Lattuga, scarola, rucola, pinoli, crostini, pancetta, datteri, mela e pollo con salsa Caesar

Racó
Lattuga, scarola, rucola, salmone affumicato, pomodori, pera caramellata e noci con vinaigrette di pere

Orange
Lattuga, scarola, rucola, arancia, formaggio di capra, pomodori e nocciole con vinaigrette al miele

Grigliata di verdure
Asparagi verdi, melanzane, zucchine, peperoni rossi e verdi, cipolla, aglio e pomodori, il tutto marinato in aceto balsamico

«Esqueixada» di merluzzo
Merluzzo, pesto di olive nere, scarola, cipolla, pomodoro, peperoni verdi e olive Gordal

Caprese (di stagione)
Pomodoro, burrata e pesto

crepelle salate

Per noi le «gallette dell'Empordà»

Crespella di prosciutto cotto e gouda

Cocotte
Pollo in agrodolce, cipolla caramellata, crema di formaggi e uovo

Canard
Confit d'anatra con composta di mele e pinoli

Crêpaccio nero
Crespella fredda farcita con scaglie di parmigiano, rucola, noci e spinaci, con un pizzico di vinaigrette al miele, basilico, olio di noci e cavolo rosso

Crêpaccio rosso
Crespella fredda con carpaccio di manzo stagionato, parmigiano e cavolo rosso, con un filo d'olio al basilico, salvia e rucola

Nordica
Salmón ahumado, crema de quesos, mozzarella y rúcula con un toque de limón

i risotti

Preparati con riso di Pals, cucinati al momento

Spinaci e gorgonzola

Risotto alle seppie in tinta

Funghi selvatici e salsiccia nera catalana

«Suquet» (zuppa di pesce catalana) con gamberi (Gamberi di Palamós)

Formaggio con croccante di parmigiano

Alla norma
Pomodoro, burrata, melanzane fritte e pesto

la nostra pasta ripiena

Ravioli ai funghi
con salsa di foie e pinoli

Pansoti alla burrata
con pomodoro e pesto

Raviolone di zucca
con salsa al parmigiano e agli amaretti

Caramella di gorgonzola e pere
con salsa al gorgonzola e noci

“Raviolini” di zampone di maiale e tartufo **Novità 2022**

Ravioli al tartufo **Novità 2022**
con olio, parmigiano e noci

la nostra pasta

Le nostre combinazioni sono state studiate tenendo conto della forma della pasta e della consistenza del condimento. La nostra pasta viene cotta al momento e poi saltata in padella insieme al sugo.

Se non ti convincono, proponi la tua combinazione!

Spaghetti alla carbonara tradizionali **Novità 2022**
con guanciale e pecorino

Spaghetti alla carbonara My Way

Rigatoni con un poker di salse al formaggio (con noci)

Tagliatelle al pesto (con pinoli)

Rigatoni alla bolognese

Tagliatelle al nero di seppia
Seppia, funghi finferli neri e un tocco di salsa «all'oli»

Spaghetti all'arrabbiata

Tagliatelle aglio, olio e peperoncino

Rigatoni alla puttanesca
Pomodoro, acciuga, olive, aglio, capperi e peperoncino

Spaghetti Périgord
Anatra confit, panna e datteri

Rigatoni al ragù vegetale

Spaghetti alle vongole
Vongole, brodo di pesce, aglio e prezzemolo **Novità 2022**

Tagliatelle al salmone

Tagliatelle all'arrabbiata **X**

le carni

Tutte le nostre carni sono grigliate e servite con un contorno a scelta: patate fritte, patate dolci fritte, riso, verdure grigliate o insalata verde.

Si può chiedere che la carne venga servita con salsa barbecue, salsa al pepe, cipolla caramellata o con salsa al formaggio erborinato.

Racosteak.
hamburger della casa da 200 g

Petit Caruso. Costata da 200 g

Caruso. Costata da 300 g

Gran Caruso. Costata da 500 g

Pio - Pio. Spiedino di pollo con pancetta, peperoni rossi e verdi e cipolla, servito con salsa agrodolce

Grande carpaccio di manzo
con salsa al miele e senape

100% carne di manzo di Girona → Tartare. Steak tartare da 180 g, servita con panet tostato

hamburger

di carne biologica

Súper!!!
Hamburger da 200 g con pomodoro a fette, scarola, cipolla caramellata, gouda e uovo fritto, con un pizzico della nostra salsa segreta Racó. Con contorno di patate fritte

Extra!!!
Hamburger da 200 g con composta di mele, rucola, bacon e parmigiano, servito con salsa Vivace (yogurt, senape e maionese). Con contorno di patate dolci fritte

Hamburger di carote **Novità 2022**
Con lattuga, zucchine, salsa al miele e senape. Con contorno di patate fritte

le pizze di el Racó

Suggeriamo l'impasto ideale per ogni pizza, ma se ne preferisci uno diverso, chiedi pure.

Anche senza glutine (con un supplemento di 3,00 euro)

BASE SOTTILE

Margherita
Pomodoro, mozzarella e origano

Classica
Pomodoro, prosciutto, mozzarella e pesto

Siciliana
Pomodoro, salsa all'arrabbiata, mozzarella, tonno, acciughe, capperi, origano e olive nere

Affumicata
Pomodoro, mozzarella, pancetta, funghi, parmigiano e origano

Ai formaggi
Crema di formaggio erborinato, gorgonzola, mozzarella, gouda, formaggio di capra, crema di formaggi, noci e origano

Tropicale
Pomodoro, prosciutto, mozzarella, pollo in agrodolce, ananas e origano

Iberica
Carpaccio di pomodoro, prosciutto crudo iberico «Pata Negra» e parmigiano, con croccante di parmigiano

Dello chef
Pomodoro, mozzarella, pancetta, funghi, uovo, cipolla, pomodori ciliegini, rucola e origano

Carpaccio
Crema di formaggi, mozzarella, carpaccio di manzo stagionato, parmigiano, rucola, origano e olio al basilico e salvia

Ai gamberi
Mozzarella, parmigiano, «suquet» (zuppa di pesce catalana) con cozze e calamari, aglio e prezzemolo tritati e gamberi (Gamberi di Palamós)

«La Buti»
Mozzarella, crema di formaggi, funghi selvatici, cipolla al forno e salsiccia catalana sminuzzata

«Tumacat» **Novità 2022**
Salsa all'arrabbiata, mozzarella, burrata, pomodori ciliegini, pomodoro semi-secco, aglio, basilico e pesto

Puturrú de Foie
Crema di formaggi, mozzarella, foie, porcini e funghi selvatici, erba cipollina e olio al tartufo e timo

Calzone
Pomodoro, mozzarella, uovo, pancetta, cipolla, acciughe, basilico fresco e origano

RICHIEDETE IL NOSTRO MENU CREATO APPPOSITAMENTE PER LE INTOLLERANZE

BASE SPESSA

Roquefort
Crema al formaggio erborinato, roquefort, mozzarella, noci e origano

Regina Margherita d'Italia
Pomodoro confit, mozzarella di bufala, parmigiano e pesto

La Sobrada
Pomodoro, sobrassada (paté di maiale e paprika di Maiorca) con miele, mozzarella di bufala, erba cipollina... e un tocco di cacao

Pizza Filemona **Novità 2022**
Mortadella bolognese DOP, burrata, rucola, pomodorini semi-sechi, olio d'oliva e olio al tartufo

«La + Bestia»
Salsa al pomodoro e carne piccante, mozzarella, peperoncino verde, salame piccante e origano

Pizza Pulled **Novità 2022**
Pomodoro, mozzarella, pulled pork, cipolla, salsa barbecue ed erba cipollina

BASE INTEGRALE

Vegetariana
Pomodoro confit, mozzarella, cipolla, zucchine, funghi, peperone rosso e origano

La Terra
Mozzarella, asparagi verdi, melanzane, zucchine, peperoni verdi e rossi, cipolla, aglio e pomodori, il tutto grigliato con timo e rosmarino e servito con salsa «romesco»

Alle pere
Crema di formaggi, mozzarella, pera caramellata, gorgonzola, noci e origano

Pizza al salmone
Mozzarella, crema di formaggi, salmone, rucola, capperi e olio al basilico e salvia

Le nostre pizze sono preparate con mozzarella fior di latte

X
Pizza al tonno
Pizza al prosciutto
Pizza ai formaggi

elraco.com   

el Racó

Pizzeria
mmmediterrània



Lingue

MENU PERSONALIZZATI PER GRUPPI

MENU per a **BAMBINI**



Tutti i prodotti presenti in questo menu sono anche disponibili da asporto.

LA QUALITÀ È IL NOSTRO PIATTO FORTE