

DIE TAPAS von el Racó

Gordal-Oliven, entsteint
Kalamata-Oliven
Kabeljau-Beignets
Hummus
Rote-Bete-Hummus
Hummus mit Piquillo-Paprikaschoten
Hummus-Auswahl (3 Sorten)
Burrata-Frischkäse mit Pesto
„Brava“ frittierte Kartoffelscheiben mit pikantem Dip
„Brava“ Süßkartoffelwürfel mit pikantem Dip

Kroketten verschiedener Art

- Schmorfleisch
- Iberischer Schinken
- Ochsenschwanz
- Kürbis & Parmesan-Käse
- Pilze
- Brathähnchen
- Aubergine & Ziegenkäse
- Schweinekamm & Honig
- Vegan
- Rohschinken

½ Meter Kroketten (8 Stück)

Artischocken Racó

- Artischocke mit iberischem Schinken
- Artischocke mit Gorgonzola
- Artischocke mit Speck

„Artischocken-Platte“ (3 Stück)

CREMESUPPEN nach SAISON

Bei Kälte...
Kürbiscremesuppe
Im Sommer...
Wassermelonen-Gazpacho

SALATE

Gemischter Salat La Fresca del Norte
Kopfsalat, Endiviensalat, Rucola, rote Paprika, grüne Paprika, Tomate, Thunfisch, Kalamata-Oliven, Zwiebel, Ei und Basilikum-Vinaigrette
Granna
Kopfsalat, Endiviensalat, Rucola, Erdbeeren, Quittengelee, Haselnüsse, Walnüsse, Sesam, Kürbiskerne, Datteln und Honig-Vinaigrette
Caesar Salad *My way*
Kopfsalat, Endiviensalat, Rucola, Pinienkerne, Croûtons, Speck, Datteln, Äpfel der Saison, Hühnchenfleisch und Caesar-Dressing

La Racó
Kopfsalat, Endiviensalat, Rucola, Räucherlachs, Tomate, eingekochte Birne, Walnüsse und Birnen-Vinaigrette
Orange
Kopfsalat, Endiviensalat, Rucola, Orange, Ziegenkäse, Tomate, Haselnüsse und Honig-Vinaigrette

Unser Caprese
Kandierte Pizzutello-Tomaten, Burrata und Pesto-Sauce
Mariniertes Grillgemüse
Gebratener grüner Spargel, Aubergine, Zucchini, grüne und rote Paprika, Zwiebel, Knoblauch und Tomaten, mariniert mit Balsamico-Essig

Esqueixada (Stockfisch-Salat)
Stockfisch, Pesto aus schwarzen Oliven, Endiviensalat, Zwiebel, Tomate, grüne Paprika und Gordal-Oliven
Die Sarrazenin
Buchweizen, Champignons, roter Paprika, kandierte Pizzutello-Tomaten, Zwiebel, Hähnchenfleisch, Rucola. Gewürzt mit Basilikum- und Salbei-Öl

BROT SPEZIALITÄTEN

Brot Racó
mit Röstzwiebeln, Tomaten und Pesto aus schwarzen Oliven
Unser täglich Brot
Pizzabrot
Knoblauchbrot

ÜBERBACKENES

Pasta-Gratin nach Art von Sanvi
Mit magerem Schweinefleisch, Schinken, Chorizo, Käse und Béchamelsauce
Lasagne nach Art des Empordà
Mit gebratenen Zwiebeln, Rind, Schwein, Tomate, Käse und Béchamelsauce
Käselasagne
Mozzarella, Ziegenkäse, Havarti, Emmentaler und Gorgonzola
Moussaka
Mit Auberginen, Zucchini, Zwiebeln, Kartoffeln, Hackfleisch, Tomaten und Béchamelsauce
Cannelloni ☒
Gnocchi nach Sorrentiner Art
Tomatensauce, Zwiebel, Knoblauch und Burrata
Parmigiana
Auberginenauflauf aus dem Ofen, Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum und Ei
Canelone XL mit Leberpasteten-Sauce
Canelone mit Rindfleisch, Trüffel und Leberpastete

GEFÜLLTE NUDELSPEZIALITÄTEN

Ravioli ai funghi
Mit einer Sauce aus Foie gras und Pinienkernen

Panzotti alla burrata
Mit Tomate und Pesto

Caramelle mit Gorgonzola-Birnen-Füllung
Mit Gorgonzolasauce und Walnüssen

Raviolini mit Schweinsfuß-Trüffel-Füllung
Und Pilzsauce

Trüffel-Ravioli
Mit Öl, Parmesan-Käse und Walnüssen

Mit Kürbis und Artischocken
Mit Zwiebel, Knoblauch, Burrata, Sesam und Kürbiskernen

HERZHAFTE CRÊPES

Die „Gallettes aus dem Empordà“

Galette
mit Kochschinken und Gouda
Cocotte
Mit Hühnchenfleisch süß-sauer, karamellisierten Zwiebeln, Käsecreme und Ei
Canard
Mit Entenconfit, mit einem Hauch von Apfelkompott und Pinienkernen
Crêpaccio Nero
Kalte Galette, gefüllt mit gehobeltem Parmesan, Rucola, Walnüssen und Spinat, mit etwas Honig-Vinaigrette, Basilikum, Walnussöl und Rotkohl
Crêpaccio Rosso
Kalte Galette mit würzigem Rindfleisch-Carpaccio, Parmesan und Rotkohl, mit einem Hauch von Basilikumöl, Salbei und Rucola
Skandinavisch
Mit Räucherlachs, Käsecreme, Mozzarella, Rucola und einem Hauch Zitrone

BURGER

aus Öko-Fleisch und vegetarische Burger

RISOTTO

Frisch zubereitet mit Reis aus Pals

Spinat & Gorgonzola
Tintenfisch & schwarze Tinte
Pilze & katalanische Blutwurst
Fischtopf & Garnelen aus Palamós 
Käserisotto mit knusprig gratiniertem Parmesankäse
Alla Norma
mit Tomate, Burrata-Frischkäse, gebratener Aubergine und Pesto
Mit Kürbis und Artischocken
Mit Zwiebel, Knoblauch, Burrata, Sesam und Kürbiskernen

NUDELGERICHTE

Unsere Pasta-Gerichte sind auf die jeweilige Art der Nudeln und die Beschaffenheit der Sauce abgestimmt. Die Nudeln werden nach der Bestellung gegart und in der Pfanne mit der Sauce überzogen. Sollte Sie unser Angebot nicht überzeugen, können Sie gerne eine andere Kombination vorschlagen!

Traditionelle Spaghetti alla carbonara
Mit Guanciale-Speck und Pecorino
Spaghetti alla carbonara *My way*
Gnocchi mit Scamorza-Sauce
Rigatoni mit 4-Käse-Sauce Und Walnüssen
Rigatoni mit Artischocken und Speck
Mit Pecorino-Käse
Tagliatelle al pesto
Mit Pinienkernen
Rigatoni bolognese
Tagliatelle al nero di seppia
Mit Tintenfisch, Herbsttrompeten und einem Hauch Knoblauchmayonnaise
Spaghetti all'arrabbiata
Tagliatelle aglio, olio e peperoncino
Rigatoni alla puttanesca
Mit Tomate, Sardellen, Oliven, Knoblauch, Kapern und Chili
Vegetarische Rigatoni bolognese
Spaguetti alle vongole
Mit Venusmuscheln, Fischbrühe, Knoblauch und Petersilie
Tagliatelle mit Lachs
- Casarece mit Pilz-Creme ☒
- Casarece mit Carbonara-Sauce ☒

FLEISCHGERICHTE

Alle unsere Fleischspezialitäten werden auf dem Grill zubereitet. Wählen Sie Ihre Beilage: Pommes frites, Süßkartoffel-Pommes, weißer Reis, Grillgemüse oder grüner Salat. Zudem haben Sie die Wahl zwischen Barbecuesauce, Pfeffersauce, karamellisierten Zwiebeln oder Blauschimmelkäsesauce.
Racosteak. Unser Haus-Burger (200 g)
Neuer Caruso. 300-g-Steak, 30 Tage lang gereiftes Fleisch ohne Knochen
Neuer Gran Caruso. 500-g-Steak, 30 Tage lang gereiftes Fleisch ohne Knochen
Pio-Pio
Hähnchenspieß mit Speck, roter und grüner Paprika, Zwiebeln und süß-saurer Sauce
Rindfleisch-Carpaccio
Mit Honig-Senf-Sauce
Steak tartare
Beefsteak-Tatar (180 g) mit geröstetem Brot  100 % Rindfleisch – Rindfleisch aus Girona –

Super-Burger
Hamburger (200 g) mit frischer Tomate, Frisee-Salat, karamellisierten Zwiebeln, Gouda, Spiegelei und unserer geheimen Haus-Sauce, serviert mit Pommes frites

Extra-Burger
Hamburger (200 g) mit Apfelkompott, Rucola, Speck, Parmesan und Vivace-Sauce
Joghurt, Senf und Mayonnaise), serviert mit Süßkartoffelpommes

Vegetarischer Karottenburger
mit Kopfsalat, Zucchini und Honig-Senf-Sauce, serviert mit Pommes frites

Artischocken-Burger
Mit halb getrockneten Tomaten, Champignons, blauer Käse-Sauce und Rucola. Mit Pommes-Beilage

DIE PIZZAS von el Racó



Qualität ist unsere Stärke

Wir bieten jeden Belag mit dem idealen Pizzaboden an. Falls Sie einen anderen Boden wünschen, teilen Sie uns dies bitte mit. Wir bereiten auch gerne eine glutenfreie Variante für Sie zu (Aufpreis: 3,00 €)

dünnere boden

TRADITIONELLE PIZZA MARGHERITA
Mit Tomate, Mozzarella und Oregano

PIZZA CLASSICA
Mit Tomate, Kochschinken, Mozzarella und Pesto

PIZZA SICILIANA
Mit Tomate, Arrabbiata-Sauce, Mozzarella, Thunfisch, Sardellen, Kapern, Oregano und schwarzen Oliven

LA TARTUFATA
Käse-Creme, Mozzarella, Scamorza, Trüffel-Sauce, Pilz-Mischung, Parma und Trüffel-Öl

SPECK & CHAMPIGNONS
Mit Tomate, Mozzarella, Speck, Champignons, Parmesan und Oregano

KÄSE-PIZZA
Creme aus blauem Käse, Gorgonzola, Mozzarella, Gouda, Scamorza, Walnüssen und Oregano

PIZZA TROPICAL
Mit Tomate, Kochschinken, Mozzarella, Hühnchenfleisch süß-sauer, Ananas und Oregano

PIZZA IBÉRICA
Mit Tomaten-Carpaccio, spanischem Schinken „Pata Negra“, cremigem und knusprigem Parmesan

PIZZA XEF
Mit Tomate, Mozzarella, Speck, Champignons, Ei, Zwiebeln, Kirschtomaten, Rucola und Oregano

LA CARPACCIO
Mit Käsecreme, Mozzarella, würzigem Rindfleisch-Carpaccio, Parmesan, Rucola, Oregano, Basilikum und Salbeiöl

LA GAMBA
Mit Mozzarella, Parmesan, Fischtopf mit Miesmuschel und Tintenfisch, Knoblauch, Petersilie und Garnelen aus Palamós 

LA BUTI
Mit Mozzarella, Käsecreme, gemischten Pilzen, gerösteten Zwiebeln und Butifarra-Bratwurstbrät

LA TUMACAT
Mit Arrabbiata-Sauce, Mozzarella, Burrata-Frischkäse, Kirschtomaten, halbtrockneten Tomaten, Knoblauch, Basilikum und Pesto

PUTURRÚ DE FOIE
Mit Käsecreme, Mozzarella, Foie gras, gemischten Pilzen, Thymian, Schnittlauch und Trüffelöl

CALZONE
Mit Tomate, Mozzarella, Ei, Speck, Speck, Zwiebeln, Sardellen, frischem Basilikum und Oregano

OKTOPUS-PIZZA
Mozzarella, Oktopus, Zwiebel, Öl mit eingelegtem Pfefferone und süßem rotem Paprika

dicker boden

GENÜSE-PIZZA
Käse-Creme, Mozzarella, Auberginen, Artischocken, Cherry-Tomaten und Thymian

PIZZA ROQUEFORT
Mit Blauschimmelkäsecreme, Roquefort, Mozzarella, Walnüssen und Oregano

KÖNIGIN MARGHERITA VON ITALIEN
Mit geschmorten Tomaten, Büffelmozzarella, Parmesan und Pesto

LA SOBRADA
mit Tomate, Sobrasada-Streichwurst mit Honig, Büffelmozzarella, frischem Schnittlauch... und Kakaopulver nach Belieben

PIZZA FILEMONA
Getrüffelte Bologna-Mortadella g.g.A., Burrata, Pistazien, wilde Blüten, Rucola und Trüffel-Öl

SCHARFE BESTIE
Mit Tomatensauce, pikantem Hackfleisch, Mozzarella, grüner Chili, scharfer Salami und Oregano

PIZZA ZUCCAMORZA
Kürbis-Creme, Kartoffeln, Mozzarella, Scamorza, Speck und wilde Blüten

PIZZA PULLED PORK
Mit Tomate, Mozzarella, Pulled Pork, Zwiebeln, Barbecuesauce und Schnittlauch

PIZZA MARGARITA STRACCIATA
Kandierte Tomaten, Pizzutello-Tomaten, Burrata, Salbei- und Basilikum-Öl

vollkornboden

VEGETARISCHE PIZZA
Mit geschmorten Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Zucchini, Champignons, roter Paprika und Oregano

LA TERRA
Mit Mozzarella, mit Thymian und Rosmarin gegrilltem Gemüse (grüner Spargel, Aubergine, Zucchini, grüne und rote Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Tomate) und Romesco-Sauce

LA PERA
Mit Käsecreme, Mozzarella, geschmorter Birne, Gorgonzola, Walnüssen und Oregano

LACHS-PIZZA
Mit Mozzarella, Käsecreme, Lachs, Rucola, Kapern und Basilikum-Salbei-Öl

THUNFISCH-PIZZA ☒

SCHINKEN-PIZZA ☒

KÄSE-PIZZA ☒



Sprachen

MENÜS NACH MASS FÜR GRUPPEN

KINDERMENÜ



el Racó

Pizzeria mmmmediterrània



Alle Gerichte dieser Karte gibt es auch zum Mitnehmen.



elraco.com

FFRAGEN SIE NACH UNSERER SPEISEKARTE FÜR GÄSTE MIT UNVERTRÄGLICHKEITEN