

ТАПАС ЭЛЬ-РАКО

Оливки «гордаль» без косточек
Оливки «каламата»
«Пончики» с треской
Хумус
Свекольный хумус
Хумус из перца пикильо
Хумус ассорти (3 вида)
«Буррата страчата» с соусом песто
Жареный картофель с острым соусом
Жареный батат с острым соусом

Крокеты	
 С мясом (жаркое) С иберийским хамоном С лесными грибами С бычьим хвостом С тыквой и пармезаном С жареной курицей С баклажаном и козыим сыром С мясом иберийской свиньи и медом Веганские С ветчиной, мясом и овощами	

½ метра крокетов (8 шт.)

Артишоки «Эль-Рако»

- Артишок с иберийской ветчиной
- Артишок с горгонзолой
- Артишок с ветчиной гуанчале

Блюдо из артишоков (3 шт.)

СЕЗОННЫЕ КРЕМ-СУПЫ

В прохладную погоду

Тыквенный крем-суп
(с тыквенными семечками и черным кунжутом)

В жару

Арбузный гаспачо

САЛАТЫ

Фреска-дель-Норте

Салат-латук, эндивий, рукола, красный и зеленый перец, помидор, тунец, оливки «каламата», лук, яйцо, базиликовый соус винегрет

Гранна

Салат-латук, эндивий, рукола, клубника, айвовый мармелад, лесные и грецкие орехи, кунжут, тыквенные семечки, финики, медовый соус винегрет

Цезарь *Му way*

Салат-латук, эндивий, рукола, кедровые орешки, крутоны, бекон, финики, сезонные яблоки, курица, соус Цезарь

Ла-Рако

Салат-латук, эндивий, рукола, копченый лосось, помидоры, груша конфи, грецкие орехи, грушевый соус винегрет

Оранж

Салат-латук, эндивий, рукола, апельсин, козий сыр, помидоры, лесные орехи, медовый соус винегрет

«Капрезе» а-ля-шеф

Помидоры «пиццутелло» конфи, буррата, соус песто

Овощи, жаренные на углях

Маринованные в моденском балзамическом уксусе: зеленая спаржа, баклажан, кабачок, зеленый и красный перец, лук, чеснок и помидоры

Холодный салат из трески «эскейшада»

Треска, песто из маслин, эндивий, лук, помидор, зеленый перец и оливки «гордаль»

Ла-Сарраина

Гречка, шампиньоны, красный перец, помидоры «пиццутелло» конфи, лук, курица, рукола, приправленные настоящим на шалфее и базилике маслом

ХЛЕБ

Хлеб «Рако»

с печеным луком, томатом и песто из маслин

Домашний хлеб

Хлеб «фокачча»

Чесночный хлеб

ГРАТЕН

Макароны Санви

с зажаркой из постной свинины, ветчиной, чорисо, сыром и соусом бешамель

Эмпорданская лазанья

с зажаркой из лука, говядиной, свининой, томатом, сыром и соусом бешамель

Сырная лазанья

с моцареллой, козыим сыром, хаварти, эмменталем и горгонзолой

Мусака

Баклажан, кабачок, лук, картофель, мясной фарш, томат, соус бешамель

Каннеллони

Ньокки по-соррентийски
в томатном соусе с луком и чесноком и бурратой

Баклажаны пармиджиано

Жареный баклажан, томатный соус, моцарелла, базилик и яйцо

Большой каннелоне с соусом из фуа

Каннелоне с начинкой из говядины с трюфелем и фуа

БЛЮДА ИЗ ФАРШИРОВАННОЙ ПАСТЫ

Равиоли с грибами
с соусом из фуа и кедровыми орешками

Пансотти алья буррата

с томатом и соусом песто

Карамелла с горгонзолой и грушами
с соусом из горгонзолы и грецкими орехами

“Равиолини” со свинными ножками и трюфелями
с грибным соусомс

Равиоли с трюфелями
с настоящим на трюфеле маслом, пармезаном и грецкими орехами

Равиоли с печеными овощами и козыим сыром
с грецкими орехами, пармезаном и лесными цветами

СОЛЕННЫЕ БЛИНЧИКИ

«Блинчики а ля Эмпорда»

Блинчик с ветчиной и сыром гауда

Кокот

Кисло-сладкая курятина, карамелизированный лук, крем из сыров и яйцо

С уткой

Утиное конфи, слегка приправленное яблоками из компота, шнитт-лук и кедровые орешки

Черное «крепаччо»

Холодный блинчик, фаршированный лепестками пармезана, руколой, грецкими орехами, шпинатом, небольшими кусочками краснокочанной капусты, слегка приправленный медовым соусом винегрет, базиликом и маслом грецкого ореха

Красное «крепаччо»

Холодный блинчик, фаршированный карпаччо из говядины с приправой, пармезаном и краснокочанной капустой, слегка приправленный настоящим на базилике, шалфее и руколе маслом

Северный

Копченый лосось, крем из сыров, моцарелла, рукола, с несколькими каплями лимонного сока

ГАМБУРГЕРЫ ИЗ ОРГАНИЧЕСКОЙ ГОВЯДИНЫ

РИЗОТТО

Из свежеприготовленного Пальского риса

Со шпинатом и горгонзолой

С каракатицей, приготовленной в собственных чернилах

С лесными грибами и черной колбаской «бутифарра»

С рыбным рагу по-каталонски с креветками из Паламоса

С сыром и чипсами из пармезана

Алья-норма

с томатом, бурратой, баклажаном и соусом песто

С тыквой и артишоками

с луком, чесноком, бурратой, кунжутом и тыквенными семечками

БЛЮДА ИЗ ПАСТЫ

Сочетания ингредиентов выбраны исходя из формы пасты и текстуры соуса. Свежеприготовленная паста пассеруется в сковороде с соусом. Если вам не понравились блюда из меню, предложите ваш вариант!

Спагетти карбонара – традиционный рецепт с ветчиной гуанчале и сыром пекорино

Спагетти карбонара *Му way*

Ньокки с соусом из сыра скаморца

Ригатони с соусом из 5 сыров

с грецкими орехами

Ригатони с артишоком и ветчиной гуанчале с сыром пекорино

Тальятелле с соусом песто с кедровыми орешками

Ригатони болоньезе

Тальятелле с чернилами каракатицы Каракатица, грибы кратереллусы, немного айоли

Спагетти с соусом аррабиата

Тальятелле с чесноком, оливковым маслом и перцем чили

Ригатони с соусом путанеска

Томат, анчоусы, оливки, чеснок, каперсы, перец чили

Ригатони с овощным соусом болоньезе

Спагетти вонголе

Вонголе, рыбный бульон, чеснок, петрушка

Тальятелле с лососем

Казаречче с кремом из лесных грибов

Казаречче карбонара

МЯСНЫЕ БЛЮДА

Мясные блюда готовятся на гриле и подаются с гарниром по вашему выбору: жареный картофель или батат, белый рис, овощи гриль или зеленый салат. Вы можете заказать мясо с соусом барбекю, перечным соусом, карамелизированным луком или соусом из сыра с плесенью.

Стейк «Рако». Фирменный бургер (200 г)

Новый Карузо. Антрекот (300 г).

Мясо без костей, выдержанное 30 дней

Новый Большой Карузо. Антрекот (500 г).

Мясо без костей, выдержанное 30 дней

Пио-пио

Шашлык из курицы с беконом, красным и зеленым перцем, луком с кисло-сладким соусом

Большое карпаччо из говядины

с медово-горчичным соусом

Тартар

Стейк тартар 180 г, подается с хлебными тостами



Супер-гамбургер!

Гамбургер 200 г с ломтиками помидора, эндивием, карамелизированным луком, сыром гауда и жареным яйцом, слегка приправленный соусом «Рако» (рецепт – наша тайна); подается с жареным картофелем

Экстра-гамбургер!

Гамбургер 200 г с яблоком из компота, руколой, беконом и пармезаном, подается с соусом «виваче» (йогурт, горчица, майонез) и гарниром из жареного батата



Все блюда этого меню можно заказать на вынос

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco

el raco