LES TAPES d'el Racó

Olives Gordal sense pinyol
Olives de Kalamata
Els "brunyols" de bacallà
Hummus
Hummus de remolatxa
Hummus de pebrot del Piquillo
Taula d'hummus (3 unitats)
Burrata stracciata amb pesto
Les braves, bravíssimes
Moniatos "bravos"

Les croquetes de
- Carn d'olla
- Ibèric
- Cua de bou
- Carbassa i Parma
- Bolets
- Pollastre rostit
- Albergínia i cabra
- Secret i mel
- Vegana
- Serranita

½ metre de croquetes (8 unitats)

Les carxofes d'el Racó
- Carxofa amb pernil ibèric
- Carxofa amb gorgonzola
- Carxofa amb guanciale

La Carxofada (3 unitats)

CREMES *de* TEMPORADA

En màniga llarga...

Crema de carbassa
Amb pipes de carbassa i sèsam negre

En màniga curta...

Gaspatxo de síndria

LES AMANIDES

La Fresca del Norte
Enciam de tota la vida, escarola, ruca, pebrot vermell, pebrot verd, tomàquet Xerry, tonyina, olives de Kalamata, ceba i ou amb vinagreta d'alfàbrega

Granna
Enciam de tota la vida, escarola, ruca, maduixes, codonyat, avellanes, nous, sèsam, pipes de carbassa i dàtils amb vinagreta de mel

La Cèsar *My way*
Enciam de tota la vida, escarola, ruca, pinyons, pa torrat, bacó, dàtils, poma de temporada i pollastre amb salsa Cèsar

La Racó
Enciam de tota la vida, escarola, ruca, salmó fumat, tomàquet Xerry, pera confitada i nous amb vinagreta de pera

Orange
Enciam de tota la vida, escarola, ruca, taronja, formatge de cabra, tomàquet Xerry i avellanes amb vinagreta de mel

La Nostra Caprese
Tomàquet confitat Pizzutello, burrata i salsa pesto

Brasejat de verdures
Barreja d'espàrrecs verds, albergínia, carbassó, pebrot verd i vermell, ceba, all i tomàquet Xerry, tot macerat amb vinagre de Mòdena

Esqueixada de bacallà
Bacallà, pesto d'olives negres, escarola, ceba, tomàquet, pebrot verd i oliva Gordal

La Sarraïna
Blat sarraí, xampinyons, pebrot vermell, tomàquet confitat Pizzutello, ceba, pollastre, ruca, tot condimentat amb oli de salvia i alfàbrega

ELS NOSTRES PANS

Pa Racó
Amb ceba al forn, tomàquet i pesto d'olives negres
El nostre pa de cada dia
Pa de Pizza
Pa d'all

ELS GRATINATS

Macarrons d'en Sanvi
Amb sofregit de carn magra de porc, pernil, xoriç, formatge i beixamel

Lasanya empordanesa
Amb sofregit de ceba, carn de vedella, carn de porc, tomàquet, formatge i beixamel

Lasanya de formatges
Mozzarella, formatge de cabra, havarti, emmental i gorgonzola

Moussaka
Albergínia, carbassó, ceba, patata, carn picada de porc i de vedella, tomàquet i beixamel

Canelons

Gnocchi alla Sorrentina
Salsa de tomàquet amb ceba i all i burrata

Parmigiana
Albergínia rostida, salsa de tomàquet, mozzarella, alfàbrega i ou

Caneló XL amb salsa de foie
Caneló de vedella amb tòfona i foie

Les nostres PASTES FARCIDES

Ravioli ai funghi
Amb salsa de foie i pinyons

Panzotti alla burrata
Amb pomodoro i pesto

Caramella de gorgonzola i pera
Amb salsa de Gorgonzola i nous

"Raviolini" de peus de porc i tòfona
Amb salsa de bolets

Ravioli de tòfona
Amb oli de tòfona, parma i nous

Ravioli d'escalivada i formatge de cabra
Amb nous, parma i flors silvestres

LES CREPS SALADES

Per a nosaltres «galettes de l'Empordà»

Galette de pernil dolç i formatge gouda

Cocotte
Pollastre agredolç, ceba caramel·litzada, crema de formatges i ou

Canard
Ànec confitat amb un toc de compota de poma, cibulet i pinyons

Crêpaccio Nero
Galette freda farcida de pètals de parmesà, ruca, nous i espinacs, amb un toc de vinagreta de mel, alfàbrega, oli de nous i col llombarda

Crêpaccio Rosso
Galette freda de carpaccio de vedella assaonat, formatge parmesà i col llombarda amb un toc d'oli d'alfàbrega, sàlvia i ruca

Nòrdica
Salmó fumat, crema de formatges, mozzarella i ruca amb un toc de llimona

LES HAMBURGUESES

de carn ecològica i les de verdures

La Súper!!!
Hamburguesa de vedella de 200 g amb tomàquet fresc natural, escarola, ceba caramel·litzada, formatge gouda i ou ferrat, amb un toc de salsa Secreta Racó.
Amb guarnició de patates fregides

L'extra!!!
Hamburguesa de vedella de 200 g amb compota de poma, ruca, bacó i parmesà, tot acompanyat de salsa Vivace (iogurt, mostassa i maionesa).
Amb guarnició de moniato fregit

Hamburguesa de pastanaga
Amb enciam, carbassó i salsa de mel i mostassa.
Amb guarnició de patates fregides

Hamburguesa de carxofa
Amb tomàquet semi sec, xampinyons, salsa de formatge blau i ruca.
Amb guarnició de patates fregides

ELS RISOTTOS

Elaborat amb arròs de Pals cuinat al moment

D'espinacs i gorgonzola
De sèpia amb la seva tinta
De bolets i botifarra negra
De suquet de peix amb gamba de Palamós
De formatge amb cruixent de Parma
Alla norma
Pomodoro, burrata, albergínia i pesto
De carbassa i carxofa
Amb ceba, all, burrata, sèsam i pipes de carbassa

Les nostres PASTES

Els nostres maridatges han estat pensats tenint en compte la forma de la pasta i la textura de la salsa. La nostra pasta es bull al moment i se salta a la paella juntament amb la salsa. **Si no t'escauen, no t'estiguis de proposar el teu!!**

Spaghetti carbonara tradicional
Amb guanciale i pecorino

Spaghetti alla carbonara *My way*

Gnocchi amb salsa de formatge Scamorza

Rigatoni amb la pòquer de formatges
Amb nous

Rigatoni amb carxofa i guanciale
Amb formatge pecorino

Tagliatelle al pesto
Amb pinyons

Rigatoni alla bolognese

Tagliatelle al nero di seppia
Sèpia, trompetes de la mort i un toc d'all i oli

Spaghetti all'arrabbiata

Tagliatelle aglio, olio e peperoncino

Rigatoni alla puttanesca
Tomàquet, anxova, olives, all, tàperes i bitxo

Rigatoni alla bolognese vegetal

Spaghetti alle vongole
Cloïsses, brou de peix, all i julivert

Tagliatelle amb salmó

Casarece amb crema de bolets

Casarece a la carbonara

LES CARNS

Totes les nostres carns estan fetes al grill, tria la teva guarnició: patates fregides, moniatos fregits, arròs blanc, verdures brasejades o amanida verda. **Pots demanar-les amb salsa barbacoa, amb salsa de pebre, ceba caramel·litzada o amb salsa de formatge blau.**

Racosteak. Hamburguesa de la casa de 200 g de vedella

Nou Caruso. Entrecot de 300 g.
Carn madurada a 30 dies sense os

Nou Gran Caruso. Entrecot de 500 g.
Carn madurada a 30 dies sense os

Pio-Pio
Broqueta de pollastre amb bacó, pebrot vermell i verd, ceba i acompanyada amb salsa agredolça

Gran Carpaccio de vedella
Amb salsa de mel i mostassa

El Tàrtar
Steak de 180 g a l'estil tàrtar, amb les seves torradetes

100% vedella – de Girona –

LES PIZZES d'el Racó

la Qualitat és el nostre plat fort

Nosaltres us proposem la base ideal per cada pizza, si en preferiu una altra només ho heu de demanar.
També pot ser sense gluten
amb un suplement de 3,00 €

base fina

MARGARITA DE SEMPRE
Tomàquet, mozzarella i orenga

CLÀSSICA
Tomàquet, pernil dolç, mozzarella i pesto

SICILIANA
Tomàquet, salsa all'arrabbiata, mozzarella, tonyina, anxoves, tàperes, orenga i olives negres

LA TARTUFATA
Crema de formatges, mozzarella, scamorza, salsa tartufata, barreja de bolets, formatge parmesà i oli de tòfona

FUMADA
Tomàquet, mozzarella, bacó, xampinyons, parmesà i orenga

FORMATGES
Crema de formatge blau, gorgonzola, mozzarella, gouda, scamorza, crema de formatges, nous i orenga

TROPICAL
Tomàquet, pernil dolç, mozzarella, pollastre agredolç, pinya i orenga

LA IBÈRICA
Carpaccio de tomàquet, pernil «Pata Negra», parmesà i cruixent de parmesà

LA XEF
Tomàquet, mozzarella, bacó, xampinyons, ou, ceba, tomàquets xerry, ruca i orenga

"LA CARPACCIO"
Crema de formatges, mozzarella, carpaccio de vedella assaonat, parmesà, ruca, orenga i oli d'alfàbrega i sàlvia

LA GAMBA
Mozzarella, parmesà, suquet de peix amb musclo i calamar, picada d'all i julivert i gamba de Palamós

LA BUTI
Mozzarella, crema de formatges, barreja de bolets, ceba i botifarra esparracada

"LA TUMACAT"
Salsa all'arrabbiata, mozzarella, burrata, tomàquets xerry, tomàquet semi sec, all, alfàbrega i pesto

PUTURRÚ DE FOIE
Crema de formatges, mozzarella, foie, barreja de ceps i bolets, cibulet, oli de tòfona i farigola

CALZONE
Tomàquet, mozzarella, ou, bacó, ceba, anxoves, alfàbrega fresca i orenga

PIZZA POP
Mozzarella, pop, ceba, oli de peperoncino i pebre vermell dolç

base gruixuda

PIZZA DE L'HORT
Crema de formatges, mozzarella, albergínia, carxofa, tomàquet xerry i farigola

ROQUEFORT
Crema de formatge blau, formatge roquefort, mozzarella, nous i orenga

REINA MARGHERITA D'ITÀLIA
Tomàquet confitat, mozzarella de búfala, parmesà i pesto

LA SOBRADA
Tomàquet, sobrassada amb mel, mozzarella de búfala, cibulet fresc... i cacau al gust

PIZZA FILEMONA
Mortadel·la de bologna trufada DOP, burrata, festucs, ruca, flors silvestres, i oli de tòfona

LA + BÈSTIA
Salsa de tomàquet amb carn picant, mozzarella, bitxo verd, pepperoni i orenga

PIZZA ZUCCAMORZA
Crema de carbassa, patata, mozzarella, formatge scamorza, guanciale i flors silvestres

PIZZA PULLED
Tomàquet, mozzarella, pulled pork, ceba, salsa barbacoa i cibulet

PIZZA MARGARITA STRACCIATA
Tomàquet confitat, tomàquet Pizzutello, burrata, oli d'alfàbrega i sàlvia

base de cereals

VEGETARIANA
Tomàquet confitat, mozzarella, ceba, carbassó, xampinyons, pebrot vermell i orenga

LA TERRA
Mozzarella, espàrrecs verds, albergínia, carbassó, pebrot verd i vermell, ceba, all i tomàquet, tot brasejat amb farigola i romaní i acompanyat amb salsa romesco

LA PERA
Crema de formatges, mozzarella, pera confitada, gorgonzola, nous i orenga

PIZZA DE SALMÓ
Mozzarella, crema de formatges, salmó, ruca, tàperes i oli d'alfàbrega i sàlvia

Les nostres pizzes porten mozzarella fior di latte

PIZZA DE TONYINA
PIZZA DE PERNIL
PIZZA DE FORMATGES

Idiomes

MENÚS A MIDA PER A GRUPS

També MENÚ INFANTIL

el Racó
Pizzeria mmmmediterrània

TAKE AWAY

Tots els productes d'aquesta carta els pots demanar per emportar-te'ls.

elraco.com

DEMANA'NS LA NOSTRA CARTA PER A INTOLERÀNCIES