

LAS TAPAS de el Racó

Aceitunas Gordal sin hueso

Aceitunas de Kalamata

Los buñuelos de bacalao

Hummus

Hummus de remolacha

Hummus de pimiento del Piquillo

Tabla de hummus (3 unidades)

Burrata stracciata con pesto

Las bravas, bravísimas

Boniatos Bravos

Las croquetas de	
<ul style="list-style-type: none">Carne de cocidoIbéricoRabo de toroCalabaza y ParmaSetas	<ul style="list-style-type: none">Pollo asadoBerenjena y cabraSecreto y mielVeganaSerranita

½ metro de croquetas (8 unidades)

Las alcachofas de El Racó

- Alcachofa con jamón ibérico
- Alcachofa con gorgonzola
- Alcachofa con guanciale

La “Carxofada” (3 unidades)

CREMAS de TEMPORADA

En manga larga...

Crema de calabaza
Con pipas de calabaza y sésamo negro

En manga corta...

Gazpacho de sandía

LAS ENSALADAS

La Fresca del Norte

Lechuga de toda la vida, escarola, rúcula, pimiento rojo, pimiento verde, tomates Cherry, atún, aceitunas de Kalamata, cebolla y huevo con vinagreta de albahaca

Granna

Lechuga de toda la vida, escarola, rúcula, fresas, dulce de membrillo, avellanas, nueces, sésamo, pipas de calabaza y dátiles con vinagreta de miel

La César *My way*

Lechuga de toda la vida, escarola, rúcula, piñones, pan tostado, bacon, dátiles, manzana de temporada y pollo con salsa César

La Racó

Lechuga de toda la vida, escarola, rúcula, salmón ahumado, tomates Cherry, pera confitada y nueces con vinagreta de pera

Orange

Lechuga de toda la vida, escarola, rúcula, naranja, queso de cabra, tomates Cherry y avellanas con vinagreta de miel

Nuestra Caprese

Tomate confitado Pizzutello, burrata y salsa pesto

Braseado de verduras

Mezcla de espárragos verdes, berenjena, calabacín, pimiento verde y rojo, cebolla, ajo y tomates Cherry, todo macerado en vinagre de Módena

“Esqueixada” de bacalao

Bacalao, pesto de aceitunas negras, escarola, cebolla, tomate, pimiento verde, y aceituna Gordal

La Sarracena

Trigo Sarraceno, champiñones, pimiento rojo, tomate confitado Pizzutello, cebolla, pollo, rúcula. Todo condimentado con aceite de salvia y albahaca

NUESTROS PANES

Pan Racó

Con cebolla al horno, tomate y pesto de aceitunas negras

Nuestro pan de cada día

Pan de Pizza

Pan de ajo

LOS GRATINADOS

Los Macarrones de Sanvi

Con sofrito de carne magra de cerdo, jamón, chorizo, queso y bechamel

Lasaña ampurdanesa

Con sofrito de cebolla, carne de ternera, carne de cerdo, tomate, queso y bechamel

Lasaña de quesos

Mozzarella, queso de cabra, Havarti, Emmental y Gorgonzola

Moussaka

Berenjena, calabacín, cebolla, patata, carne picada de cerdo y de ternera, tomate y bechamel

Canelones ⓧ

Gnocchi alla Sorrentina

Salsa de tomate con cebolla y ajo y burrata

Parmigiana

Berenjena asada, salsa de tomate, mozzarella, albahaca y huevo

Canelón XL con salsa de foie

Canelón de ternera con trufa y foie

<i>Nuestras</i>
PASTAS RELLENAS
Ravioli ai funghi
Con salsa de foie y piñones
Panzotti allà burrata
Con pomodoro y pesto
Caramella de Gorgonzola y pera
Con salsa de gorgonzola y nueces
“Raviolini” de pies de cerdo y trufa
Con salsa de setas
Ravioli de trufa
Con aceite de trufa, parma y nueces
Ravioli de escalivada y queso de cabra
Con nueces, parma y flores silvestres

LAS CRÊPS SALADAS

Para nosotros
«galettes de l’Empordà»

Galette de jamón dulce y queso gouda

Cocotte

Pollo agridulce, cebolla caramelizada, crema de quesos y huevo

Canard

Pato confitado con un toque de manzana confitada, cebollino y piñones

Crêpaccio Nero

Galette fría rellena de pétalos de parmesano, rúcula, nueces y espinacas, con un toque de vinagreta de miel, albahaca aceite de nueces y col lombarda

Crêpaccio Rosso

Galette fría de carpaccio de ternera sazónada, queso parmesano y col lombarda con un toque de aceite de albahaca, salvia y rúcula

Nórdica

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

LAS HAMBURGUESAS

de carne ecológica y las de Verduras

<i>También</i>
MENÚ INFANTIL


LOS RISOTTOS

Elaborados con arroz de Pals cocinado al momento

De espinacas y gorgonzola

De sepia en su tinta

De setas y butifarra negra

De suquet de pescado con gamba de Palamós 🇪🇸

De queso con crujiente de Parma

Alla norma

Pomodoro, burrata, berenjena y pesto

De calabaza y alcachofa

Con cebolla, ajo, burrata, sésamo y pipas de calabaza

Nuestras PASTAS

Nuestros maridajes han sido pensados teniendo en cuenta la forma de la pasta y la textura de la salsa. Nuestra pasta se hierve al momento y se saltea en la sartén junto con la salsa. ¡¡Si no te convencen, no dudes en proponernos el tuyo!!

Spaghetti alla carbonara tradicional
Con Guanciale y Pecorino

Spaghetti alla carbonara *My way*

Gnocchi con salsa de queso Scamorza

Rigatoni con la póker de quesos

Con nueces

Rigatoni con alcachofa y guanciale
Con queso Pecorino

Tagliatelle al pesto

Con piñones

Rigatoni alla bolognese

Tagliatelle al nero di sepia

Sepia, trompetas de la muerte y un toque de all i oli

Spaghetti all’arrabbiata

Tagliatelle aglio, olio e peperoncino

Rigatoni alla puttanesca

Tomate, anchoa, aceitunas, ajo, alcaparras y guindilla

Rigatoni alla bolognese vegetal

Spaghetti alle vongole

Almejas, caldo de pescado ajo y perejil

Tagliatelle con salmón

Casarece con crema de setas ⓧ

Casarece a la carbonara ⓧ

LAS CARNES

Todas nuestras carnes están hechas al grill, escoge tu guarnición patatas fritas, boniatos fritos, arroz blanco, verduras braseadas o ensalada verde. Puedes pedirlas con salsa barbacoa, salsa de pimienta, cebolla caramelizada o con salsa de queso azul.

Racosteak. Hamburguesa de la casa de 200 g de ternera

Nuevo Caruso. Entrecot de 300 g. Carne madurada a 30 días sin hueso

Nuevo Gran Caruso. Entrecot de 500 g. Carne madurada a 30 días sin hueso

Pio-Pio

Brocheta de pollo con bacon, pimiento rojo y verde y cebolla, acompañada con salsa agridulce

Gran Carpaccio de ternera
Con salsa de miel y mostaza

El Tartar 🇪🇸
Steak de 180 g al estilo tartar, 100% ternera con sus tostaditas — de Girona —

¡¡¡La Súper!!!

Hamburguesa de ternera de 200 g con tomate fresco natural, escarola, cebolla caramelizada, queso gouda y huevo frito, con un toque de salsa Secreta Racó. Con guarnición de patatas fritas

L’Extra!!!

Hamburguesa de ternera de 200 g con compota de manzana, rúcula, bacon y parmesano, todo acompañado de salsa Vivace (yogurt, mostaza y mayonesa). Con guarnición de boniato frito

LAS PIZZAS de el Racó

Nosotros os proponemos la base ideal para cada pizza, si preferís otra solo tenéis que pedirla.

También puede ser sin gluten

con un suplemento de 3,00 €

base fina

MARGARITA DE SIEMPRE

Tomate, mozzarella y orégano

CLÁSICA

Tomate, jamón dulce, mozzarella y pesto

SICILIANA

Tomate, salsa all’arrabbiata, mozzarella, atún, anchoas, alcaparras, orégano y aceitunas negras

LA TARTUFATA

Crema de quesos, mozzarella, scamorza, salsa tartufata, mezcla de setas, queso parmesano y aceite de trufa

FUMADA

Tomate, mozzarella, bacon, champiñones, parmesano y orégano

QUESOS

Crema de queso azul, gorgonzola, mozzarella, gouda, scamorza, crema de quesos, nueces y orégano

TROPICAL

Tomate, jamón dulce, mozzarella, pollo agridulce, piña y orégano

LA IBÉRICA

Carpaccio de tomate, jamón «Pata Negra» parmesano y crujiente de parmesano

LA XEF

Tomate cherry, mozzarella, bacon, champiñones, huevo, cebolla, tomates, rúcula y orégano

“LA CARPACCIO”

Crema de quesos, mozzarella, carpaccio de ternera sazónada, parmesano, rúcula, orégano y aceite de albahaca y salvia

LA GAMBA

Mozzarella, parmesano, suquet de pescado con mejillón y calamar, picada de ajo y perejil y gamba de Palamós 🇪🇸

LA BUTI

Mozzarella, crema de quesos, mezcla de setas, cebolla y butifarra esparracada

“LA TUMACAT”

Salsa all’arrabbiata, mozzarella, burrata, tomate Cherry, tomate semi seco, ajo, albahaca y pesto

PUTURRÚ DE FOIE

Crema de quesos, mozzarella, foie, mezcla de setas, tomillo, cebollino y aceite de trufa

CALZONE

Tomate, mozzarella, huevo, bacon, cebolla, anchoas, albahaca fresca y orégano

PIZZA POP

Mozzarella, pulpo, cebolla, aceite de peperoncino y pimentón dulce

la
Calidad
es nuestro
plato fuerte

base gruesa

PIZZA DEL HUERTO

Crema de quesos, mozzarella, berenjena, alcachofa, tomates Cherry y tomillo

ROQUEFORT

Crema de queso azul, queso roquefort, mozzarella, nueces y orégano

REINA MARGHERITA D’ITÀLIA

Tomate confitado, mozzarella de búfala, parmesano y pesto

LA SOBRADA

Tomate, sobrasada con miel, mozzarella de búfala, cebollino fresco... y cacao al gusto

PIZZA FILEMONA

Mortadela de Bologna trufada DOP, burrata, pistacho, flores silvestres, rúcula, y aceite de trufa

LA + BESTIA

Salsa de tomate con carne picante, mozzarella, guindilla verde, pepperoni y orégano

PIZZA ZUCCAMORZA

Crema de calabaza, patata, mozzarella, queso scamorza, guanciale y flores silvestres

PIZZA PULLED

Tomate , mozzarella, pulled pork, cebolla, salsa barbacoa y cebollino

PIZZA MARGARITA STRACCIATA

Tomate confitado, tomate Pizzutello, burrata, aceite de albahaca y salvia

base de cereales

VEGETARIANA

Tomate confitado, mozzarella, cebolla, calabacín, champiñones, pimiento rojo y orégano

LA TERRA

Mozzarella, espárragos verdes, berenjena, calabacín, pimienta verde y rojo, cebolla, ajo y tomates, todo braseado con tomillo y romero y acompañado con salsa romesco

LA PERA

Crema de quesos, mozzarella, pera confitada, gorgonzola, nueces y orégano

PIZZA DE SALMÓN

Mozzarella, crema de quesos, salmón, rúcula, alcaparras y aceite de albahaca y salvia

Nuestras pizzas llevan mozzarella fior di latte

PIZZA DE ATÚN ⓧ

PIZZA DE JAMÓN ⓧ

PIZZA DE QUESOS ⓧ



Idiomas

MENÚS A MEDIDA PARA GRUPOS

el Racó
Pizzeria mmmmediterrània



Todos los productos de esta carta se pueden pedir para llevar.



elraco.com

