

LAS TAPAS d’el Racó

Olives Gordal dénoyautées

Olives Kalamata

Beignets de morue

Houmous

Houmous de betteraves

Houmous de poivrons piquillo

Assortiment d’houmous (3 variétés)

Burrata stracciatà et son pesto

Bravas, bravíssimes

(pommes de terre et sauce épicée)

Patates douces bravas (sauce épicée)

Les croquettes de		
<div> <ul style="list-style-type: none">Viande de pot-au-feu Jambon cru ibérique Queue de bœuf Potiron et parmesan Champignons Poulet rôti </div>	<div> <ul style="list-style-type: none">Aubergine et fromage de chèvre Levure de porc ibérique et miel Végétaliennes Serranita </div>	

½ mètre de croquettes (8 unités)

Les artichauts d’El Racó

- Artichaut au jambon ibérique
- Artichaut au gorgonzola
- Artichaut au guanciale

Assortiment d’artichauts (3 unités)

LES VELOUTÉS *de* SAISON

En manches longues...

Velouté de potiron

Agrémenté de graines de potiron et de sésame noir

En manches courtes...

Gaspacho de pastèque

LES SALADES

La salade fraîche du Nord

Laitue, scarole, roquette, poivron rouge, poivron vert, tomate cerise, thon, olives Kalamata, oignon, œuf dur et vinaigrette au basilic

Granna

Laitue, scarole, roquette, fraises, pâte de coing, noisettes, noix, sésame, graines de courge, dattes et vinaigrette au miel

La César *My way*

Laitue, scarole, roquette, pignons, pain grillé, bacon, dattes, pomme de saison, poulet et sauce César

La Racó

Laitue, scarole, roquette, saumon fumé, tomate cerise, poire confite, noix et vinaigrette à la poire

Orange

Laitue, scarole, roquette, orange, fromage de chèvre, tomate cerise, noisettes et vinaigrette au miel

Notre Caprese

Tomate Pizzutello confite, burrata et sauce pesto

Légumes braisés

Mélange de légumes : asperges vertes, aubergine, courgette, poivron vert et rouge, oignon, ail et tomate cerise, le tout macéré dans du vinaigre de Modène

« Esqueixada » de morue

Morue dessalée, pesto d’olives noires, scarole, oignon, tomate, poivron vert et olives Gordal

La Sarrasine

Sarrasin, champignons, poivron rouge, tomate confite, oignon, poulet, roquette.

Tout assaisonné d’huile de sauge et de basilic

NOS PAINS

Pain Racó

À l’oignon rôti au four, aux tomates et au pesto d’olives noires

Notre pain quotidien

Pain de pâte à pizza

Pain à l’ail

LES GRATINS

Macaronis d’en Sanvi

Viande de porc maigre sautée, jambon, saucisse, fromage et béchamel

Lasagnes de l’Empordà

Avec oignon frit, boeuf, porc, tomate, fromage et béchamel

Lasagne au fromage

Mozzarella, fromage de chèvre, havarti, emmental et gorgonzola

Moussaka

Aubergine, courgette, oignon, pomme de terre, viande hachée de porc et boeuf, tomate et béchamel

Cannellonis 🚫

Gnocchi alla Sorrentina

Sauce tomate à l’oignon et à l’ail et burrata

Parmigiana

Aubergine rôtie, sauce tomate, mozzarella, basilic et œuf

Cannellonis XL à la sauce au foie

Cannellonis de boeuf à la truffe et au foie

<p><i>Nos</i></p> <h2>PÂTES FARCIES</h2>
<p>Ravioli ai funghi</p> <p>Sauce au foie gras et pignons</p> <p>Panzotti alla burrata</p> <p>Tomate et pesto</p> <p>Caramella de gorgonzola et de poire</p> <p>Sauce gorgonzola et noix</p> <p>« Raviolini » de pieds de porc à la truffe</p> <p>Sauce aux champignons</p> <p>Raviolis aux truffes</p> <p>Huile d’olive, parmesan et noix</p> <p>Raviolis de légumes au four et fromage de chèvre</p> <p>Aux noix, parmesan et fleurs sauvages</p>

LES CRÊPES SALÉES

Pour nous, ce sont les « galettes de l’Empordà »

Galette au jambon blanc et au gouda

Cocotte

Poulet à l’aigre-douce, oignon caramélisé, crème de fromages et œuf

Canard

Canard confit, soupçon de compote de pomme, ciboulette et pignons

Crêpaccio Nero

Galette froide farcie de copeaux de parmesan, roquette, noix et épinards, avec une touche de vinaigrette au miel, basilic et huile de noix et chou rouge

Crêpaccio Rosso

Galette froide au carpaccio de veau assaisonné, parmesan et chou rouge avec une touche d’huile au basilic et à la sauge et roquette

Nordique

Saumon fumé, crème de fromages, mozzarella et roquette avec une touche de citron

BURGERS de boeuf bio

<p><i>MENU pour</i></p> <h2>ENFANTS</h2>


LES RISOTTOS

À base de riz de Pals

Pals cuit au dernier moment

Épinards et gorgonzola

À la seiche et à l’encre de seiche

Champignons et boudin noir

Matelote de poisson et de crevettes de Palamós 🇪🇸

Au fromage avec son croustillant de parmesan

Alla norma

Tomate, burrata, aubergines et pesto

Potiron et Artichaud

Oignon, ail, burrata, graines de sésame et de citrouille

Nos PÂTES

Nos accords sont pensés compte tenu de la forme des pâtes et de la texture de la sauce. Nos pâtes sont cuites à l’instant, puis sautées à la poêle avec leur sauce. S’ils ne vous séduisent pas, n’hésitez pas à proposer le vôtre !!

Spaghetti alla carbonara traditionnels

Guanciale et pecorino

Spaghetti alla carbonara *My way*

Gnocchi à la sauce au fromage Scamorza

Rigatoni sauce poker aux fromages

Aux noix

Rigatoni aux artichauts et guanciale

Avec pecorino

Tagliatelle al pesto

Aux pignons

Rigatoni alla bolognese

Tagliatelle al nero di seppia

Seiche, trompettes de la mort et un soupçon d’aioli

Spaghetti all’arrabbiata

Tagliatelle aglio, olio e peperoncino

Rigatoni alla puttanesca

Tomate, anchois, olives, ail, câpres et piment

Rigatoni et sauce bolognaise végétalienne

Spaghetti alle vongole

Palourdes, bouillon de poisson, ail et persil

Tagliatelle au saumon

Casarece avec la crème de champignons 🚫

Casarece carbonara 🚫

LES VIANDES

Toutes nos viandes sont cuites au grill et accompagnées d’une de ces garnitures au choix : pommes frites fraîches, patates douces frites, riz blanc, légumes grillés ou salade verte. **Vous pouvez les demander accompagnées d’oignon caramélisé ou de sauce barbecue, au poivre ou au fromage bleu**

Racosteak. Steak haché de veau de 200 g

Nouveau Caruso. Entrecôte sans os de 300 g viande maturée 30 jours

Nouveau Gran Caruso. Entrecôte sans os de 500 g viande maturée 30 jours

Pio-Pio

Brochette de poulet, bacon, poivron rouge, poivron vert, oignon, accompagnée de sauce aigre-douce

Gran Carpaccio de veau	
Sauce miel et moutarde	
Le tartare	
Steak tartare de 180 g,	100% veau
accompagné de toasts	— de Girona —

Le Súper !!

Hamburger de veau de 200 g, tomate fraîche, scarole, oignon caramélisé, gouda et œuf à cheval

avec un soupçon de sauce secrète Racó.

Avec une garniture de pommes frites

L’extra !!

Hamburger de veau de 200 g, compote de pomme, roquette, bacon et parmesan, le tout accompagné de sauce Vivace (yaourt, moutarde et mayonnaise).

Avec une garniture de patate douce frite



Tous les produits de cette carte peuvent être commandés pour emporter.

