LE TAPAS di el Racó

Olive Gordal snocciolate
Olive Kalamata
Frittelle di merluzzo
Hummus
Hummus di barbabietola
Hummus di peperoni «piquillo»
Assortimento di hummus (3)
Burrata stracciata al pesto
Patate alla «brava» con salsa piccante
Patate dolci alla «brava»

Crocchette
- Carne stufata
- Prosciutto crudo iberico
- Funghi selvatici
- Coda di bue
- Zucca e parmigiano
- Pollo arrosto
- Melanzane e formaggio di capra
- Filetto di maiale iberico e miele
- Vegana
- Serranita

½ metro di crocchette (8 a scelta)

I carciofi del Racó
- Carciofi con prosciutto crudo iberico
- Carciofi con gorgonzola
- Carciofi con guanciale

"La Carciofata" (3 a scelta)

ZUPPE *di* STAGIONE

Calde...
Crema di zucca
Fredde...
Gazpacho di anguria ghiacciato

LE INSALATE

Fresca del nord
Lattuga, scarola, rucola, peperone rossi, peperone verdi, pomodoro ciliegino, tonno, olive Kalamata, cipolla e uovo con vinaigrette al basilico

Granna
Lattuga, scarola, rucola, fragole, cotognata, nocciole, noci, semi di sesamo, semi di zucca e datteri con vinaigrette al miele

Caesar *My way*
Lattuga, scarola, rucola, pinoli, crostini, pancetta, datteri, mela e pollo con salsa Caesar

La Racó
Lattuga, scarola, rucola, salmone affumicato, pomodoro ciliegino, pera caramellata e noci con vinaigrette di pere

Orange
Lattuga, scarola, rucola, arancia, formaggio di capra, pomodoro ciliegino e nocciole con vinaigrette al miele

La nostra Caprese
Pomodoro Pizzutello confit burrata e pesto

Grigliata di verdure
Asparagi verdi, melanzane, zucchine, peperoni rossi e verdi, cipolla, aglio e pomodoro ciliegino, il tutto marinato in aceto balsamico

«Esqueixada» di merluzzo
Merluzzo, pesto di olive nere, scarola, cipolla, pomodoro, peperoni verdi e olive Gordal

La Sarraína
Grano saraceno, funghi prataioli, peperoni rossi, pomodoro Pizzutello confit, cipolla, pollo, rucola. Il tutto condito con olio alla salvia e basilico

IL NOSTRO PANE

Pane Racó
Con cipolla arrostita, pomodoro e pesto di olive nere

Il nostro pane quotidiano
Focaccia
Pane all'aglio

I PIATTI GRATINATI

Maccheroni di Sanvi
con soffritto di maiale magro, prosciutto, *chorizo*, formaggio e besciamella

Lasagne allo stile dell'Empordà
Con soffritto di cipolla, carne di vitello e di maiale, pomodoro, formaggio e besciamella

Lasagne al formaggio
Mozzarella, formaggio di capra, havarti, emmental e gorgonzola

Moussaka
Melanzane, zucchine, cipolle, patate, carne macinata di manzo e maiale, pomodoro e besciamella

Cannelloni

Gnocchi alla Sorrentina
Salsa di pomodoro, cipolla, aglio e burrata

Parmigiana
Melanzana al forno, salsa di pomodoro, mozzarella, basilico e uova

Cannellone XL con salsa di foie-gras
Cannellone di vitello con tartufo e foie-gras

La nostra PASTA RIPIENA

Ravioli ai funghi
Con salsa di foie e pinoli

Pansoti alla burrata
Con pomodoro e pesto

Caramella di gorgonzola e pere
Con salsa al gorgonzola e noci

"Raviolini" di zampone di maiale e tartufo
Con salsa ai funghi

Ravioli al tartufo
Con olio, parmigiano e noci

Ravioli di «escalivada» (verdure grigliate affumicate) e formaggio di capra
Con noci, prosciutto di Parma e fiori silvestri

CRESPELLE SALATE

Per noi le «galette dell'Empordà»

Crespella di prosciutto cotto e gouda

Cocotte
Pollo in agrodolce, cipolla caramellata, crema di formaggi e uovo

Canard
Confit d'anatra con composta di mele e pinoli

Crêpaccio Nero
Crespella fredda farcita con scaglie di parmigiano, rucola, noci e spinaci, con un pizzico di vinaigrette al miele, basilico, olio di noci e cavolo rosso

Crêpaccio Rosso
Crespella fredda con carpaccio di manzo stagionato, parmigiano e cavolo rosso, con un filo d'olio al basilico, salvia e rucola

Nordica
Salmone affumicato, crema di formaggi, mozzarella e rucola con un tocco di limone

I RISOTTI

Preparati con riso di Pals, cucinati al momento

Spinaci e gorgonzola
Risotto alle seppie in tinta
Funghi selvatici e salsiccia nera catalana
«Suquet» (zuppa di pesce catalana) con gamberi (Gamberi di Palamós)
Formaggio con croccante di parmigiano
Alla Norma
Pomodoro, burrata, melanzane fritte e pesto
Di zucchine e carciofi
Con cipolla, aglio, burrata, sesamo e semi di zucca

La nostra PASTA

Le nostre combinazioni sono state studiate tenendo conto della forma della pasta e della consistenza del condimento. La nostra pasta viene cotta al momento e poi saltata in padella insieme al sugo. **Se non ti convincono, proponi la tua combinazione!**

Spaghetti alla carbonara tradizionali
Con guanciale e pecorino
Spaghetti alla carbonara *My way*
Gnocchi con salsa di scamorza
Rigatoni con un poker di salse al formaggio
Con noci
Rigatoni con carciofi e guanciale
Con pecorino
Tagliatelle al pesto
Con pinoli
Rigatoni alla bolognese
Tagliatelle al nero di seppia
Seppia, funghi finferli neri e un tocco di salsa «allioli»
Spaghetti all'arrabbiata
Tagliatelle aglio, olio e peperoncino
Rigatoni alla puttanesca
Pomodoro, acciuga, olive, aglio, capperi e peperoncino
Rigatoni al ragù vegetale
Spaghetti alle vongole
Vongole, brodo di pesce, aglio e prezzemolo
Tagliatelle al salmone
Casarecce con crema di funghi
Casarecce alla carbonara

LE CARNI

Tutte le nostre carni sono grigliate e servite con un contorno a scelta: patate fritte, patate dolci fritte, riso, verdure grigliate o insalata verde. **Si può chiedere che la carne venga servita con salsa barbecue, salsa al pepe, cipolla caramellata o con salsa al formaggio erborinato**

Racosteak. Hamburger di vitello della casa da 200 g

Nou Caruso. *Entrecôte* da 300 g, maturata 30 giorni disossata

Nou Gran Caruso. Entrecôte da 500 g, maturata 30 giorni disossata

Pio-Pio
Spiedino di pollo con pancetta, peperoni rossi e verdi e cipolla, servito con salsa agrodolce

Grande carpaccio di manzo
Con salsa al miele e senape

Tartare
Steak tartare da 180 g, servita con pane tostato

100 % carne di manzo
— di Girona —

LE PIZZE di el Racó

la Qualità è il nostro piatto forte

Suggeriamo l'impasto ideale per ogni pizza, ma se ne preferisci uno diverso, chiedi pure.
Anche senza glutine
(con un supplemento di 3,00 euro)

base sottile

MARGHERITA
Pomodoro, mozzarella e origano

CLASSICA
Pomodoro, prosciutto, mozzarella e pesto

SICILIANA
Pomodoro, salsa all'arrabbiata, mozzarella, tonno, acciughe, capperi, origano e olive nere

LA TARTUFATA
Crema de formaggi, mozzarella, scamorza, salsa tartufata, misto di funghi, prosciutto di Parma e olio al tartufo

AFFUMICATA
Pomodoro, mozzarella, pancetta, funghi, parmigiano e origano

FORMAGGIOSA
Crema de formaggio blu, gorgonzola, mozzarella, gouda, scamorza, noci e origano

TROPICALE
Pomodoro, prosciutto, mozzarella, pollo in agrodolce, ananas e origano

IBERICA
Carpaccio di pomodoro, prosciutto crudo iberico «Pata Negra» e parmigiano, con croccante di parmigiano

DELLO CHEF
Pomodoro, mozzarella, pancetta, funghi, uovo, cipolla, pomodori ciliegini, rucola e origano

"CARPACCIO"
Crema di formaggi, mozzarella, carpaccio di manzo stagionato, parmigiano, rucola, origano e olio al basilico e salvia

AI GAMBERI
Mozzarella, parmigiano, «suquet» (zuppa di pesce catalana) con cozze e calamari, aglio e prezzemolo tritati e gamberi (Gamberi di Palamós)

"LA BUTI"
Mozzarella, crema di formaggi, funghi selvatici, cipolla al forno e salsiccia catalana sminuzzata

"TUMACAT"
Salsa all'arrabbiata, mozzarella, burrata, pomodori ciliegini, pomodoro semi-secco, aglio, basilico e pesto

PUTURRÚ DE FOIE
Crema di formaggi, mozzarella, foie, porcini e funghi selvatici, erba cipollina e olio al tartufo e timo

CALZONE
Pomodoro, mozzarella, uovo, pancetta, cipolla, acciughe, basilico fresco e origano

PIZZA POP
Mozzarella, polpo, cipolla, olio al peperoncino e pepe rosso dolce

base spessa

PIZZA DELL'ORTO
Crema de formaggi, mozzarella, melanzane, carciofi, pomodori Cherry e timo

ROQUEFORT
Crema al formaggio erborinato, roquefort, mozzarella, noci e origano

REGINA MARGHERITA D'ITALIA
Pomodoro confit, mozzarella di bufala, parmigiano e pesto

LA SOBRADA
Pomodoro, sobrassada (paté di maiale e paprika di Maiorca) con miele, mozzarella di bufala, erba cipollina... e un tocco di cacao

PIZZA FILEMONA
Mortadella tartufata bolognese DOP, burrata, pistacchi, fiori silvestri, rucola e olio al tartufo

"LA + BESTIA"
Salsa al pomodoro e carne piccante, mozzarella, peperoncino verde, salame piccante e origano

PIZZA ZUCCAMORZA
Crema di zucca, patate, mozzarella, scamorza, guanciale e fiori silvestri

PIZZA PULLED
Pomodoro, mozzarella, pulled pork, cipolla, salsa barbecue ed erba cipollina

PIZZA MARGARITA STRACCIATA
Pomodoro confit, pomodoro Pizzutello, burrata, oli al basilico e salvia

base integrale

VEGETARIANA
Pomodoro confit, mozzarella, cipolla, zucchine, funghi, peperone rosso e origano

LA TERRA
Mozzarella, asparagi verdi, melanzane, zucchine, peperoni verdi e rossi, cipolla, aglio e pomodori, il tutto grigliato con timo e rosmarino e servito con salsa «romesco»

ALLE PERE
Crema di formaggi, mozzarella, pera caramellata, gorgonzola, noci e origano

PIZZA AL SALMONE
Mozzarella, crema di formaggi, salmone, rucola, capperi e olio al basilico e salvia

Le nostre pizze sono preparate con mozzarella fior di latte

PIZZA AL TONNO
PIZZA AL PROSCIUTTO
PIZZA AI FORMAGGI

HAMBURGER *di carne biologica*

Super!!!
Hamburger di vitello da 200 g con pomodoro a fette, scarola, cipolla caramellata, gouda e uovo fritto, con un pizzico della nostra salsa segreta Racó. Con contorno di patate fritte

Extra!!!
Hamburger di vitello da 200 g con composta di mele, rucola, bacon e parmigiano, servito con salsa Vivace (yogurt, senape e maionese). Con contorno di patate dolci fritte

Hamburger di carote
Con lattuga, zucchine, salsa al miele e senape. Con contorno di patate fritte

Hamburger di carciofi
Con pomodori semisecchi, funghi prataioli, salsa di formaggio blu e rucola. Accompagnato da patatine fritte

Lingue

MENU PERSONALIZZATI PER GRUPPI

MENÚ *per a* BAMBINI

el Racó
Pizzeria
mmmmediterrània

TAKE AWAY

Tutti i prodotti presenti in questo menu sono anche disponibili da asporto.

elraco.com

RICHIEDETE IL NOSTRO MENU CREATO APPOSITAMENTE PER LE INTOLLERANZE