

# les tapes 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 stracciata et son pesto

« Bravas, bravissimes »  
(pommes de terre et sauce épicée)

Patates douces « bravas » 

Les croquettes de

- Viande de pot-au-feu
- Jambon cru ibérique
- Queue de bœuf
- Potiron et parmesan
- Champignons
- Poulet rôti

- Aubergine et fromage de chèvre 
- Levure de porc ibérique et miel 
- Végétaliennes 

½ mètre de croquettes (8 unités)

Les « espardenyas » d'El Racó :

- Tomates confites et anchois
- Roquefort et noix
- Oignon caramélisé et fromage de chèvre
- Tomate et jambon cru ibérique

Assortiment

d'« espardenyas » (4 unités)


## 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 veloutés de saison

**En manches longues...**

Velouté de champignons

Velouté de potiron

Agrémenté de graines de potiron et de sésame noir

**En manches courtes...**

Gaspacho de pastèque

Velouté de courgette

## 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

Lasagnes aux fromages

Teleggio, fontina, emmental et cheddar

Moussaka

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

Cannellonis 

## les salades

La salade fraîche du Nord

Laitue, scarole, roquette, poivron rouge, poivron vert, tomates, 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, tomates, poire confite, noix et vinaigrette à la poire

Orange

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

Légumes braisés

Mélange de légumes : asperges vertes, aubergine, courgette, poivron vert et rouge, oignon, ail et tomates, 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 Caprese (en saison)

Tomate, burrata et pesto

## 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 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

## les risottos

**À base de riz de 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 frites et pesto

## nos pâtes farcies

Ravioli ai funghi

Sauce au foie gras et pignons

Panzotti alla burrata

Tomate et pesto

Raviolone au potiron

Sauce au parmesan et biscuits Amaretti

Caramella de gorgonzola et de poire

Sauce gorgonzola et noix

« Raviolini » de pieds de porc à la truffe 

Sauce aux champignons

Raviolis aux truffes 

Huile d'olive, parmesan et noix

## 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

Rigatoni sauce poker

aux fromages (aux noix)

Tagliatelle au pesto (aux pignons)

Rigatoni alla bolognese

Tagliatelle al nero di seppia

Seiche, trompettes de la mort et un soupçon d'ailoli

Spaghetti all'arrabiata

Tagliatelle aglio, olio e peperoncino

Rigatoni alla puttanesca

Tomate, anchois, olives, ail, câpres et piment

Spaghetti Périgord

Confit de canard, crème fraîche et dattes

Rigatoni et sauce bolognaise

végétalienne

Spaghetti alle vongole

Palourdes, bouillon de poisson, ail et persil 

Tagliatelle au saumon

Tagliatelle a la puttanesca 

## 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 200 g

**Petit Caruso.** Entrecôte sans os de 200 g

**Caruso.** Entrecôte sans os de 300 g

**Gran Caruso.** Entrecôte sans os de 500 g

**Pio - Pio.** Brochette de poulet, bacon, poivron rouge,

poivron vert, oignon, accompagnée de sauce aigre- douce

**Gran Carpaccio de veau**

Sauce miel et moutarde

**100% veau de Girona**

**Le tartare.** Steak tartare de 180 g, 100 % veau de Girona, accompagné de toasts

## burgers de bœuf bio

**Le super !!**

Hamburger 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 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.

**Le hamburger aux carottes** 

Laitue, courgette et sauce miel et moutarde.

Avec une garniture de pommes frites.

# les pizzas d'el Racó

**Nous proposons la pâte idéale pour chaque pizza. Si vous en préférez une autre, il vous suffit de le demander.**

**Nous en avons aussi sans gluten (suppl. 3,00 €)**

DEMANDEZ « INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES » NOTRE CARTE SPÉCIALE

### PÂTE FINE

**Margherita traditionnelle**

Tomate, mozzarella et origan

**Classique**

Tomate, jambon blanc, mozzarella et pesto

**Sicilienne**

Tomate, sauce all'arrabiata, mozzarella, thon, anchois, câpres, origan et olives noires

**Fumée**

Tomate, mozzarella, bacon, champignons de Paris, parmesan et origan

**Fromages**

Crème de fromage bleu, gorgonzola, mozzarella, gouda, chèvre, crème de fromages, noix et origan

**Tropicale**

Tomate, jambon blanc, mozzarella, poulet aigre-doux, ananas et origan

**L'Ibérique**

Carpaccio de tomate, jambon cru « Pata Negra », parmesan et croustillant au parmesan

**La Xef**

Tomate, mozzarella, bacon, champignons de Paris, œuf, oignon, tomate cerise, roquette et origan

**La Carpaccio**

Crème de fromages, mozzarella, carpaccio de veau assaisonné, parmesan, roquette, origan et huile au basilic et à la sauge

**La Gamba**

Mozzarella, parmesan, matelote de poisson aux moules et aux calamars, persillade et crevettes de Palamós

**La Buti**

Mozzarella, crème de fromages, mélange de champignons, oignon rôti au four et saucisse de pays

**La Tumacat** 

Sauce all'arrabiatta, mozzarella, burrata, tomate cerise, tomate semi-séchée, ail, basilic et pesto

**Puturrú de foie**

Crème de fromages, mozzarella, foie gras, mélange de cépes et de champignons, ciboulette, huile de truffe et de thym

**Calzone**

Tomate, mozzarella, œuf, bacon, oignon, anchois, basilic frais et origan

### PÂTE ÉPAISSE

**Roquefort**

Crème de fromage bleu, roquefort, mozzarella, noix et origan

**Reine Margherite d'Italie**

Tomate confite, mozzarella de bufflonne, parmesan et pesto

**La Sobrada**

Tomate, soubressade au miel, mozzarella de bufflonne, ciboulette fraîche... et un soupçon de chocolat

**Pizza Filemona** 

Mortadelle de Bologne AOP, burrata, roquette, tomate semi-séchée, huile d'olive et huile de truffe

**La + Bestiale**

Sauce tomate et viande épicée, mozzarella, piment vert, pepperoni et origan

**Pizza Pulled** 

Tomate, mozzarella, effiloché de porc, oignon, sauce barbecue et ciboulette

### PÂTE AUX CÉRÉALES

**Végétarienne**

Tomate confite, mozzarella, oignon, courgette, champignons de Paris, poivron rouge et origan

**La Terra**

Mozzarella, asperges vertes, aubergine, courgette, poivrons vert et rouge, oignon, ail et tomates, le tout braisé au thym et au romarin et accompagné de sauce Romesco

**La Pera**

Crème de fromages, mozzarella, poire confite, gorgonzola, noix et origan

**Pizza au saumon**

Mozzarella, crème de fromages, saumon, roquette, câpres et huile d'olive au basilic et à la sauge

**Nos pizzas sont faites avec de la mozzarella fior di latte**



**Au thon  
Au jambon cru  
Au fromage**

elraco.com



# el Racó

Pizzeria  
mmmediterrània

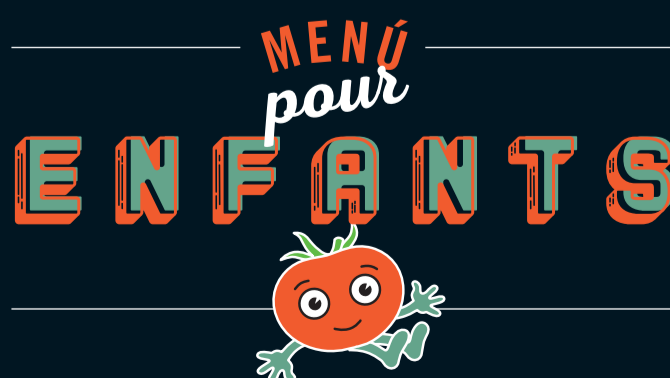


Allergènes



Langues

MENUS SUR MESURE  
DE GROUPES



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

LA QUALITÉ EST NOTRE PLAT DE RÉSISTANCE