

ESPECIALISTAS ARROCEROS

— DESDE 1976 —

El racó

En yorn



Entrants freds

Amanida verda

7,50€

Torrades amb anxoves de Palamós

11,50€

Espatlla de pernil ibéric

22,60€

Entrants calents

Calamars a la romana

14,50€

Xipirons fregits

9,50€

Calamars a l' Andalus

14,50€

Croquetes de ceps

8,00€

Brunyols de bacallá

9,00€

Croquetes de marisc

8,00€

Musclos de roca al vapor

10,50€

Patates braves amb xistorra

7,50€

Musclos de roca a la marinera

12,50€

Sousos

15,00€

Gambeta de Palamós saltejada (200 gr.)

22,00€

Cloïsses a la plancha

12,50€

Gambes de Palamós mit janes (250 gr.)

36,00€

Cloïsses a la marinera

14,50€

Escamarlans de Palamós mit jans (250 gr.)

32,00€

Navalles

15,00€

Arrossos

Paella "El Racó"

18,50€

Arrós negre amb sípia

18,50€

Fideuà de la badia de Sant Antoni

18,50€

Arrós de muntanya

18,50€

Carns

Filet de vedella de Girona

24,00€

Bistec de vedella

11,00€

Costelles de xai amb guarnició

19,00€

Entrecot de vedella de Girona (350 gr.)

(Suplement de salsa roquefort o pebre verd)

19,00€

Peixos

Rap de la costa a la planxa

25,00€

Llenguado a la planxa

28,50€

Lluç de palangre a la planxa

21,50€

Calamars a la planxa amb all i julivert

16,00€

Turbot a la planxa

24,00€

Piexos del temps salvatges

(Llobarro, Cap Roig, Dentol, Pagre, Orada...)

Consulteu

(El peix es pot fer a la planxa, al forn o a l'all cremat)

Suplement marinera 3€ por persona

(Servei de pa 1,5€ por persona)