

ESPECIALISTAS ARROCEROS

— DESDE 1976 —

El racó

En yorn



Entrantes fríos

Ensalada verde

8,50€

Tostadas con anchoas de Palamós

13,00€

Espalda de jamón ibérico

23,60€

Entrantes calientes

Calamares a la romana

16,00€

Chipirones fritos

11,50€

Calamares a la Andaluza

16,50€

Croquetas de setas

9,00€

Buñuelos de bacalao

9,50€

Croquetas de marisco

9,50€

Mejillones de roca al vapor

12,00€

Patatas bravas con chistorra

8,50€

Mejillones de roca a la marinera

14,50€

Sonsos

18,90€

Gambitas de Palamós salteadas (200 gr.)

23,00€

Almejas a la plancha

14,90€

Gambas de Palamós medianas (250 gr.)

34,00€

Almejas a la marinera

16,00€

Cigalas de Palamós medianas (250 gr.)

33,00€

Navajas

16,00€

ESPECIALISTAS ARROCEROS

— DESDE 1976 —

El racó

In yawn



— Arroces —

Paella “El Racó”

19,90€

Arroz negro con sepia

19,90€

Fideuá de la badía de Sant Antoni

19,90€

Arroz de montaña

19,90€

Paella de verduras

19,90€

— Carnes —

Solomillo de ternera de Girona

26,00€

Bistec de ternera

12,00€

Costillas de cordero con guarnición

21,00€

Entrecot de ternera de Girona (350 gr.)

(Suplemento de salsa roquefort o pimienta verde 3€)

23,00€

ESPECIALISTAS ARROCEROS

— DESDE 1976 —

El racó

In yown



Pescados

Suquet de rape

32,50€

Rape de la costa a la plancha

29,50€

Lenguado a la plancha

31,00€

Merluza de palangre a la plancha

25,00€

Calamares a la plancha con ajo y perejil

18,00€

Rodaballo a la plancha

27,00€

Pescados salvajes de temporada

(Lubina, Cap Roig, Dentol, Parga, Dorada...)

[Consultar](#)

**El pescado se puede hacer a la plancha, al horno o al ajo quemado
(Suplemento marinera 3€ por persona)**

Para niños

Macarrones a la boloñesa

9,50€

Nuggets de pollo con patatas fritas

9,50€

Escalope de cerdo con patatas fritas

10,50€