

ESPECIALISTAS ARROCEROS

— DESDE 1976 —

El racó

En yoran



Entrants freds

Amanida verda

8,50€

Torrades amb anxoves de Palamós

13,00€

Espatlla de pernil ibéric

23,60€

Entrants calents

Calamars a la romana

16,00€

Xipirons fregits

11,50€

Calamars a l'Andalusa

16,50€

Croquetes de ceps

9,00€

Brunyols de bacallá

9,50€

Croquetes de marisc

9,50€

Musclos de roca al vapor

12,00€

Patates braves amb xistorra

8,50€

Musclos de roca a la marinera

14,50€

Sonsos

18,90€

Gambeta de Palamós saltejada (200 gr.)

23,00€

Cloïsses a la planxa

14,90€

Gambes de Palamós mitjanes (250 gr.)

34,00€

Cloïsses a la marinera

16,00€

Escamarlans de Palamós mitjans (250 gr.)

33,00€

Navalles

16,00€

ESPECIALISTAS ARROCEROS

— DESDE 1976 —

El racó

In giron



— Arrossos —

Paella “El Racó”

19,90€

Arròs negre amb sípia

19,90€

Fideuà de la badia de Sant Antoni

19,90€

Arròs de muntanya

19,90€

Paella de verdures

19,90€

— Carns —

Filet de vedella de Girona

26,00€

Bistec de vedella

12,00€

Costelles de xai amb guarnició

21,00€

Entrecot de vedella de Girona (350 gr.)

(Suplement de salsa roquefort o pebre verd 3€)

23,00€

ESPECIALISTAS ARROCEROS

— DESDE 1976 —

El racó

En yoran



— Peixos —

Suquet de rap

32,50€

Rap de la costa a la planxa

29,50€

Llenguado a la planxa

31,00€

Lluç de palangre a la planxa

25,00€

Calamars a la planxa amb all i julivert

18,00€

Turbot a la planxa

27,00€

Peixes 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€ per persona)**

— Per nens —

Macarrons a la bolonyesa

9,50€

Nuggets de pollastre amb patates fregides

9,50€

Escalopa de porc amb patates fregides

10,50€