

ESPECIALISTAS ARROCEROS

— DESDE 1976 —

El racó

En yorn



Entrées Froides

Salade de saison

8,50€

Anchois de Palamós

13,00€

Jambon iberique

23,60€

Entrées Chaudes

Biegnets de calamars

16,00€

Petits calamars "chipirones"

11,50€

Adalouse calamars

16,50€

Croquettes de champignons

9,00€

Beignets de morue

9,50€

Croquettes de fruit de mer

9,50€

Cuit a la vapeur moules

12,00€

Pommes de terre epicees avec "txistorra"

8,50€

Moules avec marinera sauce

14,50€

Sonsos

18,90€

Petites gambas (200 gr.)

23,00€

Palourdes grillées

14,90€

Gambas (250 gr.)

34,00€

Palourdes façon marinara

16,00€

Langoustines (250 gr.)

33,00€

Poisson rasoir

16,00€

ESPECIALISTAS ARROCEROS

— DESDE 1976 —

El racó

In yawn



Riz

Paella “El Racó”

19,90€

Riz noir á la seiche

19,90€

Fideuá du Sant Antoni

19,90€

Riz de montagne

19,90€

Riz aux légumes

19,90€

Viande

Filet de Veau

26,00€

Veau grillée

12,00€

Côtelettes d’agneu avec garniture

21,00€

Veau entrecôte de Girona (350gr)
(Roquefort ou sauce au poivre vert supplément 3€)

23,00€

ESPECIALISTAS ARROCEROS

— DESDE 1976 —

El racó

In yown



Poisson

Lotte suquet

32,50€

Lotte grillée

29,50€

Sole grillée

31,00€

Merlu grillée

25,00€

Calamars a l'ail et au pergil

18,00€

Turbot grillée

27,00€

Poisson sauvage de saison

(Denton, Loup de mer, le Vivancan, Dorade...)

[Consulter](#)

**Le poisson peut être grillé, cuit au four ou cuit avec de l'ail brûlé.
(Pêcheur - style fruits de mer supplément 3€ par personne)**

Enfants

Macaronis Bolognaise

9,50€

Nuggets de poulet avec pommes frites

9,50€

Escalope de porc aux pommes de terre frites

10,50€