

El Raconet

Restaurant & Chill Out

PARA PICAR & COMPARTIR

TAPAS DE LA TIERRA

Plato de jamón ibérico (50 grs)	21,00€
"Coca del Forn dels Banys" con tomate de payés y aceite de oliva virgen extra Masia Can Viver	5,50€
Tomate de huerto con ventresca de atún y caviar de tomate	8,50€
Tabla de quesos artesanos catalanes (Ermesenda d'Eroles, leche de cabra cruda, Alt Urgell; Ros Pujol, leche de oveja pasteurizada, Vilassar de Dalt; Madurat de cabra, Figaró, Montmany) con mermelada de manzana verde ácida y tostadistas	16,50€
Ravioli de carn d'olla con crema de foie, olivada y piñones (2 uds) (ganador Ruta del Pincho 2018)	7,00€
Sobrasada artesana con miel y manzana	8,50€
Verduritas de la huerta con sorbete de aceite de oliva ahumado y jamón ibérico	8,00€
Hamburguesa Angus (150 grs) con mermelada de tomate payés picante, queso, cebolla caramelizada y chips de patata violeta	10,50€
Butifarras artesanas de "Cal Oliveres" (cruda, negra y de perol) con judía del ganxet y romesco	9,00€

TAPAS DEL MAR

Anchoa de "Santoña" 00 sobre pan de coca con tomate / unidad	2,50€
Tartar de salmón con aguacate, miel y soja	15,00€
Pulpo a la brasa con patata enmascarada de butifarra de La Garriga y mayonesa de ceniza	12,75€
Gambita roja a la brasa con emulsión de caviar de arenque	15,00€
Mejillones de roca del Delta al cava con apio e hinojo	11,50€
Calamares a la andaluza con salsa Kimchy	12,50€

TAPAS VEGETARIANAS

Patatas bravas al estilo Blancafort con salsa picante, all i oli y espuma de patata	7,50€
Ensalada de brotes con queso Brie en tempura y confitura de frambuesa	9,00€
Vasito de gazpacho tradicional	2,50€
Humus con mozzarella de búfala, tomate y rúcula	7,50€

POSTRES

Texturas de chocolate y caramelo	6,50€
Macedonia de frutas de temporada con granizado de mora y melón	6,50€
Yogur cremoso con sorbete de mango y miel	6,50€
Selección de helados con sablé de chocolate	6,50€
Nuestro postre de "Gin Tonic"	6,50€