

# El Raconet

*Restaurant & Chill Out*

## PER PICAR & COMPARTIR

### TAPES DE LA TERRA

Plat de pernil ibèric (50 grs)	21,00€
Coca del Forn dels Banys amb tomàquet de pagès i oli d'oliva verge extra Masia Can Viver	5,50€
Tomàquet de l'hort amb ventresca de tonyina i caviar de tomàquet	8,50€
Taula de formatges artesans catalans (Ermesa d'Eroles, llet de cabra crua, Alt Urgell; Ros Pujol, llet d'ovella pasteuritzada, Vilassar de Dalt; Madurat de cabra, Figaró, Montmany) amb melmelada de poma verda àcida i torradetes	16,50€
Ravioli de carn d'olla amb crema de foie, olivada i pinyons (2 uts)(guanyador Ruta del Pintxo 2018)	7,00€
Sobrassada artesana amb mel i poma	8,50€
Verdures de l'hort amb sorbet d'oli d'oliva fumat i pernil ibèric	8,00€
Hamburguesa Angus (150 grs) amb melmelada de tomàquet pagès picant, formatge, ceba caramelitzada i xips de patata violeta	10,50€
Botifarres artesanes de "Cal Oliveres" (crua, negra y de perol) amb mongeta del ganxet i romesco	9,00€

### TAPES DEL MAR

Anxova de "Santoña" 00 sobre pa de coca amb tomàquet / unitat	2,50€
Tartar de salmó amb alvocat, mel i soja	15,00€
Pop a la brasa amb patata emmascarada de botifarra de La Garriga i maionesa de cendra	12,75€
Gamba vermella a la brasa amb emulsió de caviar d'areng	15,00€
Musclos de roca del Delta al cava amb api i fonoll	11,50€
Calamars a l'andalusa amb salsa Kimchy	12,50€

### TAPES VEGETARIANES

Patates braves a l'estil Blancafort amb salsa picant, all i oli i escuma de patata	7,50€
Amanida de brots amb formatge Brie en tempura i confitura de gerds	9,00€
Got de gaspatxo tradicional	2,50€
Humus amb mozzarella de búfala, tomàquet i rúcula	7,50€

### POSTRES

Textures de xocolata i caramel	6,50€
Macedònia de fruites de temporada amb granissat de móra i meló	6,50€
Iogurt cremós amb sorbet de mango i mel	6,50€
Selecció de gelats amb sablé de xocolata	6,50€
Les nostres postres de "Gin Tonic"	6,50€