

# El Raconet

*Restaurant & Chill Out*

**POUR GRIGNOTER & PARTAGER**

## TAPAS DE LA TERRE

Plâteau de jambon ibérique (50grs)	21,00€
"Coca du Forn de Banys" avec tomates du payes et huile d'olive vierge (Masia Can Viver)	5,50€
Tomate de verger avec ventrèche de ton et caviar de tomates	8,50€
Tableaux de fromage artisanaux catalans (Ermesenda d'Eroles, lait cru de chèvre, Alt Urgell; Ros Pujol, lait de brebis pasteurisé, Vilassar de Dalt; Madurat de cabra, Figaró, Montmany) avec confiture de pomme verte acide et toasts	16,50€
Ravioli de viande avec crème de foie, olives et pignons de pin (2 uts) (Lauréat Pintxo Route)	7,00€
Sobrasada artisanale au miel et à la pomme	8,25€
Légumes du jardin avec sorbet d'huile d'olive fumé et jambon ibérique	8,00€
Burger Angus (150 grs) avec confiture de tomates piquantes, fromage, oignon caramélisé et chips de pomme de terre violette	10,25€
Butifarras artisanal de Cal Oliveres (cru, noir et perol) avec petit flageolet et sauce Romesco	9,00€

## TAPAS DE LA MER

Anchois de Santoña 00 avec pain plat et tomate / unité	2,50€
Tartare de saumon avec avocat, miel et soja	15,00€
Pulpe à la braise avec pomme de terre masquée de butifarra de La Garriga et mayonnaise de cendres	12,75€
Gambetta rouge à la braise avec émulsion de caviar hareng	15,00€
Moules de pierre du Delta al Cava avec céleri et fenouil	11,50€
Calamars andalou avec sauce kimchy	12,50€

## TAPAS VÉGÉTARIENNES

Pommes de terre à la Blancafort avec sauce piquante, sauce ali oli et mousse de pomme de terre	7,50€
Salade de choux de Bruxelles avec fromage brie à la tempura et confiture de framboises	9,00€
Un petit verre de gazpacho traditionnel	2,50€
Houmous avec mozzarella de bufflonne, tomate et roquette	7,50€

## DESSERTS

Mousse trois chocolat et caramel	6,50€
Macédoine de fruits de saison avec de la grêle de mûres et de melon	6,50€
Yaourt crémeux avec sorbet à la mangue et au miel	6,50€
Sélection de glaces au sablé au chocolat	6,50€
Notre dessert de "Gin Tonic"	6,50€