

BRASERIA EL RaCo

#POUR COMMENCER ... ET HACER

POT-AU-FEU ARANAIS 10,50€

(Soupe de Vall)

RIS DE VEAU grillé 15,90€

(Avec tranches de tomates et vinaigrette au citron)

ESCARGOTS A LA "LLAUNA" 15,90€

(A la planche)

CARPACCIO DE "VIELLE VACHE" 15,90€

(Au foie, basilic et parmesan)

JAMBON IBERIQUE DE "BELLOTA" 16,50€

(Avec du pain à la tomate)

PLATEAU DE PÂTÉS DE LA MAISON 13,50€

(Pâté artisanal)

CHORIZO CRÉOLE 7,50€

(200g, typique argentine, grillé avec sauce chimichurri)

CROQUETTE DE LA MAISON (Jambon ibérique ou viande hachée avec jalapeño) 1,40€

(aprox 30-40g)

EMPANADAS ARGENTINE au four 3,90€/pièce

(viande ou maïs avec oignon/ demander la disponibilité)

PROVOLONE FONDU 8,90€

(Avec du tomate et origan)

POMMES DE TERRE "OR" 6,90€

(Notre pomme de terre brava, avec sauce et aioli maison)

PAIN GRILLE 1,20€/ration

PAIN GRILLÉ FROTTÉ à la tomate 1,70€/ration

#DE LA TERRE...AU PLAT

SALADE "EL RACO" 11,50€

(Salade verte, tomate, mélange montagnard, orange, sésame, bacon, fromage de chèvre gratiné, vinaigrette moutarde au miel)

SALADE CESAR 12,00€

(Salade verte, tomate, poitrine de poulet panée, croûtons, parmesan et sauce césar)

SALADE DE SAUMON FUMÉ 12,90€

(Salade verte, tomate, saumon fumé, orange, glace à la fraise et vinaigrette à l'aneth)

SALADE MIXTE 10,90€

(Salade verte, tomate, oignon rouge, steak de thon, maïs, olives noires et crème balsamique de modène)

#PLAT POUR LES ENFANTS (dessert/1 boisson)

POULET À LA BRAISE 10,00€

(cuisse ou blanc au choix)

CROQUETTES DE POULET 9,90€

(avec de frite)

SOUPE AVEC NOUILLES 10,00€

(notre bouillon de la maison)

SAUCISSE GRILLÉE 9,90€

PLATS ENFANTS, AVEC GARNITURE AU CHOIX :

POMME DE TERRE FRITE / POMME DE TERRE CALIU / SALADE

TTC

PORTION EXTRA DE SAUCE ROMESCO ET DESAUCE ALIOLI 0,50€

EN CAS D'INTOLÉRANCE OU D'ALLERGIE ALIMENTAIRE, MERCI DE LO SIGNALER À NOTRE PERSONNEL

BRASERIA EL RaCo

#DE LA TERRE...À LA BRAISE

GRILLADE DE LÉGUME 15,30€ (ration individuelle)

GRILLADE DE LÉGUME 18,50€ (ration indiquée à partager)

(aubergine, courgette, tomate, asperge, champignon, piment piquillo, oignon, patate douce, coeur d'artichaut, maïs sauce romesco)

GRILLADE DE LÉGUME avec du fromage 16,50€ (ration individuelle)

GRILLADE DE LÉGUME avec du fromage 19,50€ (ration indiquée à partager)

(Légumes grillés avec gratin de fromage de chèvre et vinaigrette à la moutarde et l'aneth)

POMMES DE TERRE "SOUS LE CENDRE" 8,00€

(pommes de terre rôties sur le grill avec sauce rosé et sauce alioli)

POMMES DE TERRE avec du fromage fondue 9,90€

(Pommes de terre rôties, gratin de jambon iberique, fromage de chèvre et gorgonzola/oignon caramélisé)

COEUR D'ARTICHAUT CONFIT sur la braise 3,90€/pièce

(coeur d'artichaut propre, confit dans l'huile d'olive extra vierge et fini sur le gril)

TIMBALE DE SAUCISSE DE SANG 14,30€

(pommes de terre rôties, oignons grillés, saucisse de sang et alioli gratin)

TIMBAL DE LÉGUMES ET DE VIANDE 15,30€

(aubergine, courgette, tomate grillée, croûton de porc ibérique, gratin de chèvre et sauce aux figues confites)

ASPERGES SAUVAGES grillées 10,90€

(avec sauce romesco)

#POISSON ET FRUITS DE MER

POULPE À LA BRAISE 21,50€

(aprox 200-250g, cuisse de poulpe bouillie, grillé, accompagnée de pommes de terre "al caliu" et de paprika doux fumé)

TATAKI DE LONGE DE THON 19,50€

(longe de thon grillée, assaisonnée de sauce teriyaki, huile de sésame et sésame doré)

QUEUE DE LOTTE GRILLÉE 15,50€

(aprox 300-350g)

TTC

PORTION EXTRA DE SAUCE ROMESCO ET DESAUCE ALIOLI 0,50€

EN CAS D'INTOLÉRANCE OU D'ALLERGIE ALIMENTAIRE, MERCI DE LO SIGNALER À NOTRE PERSONNEL

BRASERIA EL RaCo

#LES VIANDES

BŒUF ARGENTINE 26,50€

(Coupe emblématique de bœuf argentine, pièce d'environ 0,400g)

ONGLET DE BŒUF 17,90€

(Muscle souple situé dans la partie périphérique de diaphragme de la vache, grillé et avec une touche de beurre, persil haché et ail de citron)

TATAKI « VIEILLE VACHE » 20,50€

(filet de bœuf saku mariné à la sauce soja, vinaigre de riz, ail et gingembre, grillé sur le dessus, environ 200g)

½ CÔTES DE PORC BARBECUE 17,50€

CÔTES ENTIÈRES pour 2 personnes 26,90€

(Côtes de porc rôti à basse température, grillé avec sauce barbecue)

POINTE D'ÉCHINE DE PORC "BELLOTA" 17,00€

(Pièce de la partie interne de la longe à côté de la masse de l'épaule de porc, rôti sur le grill)

MAGRET DE CANARD 19,50€

(grillé, avec une réduction de vin aux fruits des bois)

CUISSE DE POULET 12,50€

(à la braise)

CÔTELETTES D'AGNEAU DE LA VALLÉE 20,90€

(à la braise)

PIEDS DE PORC 16,50€

(3 moitiés de pieds de porc braisés)

CHURRASCO DE BŒUF 15,50€

(accompagné de notre sauce chimichurri)

SPÉCIALITÉS DE VIANDE

GRILLADE DE VIANDE 18,90€

GRILLADE DE VIANDE 2 PERS 32,50€

(boeuf, porc, agneau, poulet, chorizo créole avec notre sauce chimichurri)

BASSE CÔTE DE "VIEILLE VACHE" 0,400G-0,500G 28,90€

(le petit hachoir, sans os, approx 400g)

CÔTE DE "VIEILLE VACHE" 56,90€

(notre meilleure pièce, affinée entre 25 et 30 jours, approx 1kg)

CÔTE DE VACHE CHOISI Y MATURÉE 35-40 jours 1kg 78,00€

(infiltration supplémentaire, avec os)

ACCOMPAGNEMENT : pommes de terre « al caliu » grillées et salade de chou

TTC

PORTION EXTRA DE SAUCE ROMESCO ET DESAUCE ALIOLI 0,50€

EN CAS D'INTOLÉRANCE OU D'ALLERGIE ALIMENTAIRE, MERCI DE LO SIGNALER À NOTRE PERSONNEL

BRASERIA EL RaCo

#DOUX

TIRAMISU 6,50€

(base de biscuit, mascarpone à la crème, au café et au cacao)

TARTE AU FROMAGE 6,50€

(notre gâteau du jour, base biscuit et cream cheese, confiture de myrtilles sauvages)

COULANT AU CHOCOLAT 6,50€

(chocolat noir avec glace vanille)

POMME TATIN 6,50€

(Gâteau feuilleté maison, pomme reinette et glace au dulce de leche)

"BOUE" À ROM 6,70€

(dessert typiquement italien, à la crème et aux baies)

PAIN PERDU À LA CRÈME VANILLE 6,70€

(et glace au doux de lait)

FEUILLETÉE À LA CRÈME 6,70€

(mille-feuille de beurre)

FROMAGE DE MOUT SEMICURRA 6,50€

(tranches de fromage accompagnées de noix et pâte de coing)

NOUS RECOMMANDONS

Asador El Raconet

FOUR A BOIS ET FOUR A CHARBON

TTC

PORTION EXTRA DE SAUCE ROMESCO ET DESAUCE ALIOLI 0,50€
EN CAS D'INTOLÉRANCE OU D'ALLERGIE ALIMENTAIRE, MERCI DE LO SIGNALER À NOTRE PERSONNEL