

ASADOR EL RACONET by BRASERIA EL RaCo

#POUR COMMENCER ... ET HACER

- POT-AU-FEU ARANAIS 10,50€**
(Soupe de Vall)
- 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 VALLÉE 13,50€**
(Pâté artisanal)
- CHORIZO CRÉOLE 7,50€**
(200g, typique argentine, grillé avec sauce chimichurri)
- CROQUETTE DE LA MAISON (jambon iberique ou de bœuf) 2,00€**
(aprox 95g-100g)
- EMPANADAS ARGENTINE au four 3,90€/pièce**
(viande ou maïs avec oignon/ demander la disponibilité)
- PROVOLONE FONDU 8,90€**
(Avec du tomate et origan)
- SAUCISSE DE SANG DE BURGOS 9,20€**
(Grillée dans un four à braise)
- OREILLE DE PORC 11,50€**
(Assaisonnée avec du piment fumée)

PAIN GRILLE 1,20€/ration

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

#DE LA TERRE...AU PLAT

- SALADE "EL RACONET" 11,50€**
(Salade verte, tomate, fruits secs, orange, sésame, bacon, fromage de chèvre chaud, vinaigrette miel et moutarde)
- SALADE CAESAR 12,00€**
(Salade verte, tomate, blanc de poulet grillé, croûtons, parmesan et sauce Caesar)
- 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, ventrèche de ton, maïs, olives et crème de vinaigre balsamique de Modène)

#PLAT POUR LES ENFANTS (dessert/1 boisson)

- POULET À LA BRAISE 10,00€**
(cuisse ou blanc au choix)
- BURGER GRILLÉ 10,00€**
(frit avec pomme de terre)
- SOUPE AVEC NOUILLES 10,00€**
(notre bouillon de la maison)
- CROQUETTES DE LA MAISON 10,00€**

**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

#"ŒUFS CASSÉS"

(Œufs de pays à base température terminés au four au braisse)

TRUFFÉ 15,90€

(pomme de terre 2 cuisson, sauté de la maison, bacon ibérica, huile de truffe et tranches de truffe)

AVEC ASPARAGUS VERT ET CHISTORRA 14,50€

(pomme de terre 2 cuissons, sauté de la maison, asperges vertes au grill et chistorra)

AVEC SAUCISSE DE SANG DE BURGOS 14,50€

(pomme de terre 2 cuisson, sauté de la maison saucisse de sang de Burgos rôtis)

#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 et sauce romesco)

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

PARRILADA DE VERDURAS "EL RACO" 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 grill)

TIMBALE DE SAUCISSE DE SANG 14,30€

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

TIMBALE DE LÉGUME ET FROMAGE 15,30€

(Légumes grillés et fromage de chèvre gratinés. Pomme de terre rôtie, aubergine, courgette, tomate)

#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)

QUEUE DE LOTTE GRILLÉE 15,50€

(aprox 300-350g)

#PAELLA

AUX FRUITS DE MER 13,00€ / personne (riz au poisson, calamar, poulpe et crevettes)

AUX LÉGUMES 12,50€ / personne (riz aux légumes du jour)

AUX SAUCISSE ET CALAMARS 13,00€ / personne (riz "mer et montagne" à notre style)

AUX PORC ET BOLETS 13,00€ / personne (riz à la viande et aux champignons)

AUX LÉGUMES ET POULET GRILLÉES 13,00€ / personne (légumes du jour et cuisse de poulet désossée)

RIZ FINI AU FOUR À BOIS TRADITIONNEL

COMMANDE MINIMUM 2 PERSONNE

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

ASADOR EL RaCONEt by BRASERIA EL RaCo

#LES VIANDES

ÉPAULE DE CABRI 23,50€

(Rôti à la base température et fini dans un four au braisage)

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)

½ CÔTES DE PORC BARBECUE 17,50€

(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)

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)

CÔTE DE "VIELLE VACHE" 56,90€

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

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

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

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

(infiltration supplémentaire, avec os)

#RÔTI AU FOUR À BOIS

COCHON DE LAIT RÔTI 23,50€

(lêchon de 4,5kg rôti style ségovien dans un four à bois)

AGNEAU DE LAIT RÔTI 23,50€

(agneau rôti castillan DO Castilla et León dans un four à bois)

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

#DOUX

TIRAMISU 6,50€

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

"BOUE" À ROM 6,70€

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

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)

FEUILLETÉE À LA CRÈME 6,70€

(mille-feuille de beurre)

GLACE YUZU À LA CITRONELLE 5,50€

(pot de glace rafraîchissant)

PAIN PERDU À LA CRÈME VANILLE 6,70€

(et glace au doux de lait)

FROMAGE DE MOUT SEMICURRA 6,50€

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

NOUS RECOMMANDONS

Braseria El Raco

TOUT GRILLÉE

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