

---

## MENÚ DE GRUP NADAL 38€

---

### PER COMPARTIR

Burrata d'Apuglia amb pesto d'alfàbrega, brots verds i alvocat  
Sípia a l'andalusa del Racó amb maionesa de llima i cítrics  
Pernil 100% ibèric de gla i pa de coca amb oli d'oliva verge  
Croquetes de ceps i pernil casolanes i cremoses fetes amb la recepta tradicional  
La truita del Racó amb patata i tòfona  
Albergínia a la brasa amb sobrassada, mel i "cream fresh"

### ELS SEGONS

Calamars a la planxa amb saltejat de verdures i bolets  
Morro de bacallà a la mousseline d'all i tomàquet confitat  
Filet de salmó amb verdures Thai  
El nostre caneló XL de pasta fresca amb rostit de pagès, beixamel i formatge gratinat  
Confit de braó d'espatlla de xai de l'Aragó amb poma i salsa Oporto  
Hamburguesa (d'elaboració pròpia) de vedella i formatge de cabra amb patates palla  
Entrecot de vedella de raça "Rubia gallega" a la brasa amb padrons i patates rosses

### LES POSTRES

Coca de vidre amb xocolata, sal i oli d'oliva verge extra  
Flam de coco amb escuma de mandarina i gelat de gingebre  
Sorbet de mojito i meló osmotitzat amb llima i menta  
Cheesecake de maduixa amb sorbet de gerds i violetes

### INCLOU

Vi negre Gomez de Segura Crianza (RIOJA)  
(Negre monovarietal de raïm ull de llebre, que procedeix de ceps de 40 anys)

Blanc de Blancs  
(De color groc llimona amb reflexos verdosos. Aromes de fruita blanca madura)

Aigües Minerals  
Cafès

\*Consultar bodega (amb suplement)

---

## MENÚ DE GRUPO NAVIDAD 38€

---

### PARA COMPARTIR

Burrata de Apuglia con pesto de albahaca, brotes verdes y aguacate

Sepia a la andaluza del Racó con mayonesa de limón y cítricos

Jamón 100% ibérico de bellota y pan de coca con aceite de oliva virgen

Croquetas de ceps y jamón caseras y cremosas hechas con la receta tradicional

La tortilla del Racó con patata y trufa

Berenjena a la brasa con sobrasada, miel y "cream fresh"

### LOS SEGUNDOS

Calamar a la plancha con salteado de verduritas y setas

Morro de bacalao a la mousseline de ajos y tomate confitado

Filete de salmón con verduras Thai

Nuestro canelón XL de pasta fresca con rustido de payés, bechamel y queso gratinado

Confit de codillo de paletilla de cordero del Aragón con manzana y salsa Oporto

Hamburguesa de ternera (elaboración propia) i queso de cabra con con patatas paja

Entrecot de ternera de raza "Rubia gallega" a la brasa con padrones y patatas fritas

### LOS POSTRES

Coca de cristal con chocolate, sal i aceite de oliva virgen extra

Flan de coco con espuma de mandarina y helado de jengibre

Sorbete de mojito y melón osmotizado con lima y menta

Cheesecake de fresa con sorbete de frambuesa y violetas

### INCLUYE

Vino tinto Gomez de Segura Crianza (RIOJA)

(Tinto monovarietal de uva tempranillo, que procede de cepas de 40 años)

Blanc de blancs

(De color amarillo limón con reflejos verdosos. Aromas a fruta blanca madura)

Aguas minerales

Cafés

\*Consultar bodega (con suplemento)

Para cualquier modificación rogamos que nos avisen con antelación. Así podremos garantizar un mejor servicio.

Para garantizar la mejor calidad de los platos y poder seguir ofreciendo el producto fresco, los menús pueden ser modificados sin previo aviso garantizándole la misma calidad. En caso de intolerancia alimentaria comuníquelo a nuestro personal con antelación.