

die tapas von el Racó

Gordal-Oliven, entsteint

Kalamata-Oliven

Kabeljau-Beignets

Hummus

Rote-Bete-Hummus **NEU 2022**

Hummus mit Piquillo-Paprikaschoten

Hummus-Auswahl (3 Sorten) **NEU 2022**

Burrata-Frischkäse mit Pesto

„Brava“ frittierte Kartoffelscheiben mit pikantem Dip

„Brava“ Süßkartoffelwürfel mit pikantem Dip **NEU 2022**

Kroketten verschiedener Art

- Schmorfleisch
- Iberischer Schinken
- Ochsenchwanz
- Kürbis & Parmesan-Käse
- Pilze
- Brathähnchen
- Aubergine & Ziegenkäse
- Schweinekamm & Honig **NEU 2022**
- Vegan

½ Meter Kroketten (8 Stück)

„Espardenyes“ (köstlich belegtes geröstetes Brot) von El Racó

- Geschmorte Tomaten & Sardellen
- Roquefort & Walnüsse
- Karamellisierte Zwiebeln & Ziegenkäse
- Tomate & iberischer Schinken

Auswahl an „Espardenyes“ (4 Stück)

brotspezialitäten

Brot Racó mit Röstzwiebeln, Tomaten und Pesto aus schwarzen Oliven

Unser täglich Brot

Pizzabrot

Knoblauchbrot **NEU 2022**

cremesuppen nach saison

Bei Kälte...

Pilzcremesuppe

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen und schwarzem Sesam

Im Sommer...

Wassermelonen-Gazpacho

Kalte Zucchini cremesuppe

überbackenes

Pasta-Gratin nach Art von Sanvi mit magerem Schweinefleisch, Schinken, Chorizo, Käse und Béchamelsauce

Lasagne nach Art des Empordà mit gebratenen Zwiebeln, Rind, Schwein, Tomate, Käse und Béchamelsauce

Käselasagne mit Taleggio, Fontina, Emmentaler und Cheddar

Moussaka mit Auberginen, Zucchini, Zwiebeln, Kartoffeln, Hackfleisch, Tomaten und Béchamelsauce

Cannelloni **NEU 2022**

salate

Gemischter Salat La Fresca del Norte

Kopfsalat, Endiviensalat, Rucola, rote Paprika, grüne Paprika, Tomate, Thunfisch, Kalamata-Oliven, Zwiebel, Ei und Basilikum-Vinaigrette

Granna

Kopfsalat, Endiviensalat, Rucola, Erdbeeren, Quittengelee, Haselnüsse, Walnüsse, Sesam, Kürbiskerne, Datteln und Honig-Vinaigrette

Caesar Salad My way

Kopfsalat, Endiviensalat, Rucola, Pinienkerne, Croûtons, Speck, Datteln, Äpfel der Saison, Hühnchenfleisch und Caesar-Dressing

La Racó

Kopfsalat, Endiviensalat, Rucola, Räucherlachs, Tomate, eingekochte Birne, Walnüsse und Birnen-Vinaigrette

Orange

Kopfsalat, Endiviensalat, Rucola, Orange, Ziegenkäse, Tomate, Haselnüsse und Honig-Vinaigrette

Mariniertes Grillgemüse

Gebratener grüner Spargel, Aubergine, Zucchini, grüne und rote Paprika, Zwiebel, Knoblauch und Tomaten, mariniert mit Balsamico-Essig

Esqueixada (Stockfisch-Salat)

Stockfisch, Pesto aus schwarzen Oliven, Endiviensalat, Zwiebel, Tomate, grüne Paprika und Gordal-Oliven

Insalata Caprese (saisonweise)

Tomaten, Burrata-Frischkäse und Pesto

herzhafte crêpes

Die „Gallettes aus dem Empordà“

Galette mit Kochschinken und Gouda

Cocotte mit Hühnchenfleisch süß-sauer, karamellisierten Zwiebeln, Käsecreme und Ei

Canard

mit Entenconfit, mit einem Hauch von Apfelkompott und Pinienkernen

Crêpaccio nero

Kalte Galette, gefüllt mit gehobeltem Parmesan, Rucola, Walnüssen und Spinat, mit etwas Honig-Vinaigrette, Basilikum, Walnussöl und Rotkohl

Crêpaccio rosso

Kalte Galette mit würzigem Rindfleisch-Carpaccio, Parmesan und Rotkohl, mit einem Hauch von Basilikumöl, Salbei und Rucola

Skandinavisch

mit Räucherlachs, Käsecreme, Mozzarella, Rucola und einem Hauch Zitrone

risotto

Frisch zubereitet mit Reis aus Pals

Spinat & Gorgonzola

Tintenfisch & schwarze Tinte

Pilze & katalanische Blutwurst

Fischtopf & Garnelen aus Palamós

Käserisotto mit knusprig gratiniertem Parmesankäse

Alla Norma

mit Tomate, Burrata-Frischkäse, gebratener Aubergine und Pesto

gefüllte nudelspezialitäten

Ravioli ai funghi

mit einer Sauce aus Foie gras und Pinienkernen

Panzotti alla burrata

mit Tomate und Pesto

Kürbis-Ravioloni

mit Parmesan-Käse-Sauce und Amaretti

Caramelle mit Gorgonzola-Birnen-Füllung

mit Gorgonzolasauce und Walnüssen

Raviolini mit Schweinsfuß-Trüffel-Füllung **NEU 2022** und Pilzsauce

Trüffel-Ravioli **NEU 2022**

mit Öl, Parmesan-Käse und Walnüssen

nudelgerichte

Unsere Pasta-Gerichte sind auf die jeweilige Art der Nudeln und die Beschaffenheit der Sauce abgestimmt. Die Nudeln werden nach der Bestellung gegart und in der Pfanne mit der Sauce überzogen.

Sollte Sie unser Angebot nicht überzeugen, können Sie gerne eine andere Kombination vorschlagen!

Traditionelle Spaghetti alla carbonara **NEU 2022**

mit Guanciale-Speck und Pecorino

Spaghetti alla carbonara My way

Rigatoni mit 4-Käse-Sauce und Walnüssen

Tagliatelle al pesto (mit Pinienkernen)

Rigatoni bolognese

Tagliatelle al nero di seppia

mit Tintenfisch, Herbsttrompeten

und einem Hauch Knoblauchmayonnaise

Spaghetti all'arrabbiata

Tagliatelle aglio, olio e peperoncino

Rigatoni alla puttanesca

mit Tomate, Sardellen, Oliven, Knoblauch, Kapern und Chili

Spaghetti Périgord

mit Entenconfit, Sahne und Datteln

Vegetarische Rigatoni bolognese

Spaguetti alle vongole

mit Venusmuscheln, Fischbrühe, Knoblauch und Petersilie **NEU 2022**

Tagliatelle mit Lachs

Tagliatelle all'arrabbiata **X**

fleischgerichte

Alle unsere Fleischspezialitäten werden auf dem Grill zubereitet. Wählen Sie Ihre Beilage: Pommes frites, Süßkartoffel-Pommes, weißer Reis, Grillgemüse oder grüner Salat.

Zudem haben Sie die Wahl zwischen Barbecuesauce, Pfeffersauce, karamellisierten Zwiebeln oder Blauschimmelkäsesauce.

Racosteak.

Unser Haus-Burger (200 g)

Petit Caruso. Entrecôte (200 g, ohne Knochen)

Caruso. Entrecôte (300 g, ohne Knochen)

Gran Caruso. Entrecôte (500 g, ohne Knochen)

Pio-Pio. Hähnchenpfeiß mit Speck, roter und grüner Paprika, Zwiebeln und süß-saurer Sauce

Rindfleisch-Carpaccio

mit Honig-Senf-Sauce

100% Rindfleisch aus Girona

Steak tartare. Beefsteak-Tatar (180 g) mit geröstetem Brot 100 % Rindfleisch aus Girona

unsere burger

aus Bio-Rindfleisch

Super-Burger!!!

Hamburger (200 g) mit frischer Tomate, Frisee-Salat, karamellisierten Zwiebeln, Gouda, Spiegelei und unserer geheimen Haus-Sauce, serviert mit Pommes frites

Extra-Burger!!!

Hamburger (200 g) mit Apfelkompott, Rucola, Speck, Parmesan und Vivace-Sauce (Joghurt, Senf und Mayonnaise), serviert mit Süßkartoffelpommes

Vegetarischer Karottenburger **NEU 2022**

mit Kopfsalat, Zucchini und Honig-Senf-Sauce, serviert mit Pommes frites

die pizzas von el Racó

Wir bieten jeden Belag mit dem idealen Pizzaboden an. Falls Sie einen anderen Boden wünschen, teilen Sie uns dies bitte mit.

Wir bereiten auch gerne eine glutenfreie Variante für Sie zu (Aufpreis: 3,00 €)

DÜNNER BODEN

Traditionelle Pizza Margherita mit Tomate, Mozzarella und Oregano

Pizza Classica

mit Tomate, Kochschinken, Mozzarella und Pesto

Pizza Siciliana

mit Tomate, Arrabbiata-Sauce, Mozzarella, Thunfisch, Sardellen, Kapern, Oregano und schwarzen Oliven

Speck & Champignons

mit Tomate, Mozzarella, Speck, Champignons, Parmesan und Oregano

Käse-Pizza

mit Blauschimmelkäsecreme, Gorgonzola, Mozzarella, Gouda, Ziegenkäse, Käsecreme, Walnüssen und Oregano

Pizza Tropical

mit Tomate, Kochschinken, Mozzarella, Hühnchenfleisch süß-sauer, Ananas und Oregano

Pizza Ibérica

mit Tomaten-Carpaccio, spanischem Schinken „Pata Negra“, cremigem und knusprigem Parmesan

Pizza Xef

mit Tomate, Mozzarella, Speck, Champignons, Ei, Zwiebeln, Kirschtomaten, Rucola und Oregano

La Carpaccio

mit Käsecreme, Mozzarella, würzigem Rindfleisch-Carpaccio, Parmesan, Rucola, Oregano, Basilikum und Salbeiöl

La Gamba

mit Mozzarella, Parmesan, Fischtopf mit Miesmuscheln und Tintenfisch, Knoblauch, Petersilie und Garnelen aus Palamós

La Buti

mit Mozzarella, Käsecreme, gemischten Pilzen, gerösteten Zwiebeln und Butifarra-Bratwurstbrät

La Tumacat **NEU 2022**

mit Käsecreme, Mozzarella, Burrata-Frischkäse, Kirschtomaten, halbgetrockneten Tomaten, Knoblauch, Basilikum und Pesto

Puturrú de Foie

mit Käsecreme, Mozzarella, Foie gras, gemischten Pilzen, Thymian, Schnittlauch und Trüffelöl

Calzone

mit Tomate, Mozzarella, Ei, Speck, Speck, Zwiebeln, Sardellen, frischem Basilikum und Oregano

FRAGEN SIE NACH UNSERER SPEISEKARTE FÜR GÄSTE MIT UNVERTRÄGLICHKEITEN

DICKER BODEN

Pizza Roquefort

mit Blauschimmelkäsecreme, Roquefort, Mozzarella, Walnüssen und Oregano

Königin Margherita von Italien

mit geschmorten Tomaten, Büffelmozzarella, Parmesan und Pesto

La Sobrada

mit Tomate, Sobrasada-Streichwurst mit Honig, Büffelmozzarella, frischem Schnittlauch... und Kakaopulver nach Belieben

Pizza Filemona **NEU 2022**

mit Mortadella di Bologna DOP, Burrata-Frischkäse, Rucola, halbgetrockneten Tomaten, Olivenöl und Trüffelöl

Scharfe Bestie

mit Tomatensauce, pikantem Hackfleisch, Mozzarella, grüner Chili, scharfer Salami und Oregano

Pizza Pulled Pork **NEU 2022**

mit Tomate, Mozzarella, Pulled Pork, Zwiebeln, Barbecuesauce und Schnittlauch

VOLLKORNBODEN

Vegetarische Pizza

mit geschmorten Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Zucchini, Champignons, roter Paprika und Oregano

La Terra

mit Mozzarella, mit Thymian und Rosmarin gegrilltem Gemüse (grüner Spargel, Aubergine, Zucchini, grüne und rote Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Tomate) und Romesco-Sauce

La Pera

mit Käsecreme, Mozzarella, geschmorter Birne, Gorgonzola, Walnüssen und Oregano

Lachs-Pizza

mit Mozzarella, Käsecreme, Lachs, Rucola, Kapern und Basilikum-Salbei-Öl

Wir verwenden für unsere Pizzas Mozzarella Fior di Latte



Thunfisch-Pizza
Schinken-Pizza
Käse-Pizza

elraco.com



el Racó

Pizzeria
mmmediterrània



Sprachen

MENÜS NACH MASS
FÜR GRUPPEN

KINDERMENÜ



Alle Gerichte dieser Karte gibt es auch zum Mitnehmen.

QUALITÄT
IST UNSERE
STÄRKE