

# Тапас Эль-Рако

Оливки «Гордаль» без косточек

Оливки «Каламата»

«Пончики» с треской

Хумус

Свекольный хумус НОВИНКА 2022

Хумус из перца пикильо НОВИНКА 2022

Хумус ассорти (3 вида)

«Буррата страчята» с соусом песто

Жареный картофель с острым соусом

Жареный батат с острым соусом НОВИНКА 2022

Крокеты

- С мясом (жаркое)
- С иберийским хамоном
- С бычьим хвостом
- С тыквой и пармезаном
- С лесными грибами
- С жареной курицей
- С баклажаном и козьим сыром НОВИНКА 2022
- С мясом иберийской свиньи и медом
- Веганские

½ метра крокетов (8 шт.)

«Эспарденьес»: мини-пиццы Эль-Рако

- С томатом конфи и анчоусами
- С сыром рокфор и грецкими орехами
- С карамелизированным луком и козьим сыром
- С иберийским хамоном и томатом

«Эспарденьес»-ассорти (4 шт.)

## Хлеб

Хлеб «Рако»

с печеным луком, томатом и песто из маслин

Домашний хлеб

Хлеб «фокачча»

Чесночный хлеб НОВИНКА 2022

## Сезонные крем-супы

В прохладную погоду

Грибной крем-суп

Тыквенный крем-суп

Суп с тыквенными семечками и черным кунжутом

В жару

Арбузный гаспачо

Кабачковый крем-суп

## Гратен

Макароны Санви

с зажаркой из постной свинины, ветчиной, чорисо, сыром и соусом бешамель

Эмпорданская лазанья

с зажаркой из лука, говядиной, свининой, томатом, сыром и соусом бешамель

Сырная лазанья

с таледжо, фонтиной, эмменталем и чеддером

Мусака

Баклажан, кабачок, лук, картофель, мясной фарш, томат, соус бешамель

Каннеллони НОВИНКА 2022

## Салаты

Фреска-дель-Норте

Салат-латук, эндивий, рукола, красный и зеленый перец, помидор, тунец, оливки Каламата, лук, яйцо, базиликовый соус винегрет

Гранна

Салат-латук, эндивий, рукола, клубника, айвовый мармелад, лесные и грецкие орехи, кунжут, тыквенные семечки, финики, медовый соус винегрет

Цезарь Му Way

Салат-латук, эндивий, рукола, кедровые орешки, крутоны, бекон, финики, сезонные яблоки, курица, соус Цезарь

Ла-Рако

Салат-латук, эндивий, рукола, копченый лосось, помидоры, груша конфи, грецкие орехи, грушевый соус винегрет

Оранж

Салат-латук, эндивий, рукола, апельсин, козий сыр, помидоры, лесные орехи, медовый соус винегрет

Овощи, жаренные на углях

Маринованные в моденском бальзамическом укусе: зеленая спаржа, баклажан, кабачок, зеленый и красный перец, лук, чеснок и помидор

Холодный салат из трески «эскейшада»

Треска, песто из маслин, эндивий, лук, помидор, зеленый перец и оливки Гордаль

Ла-Капрезе (в сезон)

Помидор, буррата, соус песто

## Соленые блинчики

«Блинчики а ля Эмпорда»

Блинчик с ветчиной и сыром гауда

Кокот

Кисло-сладкая курятина, карамелизированный лук, крем из сыров и яйцо

С уткой

Утиное конфи, слегка приправленное яблоками из компота и кедровыми орешками

Черное «крепаччо»

Холодный блинчик, фаршированный лепестками пармезана, руколой, грецкими орехами и шпинатом, слегка приправленный медовым соусом винегрет, базиликом, маслом грецкого ореха и краснокочанной капустой

Красное «крепаччо»

Холодный блинчик, фаршированный карпаччо из говядины с приправой, пармезаном и краснокочанной капустой, слегка приправленный настоящим на базилике, шалфее и руколе маслом

Северный

Копченый лосось, крем из сыров, моцарелла, рукола, с несколькими каплями лимонного сока

## Ризотто

Из свежеприготовленного Пальского риса

Со шпинатом и горгонзолой

С каракатицей, приготовленной в собственных чернилах

С лесными грибами и черной колбаской

«бутифарра»

Рыбное рагу по-каталонски 

с креветками из Паламоса

С сыром и чипсами из пармезана

Алья-норма

с томатом, бурратой, жареным баклажаном и соусом песто

## Блюда из фаршированной пасты

Равиоли с грибами

с соусом из фуа и кедровыми орешками

Пансотти алья буррата

с томатом и соусом песто

Равиолоне с тыквой

с соусом из пармезана и бисквитами Амаретти

Карамелла с горгонзолой и грушами

с соусом из горгонзолы и грецкими орехами

“Равиолини” со свиными

ножками и трюфелями НОВИНКА 2022

с грибным соусом

Равиоли с трюфелями НОВИНКА 2022

с маслом, пармезаном и грецкими орехами

## Блюда из пасты

Сочетания ингредиентов выбраны исходя из формы пасты и текстуры соуса.

Свежеприготовленная паста пассеруется в сковороде с соусом.

Если вам не понравились блюда из меню, предложите ваш вариант!

Спагетти карбонара – традиционный рецепт НОВИНКА 2022

с ветчиной гуанчале и сыром пекорино

Спагетти карбонара Му Way

Ригатони с соусом из 5 сыров (с грецкими орехами)

Тальятелле с соусом песто (с кедровыми орешками)

Ригатони болоньезе

Тальятелле с чернилами каракатицы

Каракатица, грибы кратереллусы, немного айоли

Спагетти с соусом аррабиата

Тальятелле с чесноком, оливковым маслом и перцем чили

Ригатони с соусом путанеска

Томат, анчоусы, оливки, чеснок, каперсы, перец чили

Спагетти Перигор

Утиное конфи, сливки, финики

Ригатони с овощным соусом болоньезе

Спагетти вонголе

Вонголе, рыбный бульон, чеснок, петрушка НОВИНКА 2022

Тальятелле с лососем

Тальятелле с соусом аррабиата 

## Мясные блюда

Мясные блюда готовятся на гриле и подаются с гарниром по вашему выбору: жареный картофель или батат, белый рис, овощи гриль или зеленый салат.

Вы можете заказать мясо с соусом барбекю, перечным соусом, карамелизированным луком или соусом из сыра с плесенью.

Стейк «Рако»: фирменный бургер (200 г)

Маленький Карузо: Антрекот без костей (200 г)

Карузо: Антрекот без костей (300 г)

Большой Карузо: Антрекот без костей (500 г)

Пио-Пио

Шашлык из курицы с беконом, красным и зеленым перцем, луком с кисло-сладким соусом

Большое карпаччо из говядины

с медово-горчичным соусом

 Тартар

Стейк тартар 180 г (из 100%-ной жирной говядины), подается с хлебными тостами

## Гамбургеры

из органической говядины

Супер-гамбургер!

Гамбургер 200 г с ломтиками помидора, эндивием, карамелизированным луком, сыром гауда и жареным яйцом, слегка приправленный соусом «Рако» (рецепт – наша тайна); подается с жареным картофелем

Экстра-гамбургер!

Гамбургер 200 г с яблоком из компота, руколой, беконом и пармезаном, подается с соусом Виваче (йогурт, горчица, майонез) и гарниром из жареного батата

Морковный гамбургер НОВИНКА 2022

с салатом-латуком, кабачком, медово-горчичным соусом и гарниром из жареного картофеля

# Пицца Эль-Рако

Мы предлагаем идеальный вид основы для каждой пиццы, но можем поменять ее по вашему заказу.

У нас также есть безглютеновые основы для пицц (+ €3.00).

НА ТОНКОМ ТЕСТЕ

Маргарита

Томат, моцарелла, орегано

Классическая

Томат, ветчина, моцарелла, соус песто

Сицилийская

Томат, соус аррабиата, моцарелла, тунец, анчоусы, каперсы, орегано, маслины

Копченая

Томат, моцарелла, бекон, шампиньоны, пармезан, орегано

Сырная

Крем из сыра с плесенью, горгонзола, моцарелла, гауда, козий сыр, крем из сыров, грецкие орехи, орегано

Тропическая

Томат, ветчина, моцарелла, кисло-сладкая курятина, ананас, орегано

Иберийская

Карпаччо из помидора, иберийский хамон из откормленных желудями свиней, пармезан и пармезановые чипсы

А ля шеф

Томат, моцарелла, бекон, шампиньоны, яйцо, лук, помидоры черри, рукола, орегано

Карпаччо

Крем из сыров, моцарелла, карпаччо из говядины с приправами, пармезан, рукола, орегано и масло, настоящее на базилике и шалфее

С креветками

Моцарелла, пармезан, рыбное рагу по-каталонски с мидиями и кальмарами, мелко нарезанные чеснок и петрушка, креветки из Паламоса

С бутифаррой НОВИНКА 2022

Моцарелла, крем из сыров, лесные грибы, жареный лук колбаска бутифарра

Ла-Тумакач

Соус аррабиата, моцарелла, буррата, помидоры черри, подсушенный томат, чеснок, базилик, соус песто

Путурру с фуа

Крем из сыров, моцарелла, фуа, грибное ассорти, шнитт-лук, масло, настоящее на трюфеле и тимьяне

Кальцоне

Томат, моцарелла, яйцо, бекон, лук, анчоусы, свежий базилик, орегано

НА ТОЛСТОМ ТЕСТЕ

Рокфор

Крем из сыра с плесенью, рокфор, моцарелла, грецкие орехи, орегано

Маргарита - королева Италии

Томат конфи, моцарелла ди буфала, пармезан, соус песто

Ла-Собрада

Томат, собрасада (пахтет из свинины с паприкой) с медом, моцарелла ди буфала, свежий шнитт-лук ... и чуть-чуть какао

Пицца Филемона НОВИНКА 2022

Мортаделла Болонья (НМППТ), буррата, подсушенные томаты, рукола, оливковое масло и масло, настоящее на трюфеле

Самая пикантная

Острое мясо, томатный соус, моцарелла, зеленый перец чили, перерони, орегано

Пицца Pulled Pork НОВИНКА 2022

Томат, моцарелла, томленая свинина, лук, соус барбекю, шнитт-лук

НА ХЛЕБНОЙ ОСНОВЕ

Вегетарианская

Томат конфи, моцарелла, лук, кабачок, шампиньоны, красный перец, орегано

Ла-Терра

Моцарелла, зеленая спаржа, баклажан, кабачок, красный и зеленый перец, лук, чеснок, помидоры, приготовленные на гриле с тимьяном, розмарином; подается с соусом ромеско

Грушевая

Крем из сыров, моцарелла, груша конфи, горгонзола, грецкие орехи, орегано

Пицца с лососем

Моцарелла, крем из сыров, лосось, рукола, каперсы, масло, настоящее на базилике и шалфее

Для приготовления пиццы мы используем моцареллу из коровьего молока.

 Пицца с тунцом

Пицца с ветчиной

Пицца с ассорти из сыров

# el Rasó

Pizzeria  
mmediterrània



Языки

МЕНЮ ДЛЯ  
ГРУПП ПО ЗАКАЗУ

## Детское меню



Все блюда этого  
меню можно  
заказать на вынос

КАЧЕСТВО –  
НАШЕ  
ФИРМЕННОЕ  
БЛЮДО

elraco.com

