

Menú nº 1

**Reservas: Fernando Barahona 637 75 21
41 / 93 485 47 72**

Aperitivo

Tacos de Queso de Cabra
Cóctel de Aceitunas

Pica Pica

Coca de Burgos a la Brasa
Jamón Ibérico de Bellota D.O Guijuelo
Surtido de Embutidos Artesanos de la Garrotxa
Croquetas Caseras de Jamón
Cazuela de Calamares de Playa Encebollados
Pimientos Piquillo con Lomo de Bonito

Segundos Platos a Elegir

Entrecot de Ternera Gallega Brasa o con Salsa de Setas
Costillas de Cabrito a la Milanesa
Dorada de Costa al Horno con Patata Panadera
Atún a la Catalana

Postres

Tarta de Trufa
Agua, Refrescos Cafés e Infusiones

Bodega

D.O. Rioja - Glorioso Crianza
D.O. Alt Penedes Cava Terrer de la Creu Brut Nature

Precio 32.- Euros (IVA no Incluido)

El Racó de la Vila se reserva el derecho de poder cambiar algún plato de Pescado o Marisco por otro similar o superior por falta de existencias en la Lonja.

(Mínimo 8 Pax)

Menú nº 2

**Reservas: Fernando Barahona 637 75 21 41/
93 485 47 72**

Aperitivo

*Espetec de Vic
Patatas Chips*

Pica Pica

*Coca de Burgos a la Brasa
Jamón Ibérico de Bellota D.O Guijuelo
Croquetas Caseras de Gambas
Surtido de Quesos Artesanos de Nuestra
Tierra
Calamares de Playa a la Andaluza con All-i-Oli
Cigalitas de Playa Salteadas*

Segundos Platos a Elegir

*Lechazo de Aragón al Horno de Leña
Entrecot de Buey de León a la Brasa
Bacalao Noruego a la Mousselina de Ajos Tiernos
Suprema de Rape de costa estilo Cadaques*

Postres

*Chupito de Sorbete de Limón
Tarta Massini
Agua, Refrescos, Cafés e Infusiones*

Bodega

*D.O. Ribera del Duero - Mironia
D.O. Alt Penedes Cava Brut Nature - Terrer de la Creu*

Precio 38.- Euros (IVA no Incluido)

El Racó de la Vila se reserva el derecho de poder cambiar algún plato de Pescado o Marisco por otro similar o superior por falta de existencias en la Lonja.

(Mínimo 8 Pax)

**Reservas : Fernando Barahona 637 75
21 41 / 93 485 47 72**

Aperitivo

Longaniza de Vic
Croquetas Caseras de Jamón

Pica Pica

Coca de Burgos a la Brasa
Espárragos de Navarra con Salmón Ahumado
Jamón Ibérico de Bellota D.O. Extremadura
Calamares de Playa a la Andaluza con All-i Oli
Gambas de Playa Flambeadas al Armagnac
Buñuelos de Bacalao a la Antigua

Segundos Platos a Elegir

Solomillo de Ternera Gallega a la Brasa con Salsa de Cep´s
Costillas de Lechazo de Burgos a la Brasa
Pierna de Cabrito a la Aranesa
Lubina de Costa Salvaje con Salsa de Erizos de Mar
Rodaballo Gallego Estilo Santurce

Postres

Sorbete de Limón
Coca de Llavaneras
Chupito de Moscatel
Agua, Refrescos, Cafés e Infusiones

Bodega

D.O. Ribera Duero - Mironia
D.O. Alt Penedès Cava Brut Nature Reserva Escofet Rossell

Precio 44.- Euros (IVA no Incluido)

(Mínimo 8 Pax)

**Reservas : Fernando Barahona 637 75
21 41 / 93 485 47 72**

El Racó de la Vila se reserva el derecho de poder cambiar algún plato de Pescado o Marisco por otro similar o superior por falta de existencias en la Lonja.

(Mínimo 8 Pax)

**Reservas: Fernando Barahona 637 75
21 41 /93 485 47 72**

Aperitivo

*Croquetas Caseras de Marisco
Gambas de Costa Saladas*

Entrantes

*Coca de Burgos a la Brasa
Escalibada a la Brasa
Jamón Ibérico D.O. Extremadura
Surtido de Quesos Artesanos de Nuestra
Tierra
Cazuela de Gambas de Rosas al Ajillo
Almejas Gallegas a la Marinera
Cep's Salteados con Jabugo*

Segundos a elegir

*Solomillo de Buey de León con Foie de Oca
Fresco
Espalda de Cabrito al Horno de Leña
Bogavante Gallego al Jerez Blanco o Brasa
Rape de Costa Gratinado con Alcachofas y
Gambas*

Postres

*Sorbete de Limón
Tarta Sacher
Coca de Llavaneras y Chupito de Pedro
Ximénez
Agua, Refrescos, Cafés e Infusiones*

Bodega

(Mínimo 8 Pax)

**Reservas: Fernando Barahona 637 75
21 41 /93 485 47 72**

D.O. Rioja - Reserva Glorioso

*D.O. Alt Penedès. Brut Nature Reserva Escofet
Rossell*

Precio 50.- Euros (IVA no Incluido)

El Racó de la Vila se reserva el derecho de poder cambiar algún plato de Pescado o Marisco por otro similar o superior por falta de existencias en la Lonja.

(Mínimo 8 Pax)

Menú nº 1

Aperitif

Goat Cheese Chunks
Olive Cocktail

Pica Pica (To Share)

Grilled Burgos Coca Bread
Acorn-fed Ibérico Ham D.O Guijuelo
Selection of Homemade Sausages from Catalonia
Homemade Ham Croquettes
Beach Squid Casserole with Onion
Red Peppers with Bonito Loins

Second Courses to Choose

Galician Beef Entrecôte, Grilled or with Mushroom Sauce
Spring Lamb Chops Milanese Style
Coast's Gilthead Fish to the Oven with
Sliced Potatoes
Tuna Catalan Style

Dessert

Truffle Cake
Water, Softs Drinks , Coffees and Teas

Celler

D.O. Rioja - Glorioso Crianza
D.O. Alt Penedes Cava Terrer de la Creu Brut Nature

Price 32.- Euros (VAT not Included)

**For further information on menus, please visit our
Website, www.racodelavila.com**

The Racó de la Vila reserves the right to change any fish of seafood dish for a similar or superior one due to lack of stock in the market.

(Minimum 8 Pax)

Aperitif

Tipycal Sausage from Vic
Potato Chips

Starters (To Share)

Grilled Burgos Coca Bread
Acorn-fed Ibérico Ham D.O Guijuelo
Shrimps Homemade Croquettes
Assortment of Hand Made Spanish Cheese
Andalusian Beach Squids with "All-i-Oli"
Sauted Beach Baby Nephrops

Second Courses to Choose

Aragón Spring Lamb to the Fuelwood Oven
Grilled León Beef Entrecotte
Norwegian Cod with Garlic Shoots Mousseline
Monkfish Suprême Cadaqués Style

Dessert

Lemon Sorbet Shots
Massini Cake
Water, Softs Drinks , Coffees and Teas

Cellar

D.O. Ribera del Duero - Crianza Mironia
D.O. Alt Penedes Cava Brut Nature - Terrer de la Creu

Price 38.- Euros (VAT not Included)

**For further information on menus, please visit our
Website, www.racodelavila.com**

The Racó de la Vila reserves the right to change any fish of seafood dish for a similar or superior one due to lack of stock in the market.

(Minimum 8 Pax)

nº 3

Menú

Aperitif

*Tipycal Sausage from Vic
Homemade Ham Croquettes*

Starters (To Share)

*Grilled Burgos Coca Bread
White Navarra Asparagus with Smoked
Salmon
Acorn-fed Ibérico Ham D.O. Extremadura
Beach Squids Andalusian Style with All-i-Oli
Beach Prawns Flambéed in Armagnac
Codfish Fritters "Old Style"*

Second Courses to Choose

*Grilled Galician Veal Sirloin with Porcini Mushrooms Sauce
Grilled Burgos Spring Lamb Chops
Spring Lamb Leg "Aranesa" Style
Wild Sea Bass with Sea Urchin Sauce
Galician Turbot "Santurce Art"*

Dessert

*Lemon Sorbet
Llavaneras Cake
Muscatel Shots
Water, Softs Drinks ,Coffees and Teas*

Cellar

*D.O. Ribera Duero - Mironia
D.O. Alt Penedès Cava Brut Nature Reserva Escofet Rossell*

Price 44.- Euros (VAT not Included)

**For further information on menus, please visit our
Website, www.racodelavila.com**

(Minimum 8 Pax)

Menú

nº 3

The Racó de la Vila reserves the right to change any fish of seafood dish for a similar or superior one due to lack of stock in the market.

(Minimum 8 Pax)

4

Aperitif

*Seafood Homemade Croquettes
Salted Coast Prawns*

Starters (To Share)

*Grilled Burgos Coca Bread
Grilled “Escalibada” (Vegetables)
Acorn-fed Iberian Ham D.O. Extremadura
Selection of Local Crafted Cheeses
Rosas’ Shrimps Casserole to “Ajillo” (Garlic)
Galician Clams “Marinera” Style
Sauted Porcini Mushrooms with Jabugo Ham*

Second Courses (To Choose)

*León Beef Sirloin with Fresh Goose Foie
Spring Lamb Shoulder to the Fuelwood
Oven
Grilled or to White Sherry, Galician
Lobster
Coast Monkfish “au Gratin” with Artichokes and
Shrimps*

Desserts

*Lemon Sorbet
Sacher Cake
Llavaneras Cake & Pedro Ximénez Shots
Water, Soft Drinks, Coffees and Teas*

Cellar

*D.O. Rioja - Reserva Glorioso
D.O. Alt Penedès. Brut Nature Reserva Escofet
Rossell*

Price 50.- Euros (VAT not Included)

(Minimum 8 Pax)

4

***For further information on menus, please visit our
Website, www.racodelavila.com***

*The Racó de la Vila reserves the right to change any fish of
seafood dish for a similar or superior one due to lack of stock
in the market.*

(Minimum 8 Pax)