



<i>Calamarsets a l'andalusa</i>	14,95.-
Calamarcitos a la andaluza Andalusian squid	
<i>Calamars a la romana</i>	17,95.-
Calamares a la romana Roman style squid	
<i>Pop a la gallega</i>	19,75.-
Pulpo a la gallega Galicia style octopus	
<i>Cassoleta de gambetes a l'allet</i>	14,50.-
Cazuela de gambitas al ajillo Prawn casserole	
<i>Xirles al vi blanc amb all i julivert</i>	13,50.-
Chirlas al vino blanco con ajo y perejil Clams with garlic	
<i>Musclos a la marinera un xic picants</i>	12,75.-
Mejillones a la marinera un poco picantes Mussels with seafood sauce	
<i>Broqueta de llagostí embolicat amb pasta filo (6 unitats)</i>	11,50.-
Brocheta de langostino enrollado con pasta filo Skewer de shrimp	
<i>Llagostins a la planxa amb all i julivert (6 unitats)</i>	14,95.-
Langostinos a la plancha con ajo y perejil Grilled prawns	
<i>Patates Braves a l'estil del Racó del Port</i>	6,95.-
Patatas bravas al estilo del Racó del Port Spicy potatoes	
<i>Croquetes de llagostins i rovellons (6 unitats)</i>	11,50.-
Croquetas de langostinos i niscalos Shrimp and mushrooms croquettes	
<i>Croquetes de foie i ceps (6 unitats)</i>	11,50.-
Croquetas de foie i setas Foie and mushrooms croquettes	
<i>Croquetes de pernil d'aglà (6 unitats)</i>	10,50.-
Croquetas de jamón de jabugo Shoulder Iberian croquettes	
<i>Ous estrellats amb encenalls de pernil d'agà</i>	14,50.-
Huevos estrellados con virutas de jamón de jabugo Screamed eggs with ham	

<i>Cassoleta de formatge provolone calent</i>	12,95.-
Cazuela de queso provolone caliente Hot cheese provolone casserole	
<i>Amanida de formatge de cabra caramel·litzat i nous a la mel</i>	11,50.-
Ensalada de queso de cabra caramelizado y nueces a la miel Caramelized goat cheese salad with walnuts and honey sauce	
<i>Amanida de salmó fumat i llagostins a la mostassa</i>	12,75.-
Ensalada de salmón ahumado y langostinos a la mostaza Smoked salmon salad with prawns and mustard sauce	
<i>Plat de pernil d'aglà acompanyat de pa amb tomàquet</i>	19,50.-
Plato de jamón de jabugo con pan con tomate Shoulder Iberian ham with bread with tomato	

ARROSSOS-ARROCES-RICE.....

<i>Paella de peix i marisc</i>	18,50.-pp
Paella de pescado y marisco Fish and seafood paella	
<i>Paella mixta carn i peix</i>	16,50.-pp
Paella mixta carne y pescado Fish and meat paella	
<i>Arròs negre</i>	17,50.-pp
Arroz negro Black rice	
<i>Fideuà de peix</i>	17,50.-pp
Fideos de pescado Fish and noodles	
<i>Risotto de ceps al pamesà</i>	15,95.-
Risotto de ceps al parmesano Risotto with mushrooms and parmesan cheese	
<i>Risotto cremós de llagostins</i>	15,95.-
Risotto cremoso de langostinos Risotto with creamy shrimp	

PEIXOS-PESCADOS-FISH.....

<i>Filets d'orada al forn farcits de gambetes i xampinyons</i>	18,95.-
Filetes de dorada rellena de gambitas y champiñones Sea bream fillets stuffed with prawns and mushrooms	
<i>Bacallà fregit amb sala de llagostins i trompetes de la mort</i>	19,50.-
Bacalao frito con salsa de langostinos y trompetas de la muerte Fried cod with prawns and mushrooms sauce	
<i>Bacallà gratinat amb muselina de mel i envoltini de llagostí</i>	18,50.-
Bacalao gratinado con muselina de miel y envoltini de langostino Cod in honey muslin	
<i>Tataki de tonyina vermella amb verdures al wok amb soja</i>	21,95.-
Tataki de atún rojo con verduras a la soja Tuna tataki with soy vegetables	
<i>Cua de rap a la marinera amb cloïsses i gambes</i>	23,50.-
Cola de rape a la marinera con almejas y gambas Monkfish Cole with clams and prawns	
<i>Carpaccio de bacallà farcit de gamba vermella</i>	15,95.-
Carpaccio de bacalao relleno de gamba roja Cod carpaccio stuffed with red shrimp	
CARNS-CARNES-MEATS.....	
<i>Hamburguesa de vedella amb ceba i formatge brie gratinat</i>	14,95.-
Hamburguesa de ternera con cebolla y queso brie gratinado Beef Burger with onion and brie cheese gratin	
<i>Cua de bou rostida a l'estil del Racó del Port</i>	15,95.-
Rabo de buey estofado al estilo del Racó del Port Oxtail stew style of Racó del Port	
<i>Filet de vedella amb barret de foie o formatge de cabra</i>	22,95.-
Solomillo de ternera con sombrero de foie o queso de cabra Beef tenderloin with foie o goat cheese hat	
<i>Entrecot de bou a la planxa amb oli verge i sal màldon (300 gr.)</i>	19,95.-
Entrecot de buey a la plancha con aceite virgen i sal màldon Beef steak grilled with virgin oil	
<i>Carpaccio de vedella amb oli verge i parmesà</i>	16,95.-
Carpaccio de ternera con aceite virgen y parmesano Beef carpaccio with virgin oil and parmesan	
<i>Carpaccio de vedella amb encenalls de foie i torrades</i>	18,95.-
Carpaccio de ternera con virutas de foie y tostadas Beef carpaccio with virgin oil and foie	