

RACONET

Braseria



Cold starters

Entrées froides

- | | |
|--|---------|
| 1. Special salad "Raconet"    | 7,95 € |
| <i>1. Salade spéciale "Raconet"</i> | |
| 2. Goat cheese salad  | 8,50 € |
| <i>2. Salade et fromage de chèvre</i> | |
| 3. Cod "splay"  | 7,95 € |
| <i>3. Des boutures de la morue</i> | |
| 4. Iberian Ham "Bellota" | 15,50 € |
| <i>4. Le jambon Ibérique "Bellota"</i> | |
| 5. Handmade foie – micuit    | 12,50 € |
| <i>5. Mi-cuit-de foie</i> | |

Hot starters

Plats chauds

- | | |
|---|--------|
| 6. Cannelloni granma "Fina" style
6. Cannelloni de style grand-mère "Fina"
              | 7,50 € |
| <i>6. Cannelloni de style grand-mère "Fina"</i> | |
| 7. Grilled fresh vegetables
7. Légumes grillés | 8,50 € |
| 8. Green "piquillo"peppers stuffed with shrimp    | 8,50 € |
| <i>8. Poivrons verts "piquillo"farcis à la brandada de crevettes</i> | |
| 9. Toast with grilled vegetables and goat cheese   | 8,50 € |
| <i>9. Toast avec légumes grillés et fromage de chèvre</i> | |

Grilles meat

Viandes grillées

- | | |
|--|---------|
| 10. Grilled sausage
10. Saucisse grillé | 7,75 € |
| 11. Porck meat marinated and grilled"on-a-stick"
11. Shashlik de porc marinéet grillé | 7,75 € |
| 12. Grilled rabbit
12. Lapin grillé | 7,95 € |
| 13. Grilled chicken
13. Poulet grillé | 7,75 € |
| 14. Grilled lamb
14. Agneau grillé | 12,50 € |
| 15. Grilled beef steak
15. Beefsteak de boeuf grillé | 8,50 € |
| 16. Grilled beef
16. Entrecôte de boeuf grillé | 15,00 € |
| 17. Grilled beef fillet
17. Filet de boeuf grillé | 17,00 € |
| Special "r a c o n e t" | |
| 18. Grilled veal chops
18. Grande Entrecôte de boeuf grillé | 32,50 € |

Entrecot

Viandes

- | | |
|---|---------|
| 19. Entrecote with pepper sauce   | 16,75 € |
| <i>19. Steak avec sauce au pivre</i> | |
| 20. Entrecote with roquefort   | 16,75 € |
| <i>20. Steak avec sauce au roquefort</i> | |
| 21. Entrecote with foie sauce   | 16,75 € |
| <i>21. Steak avec sauce au foie</i> | |
| 22. Beef sirloin with pepper sauce   | 19,00 € |
| <i>22. Beef sirloin avec sauce au pivre</i> | |
| 23. Beef sirloin with roquefort   | 19,00 € |
| <i>23. Beef sirloin avec sauce au roquefort</i> | |
| 24. Beef sirloina with foie sauce   | 19,00 € |
| <i>24. Beef sirloin avec sauce au foie</i> | |

FISH * POISSON

- | | |
|---|---------|
| 25. Bream grilled  | 15,00 € |
| <i>25. Dorade grillé</i> | |
| 26. Grilled cod
26. La morue grillé | 14,50 € |

Extres • Extras  Bread // Pain 0,5€  Toasted bread // Toast 0,75€      All i oli Sauce / Aïoli 1,50€

DESSERT

- | | |
|--|--------|
| 27. Homemade egg custard with milk cream  
27. Flan aux oeufs "traditionel" avec crème | 2.95 € |
| 28. Homemade catalan cream  
28. Crème catalana "traditionelle" | 3.25 € |
| 29. Creppe filled with catalan cream,   
hot chocolate and vanilla ice cream
29. Crêpe fourrée à la crème catalane, chocolat chaud et glacée a la vanille | 3.95 € |
| 30. Truffles "Raconet"   | 4.75 € |
| 30. Truffles "Raconet" | 4.75 € |
| 31. Musican dessert (nuts) with muscat from"Montbrió   
31. Musicien (amandes, noisettes...) avec muscat montbrió | 4.95 € |
| 32. Carpaccio of natural pineapple with orange juice  | 4.25 € |
| 32. Carpaccio d'ananas frais avec jus d'orange | 4.25 € |
| 33. Carquinñolis with catalan cream and vanilla ice     
33."Carquiñolis" avec crème catalane et crème glacée a la vanille | 4.75 € |
| 34. Seasonal fruits
34. Frits frais de la saison | 2.75 € |

Ice creams

GLACE

35. Hzelnut   
35. Noisette

36. Chocolate  
36. Chocolat

37. Vanilla  
37. Vanille

3.95 €



Handmade

Sorbets

SORBETS

38. Lemon  
38. Citron

39. Tangerine  
39. Mandarine

3.00 €



GLUTEN



SESAME



NUTS



CRUSTACEAN



EGGS



FISH



MUSTARD



MILK



CELERY



PEANUTS



SOYA



SHELLFISH



LUPINS



SULPHITE

RACONET

Braseria

Whites

Blancs



D.M. CATALUNYA Blanc de palangre “vi d’agulla” (Macabeu, Parellada i Viura)	8,00 €
D.O. MONTSANT Mas de les vinyes “jove” (Macabeu)	9,75 €
Traca i mocador “jove” (Macabeu, garnatxa blanca)	12,50 €
Mar d’Estels (Garnatxa blanca)	18,50 €
D.O. PENEDES Lineo (Xarel-lo i Chardonnay)	10,00 €
Honeymoon “jove” - <i>Ecològic</i> - (Parellada ecològica i biodinàmica)	12,50 €
D.O.Q. PRIORAT Cassanella (Garnacha blanca i Macabeu)	17,50 €
Les brugueres “jove” (Garnacha blanca)	23,00 €
D.O. TERRA ALTA Raig de raïm “jove” (Garnatxa blanca, macabeu)	9,95 €
Vila closa “criança: 14 mesos” (Chardonnay)	8,75 €
Petites estones (Garnatxa blanca)	12,00 €
D.O. RUEDA Bufón (Verdejo)	12,50 €
RIAS BAIXAS Contrapunto “jove” (Albariño)	14,00 €
D.O. CONCA DE BARBERÀ Els Nanos “jove” - <i>Ecològic</i> - (Trepat)	9,95 €
D.O. MONTSANT Solposat “jove” (Garnatxa negra)	8,95 €
D.O. TERRA ALTA El Destraler “jove” (Garnatxa negra)	8,00 €
D.O. PRIORAT Clos Berenguer (Merlot)	11,00 €

Blacks

Noirs



D.O. MONTSANT Solpost “jove “ (Garnatxa negra, Carinyena i Merlot)	8,95 €
Mas de les vinyes “jove” (Samsó, Cabernet Sauvignon, Garnatxa, Syra i Merlot)	9,75 €
Blau “criança: 4 mesos” (Carinyena, Syra i Garnatxa negra)	14,50 €
Mas de les vinyes “criança: 10 mesos” (Cabernet Sauvignon, Merlot i Syra)	12,50 €
Racó d’atans “criança: 12 mesos” (Cabernet Sauvignon, Merlot i Syra)	15,50 €
Petites estones “criança: 7 mesos” (Garnatxa i Samsó)	15,00 €
Traca i mocador “jove” (Garnatxa, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syra i Samsó)	18,50 €
D.O. TARRAGONA Nit de lluna “criança: 12 mesos” (Ull de llebre i Syra)	13,50 €
D.O. CONCA DE BARBERÀ Els nanos “jove” - <i>Ecològic</i> - (Ull de llebre, Cabernet Sauvignon i Trepat)	9,95 €
D.O.Q. PRIORAT Clos de tafall “criança: 10 mesos” (Garnatxa, Cabernet Sauvignon, Carinyena i Syra)	12,75 €
Lo flipat “jove” (Garnatxa negra, Samsó i Syra)	14,00 €
Bruixola “criança: 5 mesos” (Garnatxa negra, Samsó i Syra)	14,50 €
Plantadeta “criança: 6-8 mesos” (Garnatxa vinyes velles)	15,00 €
Llàgrimes del Priorat “criança: 12 mesos” (Garnatxa, Cabernet Sauvignon, Samsó i Syra)	16,50 €
Fem camí “jove” - <i>Elaborat per un veí de montbrió</i> -	16,50 €
Pissarres “criança: 12 mesos” (Garnatxa negra i Samsó)	19,50 €
Clos bartolome “criança” (Garnatxa, Samsó i Cabernet Sauvignon)	18,50 €
Nona “criança: 10 mesos” (Garnatxa negra, Merlot i Syra)	19,00 €
Cor de pedra (Garnatxa negra i Carinyena)	19,00 €
D.O. TERRA ALTA Vila - closa “criança: 3 mesos” (Garnatxa negra)	9,75 €
Raig de raim “criança: 4 mesos” (Garnatxa, Carinyena, Syra i Merlot)	10,85 €
Llàgrimes de tardor “criança” (Garnatxa negra)	14,50 €

D.O. PENEDES

Joan Sardá “criança: 12 mesos” (Cabernet sauvignon)	12,00 €
--	---------

D.O. RIOJA

Cune “criança: 12 mesos” (Ull de llebre, Garnatxa negra i Samsó)	12,00 €
--	---------

Marqués de cacères “criança” (Ull de llebre)	14,00 €
---	---------

Coto de imaz “criança: 18 mesos” (Ull de llebre)	15,00 €
---	---------

D.O. RIBERA DEL DUERO

Pruno “criança: 12 mesos” (Ull de llebre, Cabernet sauvignon)	18,00 €
--	---------

Conde de San Cristobal “criança: 12 a 14 mesos” (Ull de llebre)	20,00 €
--	---------

Cavas

Cavas



Familia Oliveda “criança: 12 mesos” (Macabeu, Xarel-lo i Parellada)	9,00 €
Parellada i faura “criança: 15-18 mesos” (Macabeu, Xarel-lo i Parellada)	12,00 €
Raimats “criança: 24 mesos” (Macabeu, Xarel-lo i Parellada)	14,75 €
Llopard integral “brut nature” “criança: 24 mesos”- <i>Ecològic</i> - (Macabeu, Xarel-lo i Parellada)	18,50 €
Torelló “brut nature” “criança: 50 mesos” (Macabeu, Xarel-lo i Parellada)	20,00 €

Wine house

vin de la maison

D.O. MONTSANT

Pere Manut Negre / Tinto Rosat / Rosado Blanc / Blanco	8,50 €
---	--------

D.O. TERRA ALTA

SISQUERA “jove” (Garnatxa blanca i macabeu) Blanc / Blanco	7,50 €
---	--------



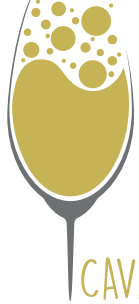
WINE WITE



WINE BLACK



WINE PINK



CAVA

ALL OUR WINES CONTAIN SULPHITE
STOUS
NOS VINS CONTIENNENT DES SULFITES