

RESTAURANT



Aquesta carta ha estat elaborada sota la premissa dels productes de qualitat i proximitat i una cuina franca.

Hem seleccionat els ingredients, cercant i tastant diferents proveïdors del nostre territori.

Les tècniques de cocció i la brasa són dos valors afegits dels plats de la carta, perquè respecten el producte sense oblidar l'essència de la cuina de casa nostra.

Restaurant el racó de Collserola, està situat en un paratge natural excepcional, envoltat d'una flora i fauna únics en ple cor de Collserola, dins l'àrea de lleure de Santa Maria de Vallvidrera.

Aquí, les alzines, roures i pins tenen un clar protagonisme, així com el pantà de Vallvidrera, que es troba a un pas del restaurant, a 400m de distància.

Els recomanem també que visitin el restaurant Picot, especialitzat en carns a la brasa i amb unes vistes espectaculars del parc natural; ubicat al Centre d'Informació del parc, on podran visitar una antiga masia de Vallvidrera, Vil·la Joana, la Casa Museu Verdaguer.

Podeu reservar-nos trucant al 93.280.26.49 o en el nostre correu electrònic elracodecollserola@gmail.com.

Gràcies per la seva presència

La nostra carta

L'entorn que ens envolta i aquestes terres ens ha inspirat en l'elecció dels plats

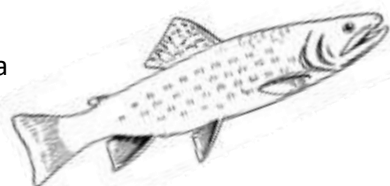
ENTRANTS

Pot de família de tomàquets, formatge feta i vinagreta	13,50
Amanida Collserola amb perles de mozzarella	9,50
Canonges frescos amb fabetes baby i virutes de pernil	13,90
Taula de pernil ibèric Benito	19,50
Pasta fresca de burrata i tomàquet amb pesto i parmesà	12,00
Escalivada del Racó al Jospèr	11,20
Cargols a la llauna 50u, (tria la teva salsa)	16,50
Macarrons a la bolonyesa	7,50
Gírgoles a la brasa amb salseta romesco	12,50
Paella de marisc (mínim 2 persones) p/p	17,50
Carpaccio de peus de porc amb encurtits i confitura	12,50
Burrata fresca italiana amb ruca, pesto i tomàquet sec	11,50
Mongetes del ganxet amb virutes de pernil de glà	13,50
Graellada de verdures a la brasa amb salseta romesco	12,95
Gamba vermella a la planxa (8u)	16,50
Zamburiñas a la planxa (6u)	12,50
La Xatonada del Racó	13,50
Fideuà amb all i oli (mínim 2 persones) p/p	12,50



ELS PEIXOS A LA BRASA AMB GUARNICIONS:

Bunyols de Bacallà casolans	12,50
Orada a la brasa	13,50
Gambes a la planxa	16,00
Tonyina a la brasa	18,50
Pota de pop a la brasa	22,50
Pop a la gallega	24,00
Calamars a la romana	12,50



CUINA DE MERCAT AMB PRODUCTES DE TEMPORADA

Ximixurri	2,85
All i oli	2,00
Romesco	2,20
Torrada pà pàges	1,50

LES CARNS A LA BRASA AMB GUARNICIONS

Hamburguesa vegana, escull la teva!	9,50
Filet de vedella 250g	22,50
Llom alt de vaca 300g (Entrecot)	18,50
Xurrasco de vedella	12,75
Entranya de vedella	14,95
Hamburguesa 200g 100% vedella	11,50
¼ pollastre	9,75
½ conill lechal	14,50
Botifarra de pagès o botifarra negra	9,80
Peus de porc	12,50
Costelles i mitjanes de xai	17,50
Costelletes i mitjanes de cabrit	18,50
Espatlla de cabrit al carbó a baixa Tº	28,00
Espatlla de xai al carbó a baixa Tº (2 pers)	46,00
Secret de porc ibèric	19,50
Galtes de porc (2u)	13,50
Presa de porc ibèrica	20,50



LES NOSTRES CARNS GOURMET

(En el menjador interior les carns **NO** es fan a taula)

→ *Carn de vaca vella amb maduració de 45 dies ←

* Chuletón (Peçes de 1,2kg-1,300Kg)	51€/Kg
* T-bone (Peçes d'1,2Kg-1,300Kg)	53€/Kg
* Tomahawk (Peçes d'1,2kg-1,400Kg)	58€/Kg
* Entrecot 500g	29,00
* Entrecot 1Kg	52,00
* Filet 250g	26,00
- Vacío argentí amb ximixurri	14,00
- Picanya argentina amb ximixurri	16,00

Guarnició de les carns a pes: Patatetes i pebrots del padró

-LES CARNS A PES ES PODEN ACABAR DE COURE A TAULA -



MENU COLLSEROLA (mín.2 persones)

ENTRANTS

Platet d'escalivada + 1 torrada de pa de pagès amb tomàquet i allets

PRIMERS A ESCOLLIR:

Xatonada a l'estil del Racó amb salseta romesco

o

Amanida de Canonges frescos amb fabbetes babby i virutes de pernil de glà

SEGONS A ESCOLLIR

Xai a la brasa (4 peçes)

Llom alt de vaca 300g (Entrecot)

Entranya de vedella a la brasa amb salseta ximixurri

POSTRES A ESCOLLIR

Panxineta (mil fulls farcit de crema amb atmetlla laminada)

Sorbet de mojito

Flam amb nata a escollir (De ratafia,de mató o d'ou) Tots casolans!

Inclòs: Vi de la casa Duc de foix (1 ampolla cada 4) i aigua mineral
Cafè, i copa de cava de benvinguda

38,00€ p/p

MENU INFANTIL (0-10 anys)

(Plat combinat, escull la carn)

Menu 1: Macarrons, hamburguesa i patates

Menu 2: Macarrons, finguers i patates

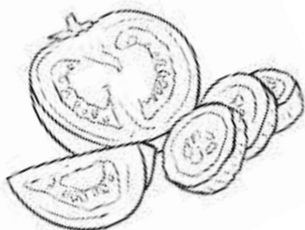
Postre a escollir: Sandwix de nata

logurt grec

Corneto vainilla xoco

Beguda: Aigua mineral o refresc

14,50€



I.V.A inclòs

Les nostres postres

Reboisteria artesana i casolana amb pastissos seleccionats

POSTRES

Coulant de xocolata amb gelat de vainilla	6,00
Aràbic (mousse de mango i xocolata blanca)	5,50
Lingot artesà de 3 xocolates	5,50
Recuit de drap de fonteta	5,50
Braçet de gitano artesà de nata o trufa	5,50
Crema catalana	4,30
Carrotcake	4,50
New York cheesecake	4,50
El nostre iogurt grec	3,50
Quallada amb mel	4,00
Brownie amb nata	4,50
Pastís de Santiago amb porronet de moscatell	4,50
Flams: De ratafia, de mató o d'ou (casolans!)	4,10
Panna cotta de capuccino	4,80
Crema de llimona amb delícies de xocolata	4,65
Mini ostia de cheesecake gelat amb oblea	6,50
Fruita del temps	3,50
Mel i mató	4,30
Music	5,00
Tall de Contessa de nata i xocolata	4,10
Sorbet de llimona o sorbet de mojito	5,10
L'ostia del Racó (500g de cheesecake gelat i oblea)	16,00
Mochi de coco o de mango amb gelat de xocolata	6,50
Panxineta (Pasta fullada farcida de crema amb atmetlla)	6,50



Postres fets a casa



CAFETERIA

Cafè flor del café, 80% natural i 20% torrefacte	
Cafè irlandés	7,00
Té i infusions a granel, Flor de Tisana	2,00



* D'acord amb la normativa 1169/2011 tenim a la seva disposició el llistat d'al·lèrgens corresponent*

I.V.A inclòs