

# Raconet

*Chill Out*

## PARA PICAR & COMPARTIR

### TAPAS DE LA TIERRA

Plato de jamón Ibérico (50grs)	<b>20.00€</b>
Coca del Forn del Banys con tomate de "payés" y aceite de oliva virgen extra Siurana (D.O)	<b>5.50€</b>
Tomate del huerto con ventresca de atún y caviar de tomate	<b>8.50€</b>
Tabla de quesos artesanos con mermelada de manzana verde ácida y tostadas	<b>16.50€</b>
Focaccia de escalibada con foie micuit, oporto y melocotón	<b>7.50€</b>
Sobrasada artesana con miel y manzana	<b>8.00€</b>
Regalo de la huerta con aromas del Montseny, jamón y romesco	<b>8.00€</b>
Hamburguesa Angus (150gr) con mermelada de tomate picante, queso, cebolla caramelizada y chips de patata violeta	<b>10.00€</b>
Butifarras artesanas de "Cal Oliveres" (cruda, negra y de perol) con judía del ganxet y romesco	<b>9.00€</b>

### TAPAS DEL MAR

Anchoa de "Santoña" 00 sobre pan de coca con tomate (1 ud)	<b>2.50€</b>
Tartar de salmón con aguacate, miel y soja	<b>15.00€</b>
Pulpo a la brasa con patata enmascarada de butifarra de La Garriga y mayonesa de ceniza	<b>12.50€</b>
Gambita Roja a la brasa con emulsión de caviar de arenque	<b>15.00€</b>
Mejillones de roca del Delta al cava con apio e hinojo	<b>11.00€</b>
Calamares a la andaluza con salsa Kimchy	<b>12.50€</b>

### TAPAS VEGETARIANAS

Patatas bravas al estilo Blancafort con salsa picante, all i oli y espuma de patata	<b>7.00€</b>
Ensalada de brotes con queso Brie en tempura y confitura de frambuesa	<b>9.00€</b>
Vasito de gazpacho tradicional	<b>2.50€</b>
Hummus con mozzarella de búfala, tomate y rúcula	<b>7.00€</b>

### POSTRES

Texturas de chocolate	<b>6.00€</b>
Macedonia de frutas de temporada con sorbete de Yuzu	<b>6.00€</b>
Yogurt cremoso con sorbete de mango y miel	<b>6.00€</b>
Selección de helados con sablée de chocolate	<b>6.00€</b>
Drácula al estilo Blancafort	<b>6.00€</b>