



Reseves Sr Barahona 637 75 21 41/ 93 4854772

Menú Especial Festes

Aperitiu

*Tacs de Formatge Manxec d'Ovella
Assortiment D'Olives*

Pica Pica

*Torrades de Coca de Burgos
Pernil Ibèric de Gla D.O Extremadura
Gambes de Roses Cuites
Pop a la Gallega amb "Cachelos"
Croquetes Casolanes de Pernil Recepta de l'Àvia*

Primers Plats a Escollir

*Els Nostres Canelons Casolans
Escudella Barrejada
Sopa de Peix de Roca
Calamars de Platja a l'Andalusa
Mongetes "Pochas" amb Cloïsses Gallegues*

Segons Plats a Escollir

*Garrinet D.O Segovia al Forn de Llenya
Cuixa de Cabrit a la L'Aranesa
Costelles de Cabrit a la Milanesa
Medallons de Filet de Vedella amb Salsa "Café Paris"
Cua de Bouo a l'Espanyola
Rape d'Arenys Gratinat amb Carxofes i Gambes
Bacallà Noruec a la Mousselina d'Alls Tendres
Suprema de Llobarro Salvatge amb Salsa de Garotes*

Postres

*Assortiment de Torrons Artesans d'Agramunt
Coca de Llavaneres
Refrescs, Cafès i Infusions*

Bodega

*Vi Negre Rioja Reserva – Glorioso
Cava.- Brut Nature Escofet Rossell*

Precio 55.- Euros (Iva Inclòs)

Menú Vàlid els dies 25 i 26 de Desembre 2018 i 01 i 06 de Gener 2019

Reserves Sr: Barahona 637 75 21 41/ 93 4854772

Menú Especial Nit de Nadal



Aperitiu

*Coctel d'Olives
Croquetes Casolanes de Pernil*

Pica Pica

*Coca de Burgos a la Brasa
Pernil Ibèric de Glà D.O. Extremadura
Salmó Fumat amb Formatge
Calamars de Platja a l'Andalusa
Gambes de Roses Saltades
Bunyols de Bacallà a l'Antiga*

Segons Plats a Escollir

*Entrecot de Vedella Gallega a la Brasa amb Salsa de Cep's
Cuixa de Cabrit a l'Aranesa
Llobarro de Costa al Forn amb Patata Panadera
Bacallà a la Mousselina d'Alls Tendres*

Postres

*Assortit de Turrons Artesans d'Agramunt
Coca de Llavaneres amb Xupito de Moscatell
Refrescs, Aigua, Cafès i Infusions*

Bodega

*Vi Negre Rioja - Glorioso Reserva
Cava Brut Nature Reserva Escofet Rossell*

Precio 45.- Euros (IVA Inclòs)

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 Degustació Racó de la Vila – Cap d'Any-

*** *Coctail de Benvinguda* ***

Pica Pica

*Pernil de Glà D.O Extremadura
Cloïsses Gallegues a la Marinera
Múrgulas Farcides de Foie*

Entrant Fred

*Amanida de Foie amb Tòfona Negra i Fruits
Vermells*

Entrant Calent

Garotes de Tossa de Mar Gratinades

Peix

Medallons de Rap al Perfum de Gambes

Carn

Filet de Vedella amb Foie d'Oca Fresc

Postres

*Tiramisú de la Casa
Assortit de Turrons Artesans d'Agramunt
Coca de Llavaneres
Refrescs, Cafè i Infusions*

Bodega

*Vi Negre Rioja.- Reserva- Arnegui
Vi Blanc – Albariño – Martin Codax
Cava- Naveran Perles Roses*

Preu 90.- Euros (Iva Inclòs)

Raim de la Sort, Bossa de Cotilló i Música Disco



El Racó de la Vila els Dessitja un Feliç Any Nou 2019

Menú Infantil

Primers Plats a Escollir

Els Nostres Canelons Casolans
Calamars de Platja a l'Andalusa
Macarrons Gratinats

Segundos Platos a Elegir

Escalopa de Pollastre amb Patatas Fregides
Escalopa de Vedella amb Patatas Fregides

Postre

Gelat

Bebida

Aigua o Refresc

Preu 18.- Euros (IVA Inclòs)

El Racó De La Vila es Reserva el Dret de Poder Canviar Algun Plat De Peix O Marisc Per un Altre Similar o Superior Per Falta d'Existències a la Llotja

Pàgina Web www.racodelavila.com



La Dirección y todo el Equipo del
Restaurante Racó de la Vila les desea
Felices Fiestas y Prospero Año
Nuevo

Reservas 93/ 309 10 25 93/ 485 47 72

Persona de contacto

Sr Fernando Barahona

Oficina 93 309 14 71 Srta Fayrouze

e-mail: reservas@racodelavila.com

www.racodelavila.com

COMO RESERVAR:

Una vez hayan decidido hacer su reserva, tienen que hacer un prepago de:

10€ por cada comensal que hayan reservado.

De no ser así y lamentándolo mucho el Racó de la Vila entenderá que todas nuestras comunicaciones habrán sido meramente informativas sin tener ningún valor para su Reserva.

El Racó de La Vila NO TRABAJA A CREDITO, y por tanto se deberá hacer una segunda transferencia del resto del coste del evento, o si se habla previamente, se abonará el resto al final, mediante Tarjeta de Credito o dinero en efectivo.

COMO EFECTUARLO:

Pasando por el mismo Restaurante, o bien a través de transferencia Bancaria a la cuenta

SWIFT POPUESMM; IBAN ES 04 0075 0303 8606 0610 1193

Account 0075 0303 8606 0610 1193 Banco Popular.

Indicando día, hora y nombre de la persona o empresa con la cual se anoto la pre-reserva, sin olvidar enviarnos sus datos fiscales necesarios para cualquier Factura, Pro-Forma o Recibo.

Será necesario aportar el comprobante de dicha transferencia el día que Uds. vengán al Restaurante.

IMPORTANTE:

Al Objeto de Prestarles mejor servicio les agradecemos que, 7 días antes de la reserva, nos confirmen, si no lo han hecho ya, el número total de comensales y el menú escogido.

3 días antes de la reserva han de confirmar cualquier variación en el nº de comensales, de no ser así nos veremos obligados a cobrar el total de comensales que habían confirmado.

Reciban un cordial saludo.

La Dirección