

El Racó del Bon Gust

Carta

<i>Croqueta de: Pato y manzana / Ceps y trufa / Carrillera / Jamón ibérico (1, 2, 3, 4, 7, 14)</i>	3€ /Ud.
<i>Tabla de jamón ibérico 100gr</i>	18,00 €
<i>PanBao de secreto marinado y ajos tiernos (1, 2, 5, 7, 8, 9, 12, 14)</i>	5,75€ /Ud.
<i>PanBao de gambas, setas y kimchi (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 12, 14)</i>	5,75€ /Ud.
<i>PanBao de berenjena y queso de cabra con aceite de trufa (1, 2, 5, 7, 14)</i>	5,75€ /Ud.
<i>* Ensaladilla cremosa de patata con ventresca de atún (1, 2, 4, 5, 12, 14)</i>	9,75 €
<i>Berenjena a la llama con salsa holandesa (2, 7)</i>	10,75 €
<i>* Bravas baby con mojo picón verde, rojo y salsa gaucha (1, 2, 5, 7, 8, 9, 14)</i>	9,75 €
<i>Milhojas de patata, huevo y jamón ibérico (2)</i>	16,50 €
<i>Alcachofas salteadas con jamón ibérico</i>	16,75 €
<i>*Milhojas de patata, huevo y verduras al teriyaki (1, 2, 5, 8, 9, 12, 14)</i>	14,00 €
<i>*Hummus beirutí con mojama (1, 4, 5, 12, 14)</i>	11,75 €
<i>*(Opción sin gluten. Preguntar al personal de sala)</i>	

Pescados y Mariscos

<i>Caballa a la andaluza con pisto (1, 14)</i>	11,75 €
<i>Sabores de la Axarquía (Gambón, mango, aguacate, ajoblanco y lima) (1, 3, 8, 9, 14) (Opción sin gluten. Preguntar al personal de sala)</i>	15,75 €
<i>Alcachofas cremosas con gambón (3, 7, 14)</i>	15,75 €
<i>Calamar de playa con tapenade de cebollino (4, 5, 6, 14)</i>	21,25 €
<i>Tataki de atún rojo (4, 5, 14)</i>	16,75 €
<i>Pulpo a la parrilla con parmentier y chistorra (6, 7, 14)</i>	18,75 €
<i>Rodaballo con wok de verduras (4)</i>	16,50 €
<i>Dorada con wok de verduras (4)</i>	18,75 €

Alérgenos: 1 Gluten, 2 Huevo, 3 Crustáceo, 4 Pescado, 5 Soja, 6 Molusco, 7 Lactosa,
8 Cacahuete, 9 Frutos secos, 10 Apio, 11 Mostaza, 12 Sésamo, 13 Altramuses, 14 Sulfitos

Carne

<i>Abanico marinado al vermut valenciano (1, 5, 8, 9, 10, 11, 12, 14)</i>	18,25 €
<i>Confit de pato (14)</i>	17,00 €
<i>Solomillo ibérico al estilo teriyaki (1, 5, 8, 9, 12, 14)</i>	17,25 €
<i>Entrecot de vaca 350gr.</i>	22,75 €

Arroces y Fideuàs

<i>Paella de pollo y conejo (por encargo)</i>	14,50 €
<i>Arroz seco de sepia y gambas (3, 4, 6, 14)</i>	15,00 €
<i>Arroz seco de verduras</i>	14,50 €
<i>Arroz seco de pato, setas y foie (14)</i>	18,00 €
<i>Arroz seco de boletus y gambas (3, 4, 6, 14)</i>	15,00 €
<i>Arroz meloso de sepia y gambas (3, 4, 6, 14)</i>	15,00 €
<i>Arroz meloso de verduras</i>	14,50 €
<i>Arroz meloso de pato, setas y foie (14)</i>	18,00 €
<i>Arroz meloso de boletus y gambas (3, 4, 6, 14)</i>	15,00 €
<i>Fideuà de verduras (1, 2)</i>	14,50 €
<i>Fideuà negra de sepia, gambas y tirabeques (1, 2, 3, 4, 6, 14)</i>	15,00 €
<i>Fideuà de secreto ibérico con ajos tiernos (1, 2, 6, 14)</i>	15,00 €
<i>Fideuà de sepia, gambas y ajos tiernos (1, 2, 3, 4, 6, 14)</i>	15,00 €
<i>Fideuà de pato, setas y foie (1, 2, 14)</i>	18,00 €

(Utilizamos arroz D.O. Valencia, variedad albufera y hebra de azafrán natural)

**Mínimo dos personas para arroces*

***Máximo dos arroces o fideuà diferentes por mesa*

Postre artesano

<i>Crème brûlée de vainilla (2, 7, 14)</i>	5,50 €
<i>Torrija de horchata con helado (1, 2, 5, 7, 14)</i>	5,50 €
<i>Sorbete y helados artesanos (1, 2, 7, 8, 9, 14)</i>	3,75 €
<i>Cesta de pan (1)</i>	0,75€ por PAX

Alérgenos: 1 Gluten, 2 Huevo, 3 Crustáceo, 4 Pescado, 5 Soja, 6 Molusco, 7 Lactosa,
8 Cacahuete, 9 Frutos secos, 10 Apio, 11 Mostaza, 12 Sésamo, 13 Altramuses, 14 Sulfitos