



El Racó de la
Pobla

RESTAURANTE

Para empezar...

Para iniciar nuestro viaje por la Comunidad Valenciana, te invitamos a probar sus **emblemáticos entrantes** siendo por sí mismos toda una demostración de la **buena cocina**. La gastronomía valenciana es rica en **salmueras** y **salazones** para abrir el apetito, fusionándose con **productos locales** ofrece una variada propuesta para disfrutar del **contraste de sabores**.

Titaina de El Cabanyal



Elaborada con tomate, pimiento rojo y verde, ajo, piñones, aceite de oliva virgen extra y "tonyna de sorra" (atún de arena).

9,50 €

Matrimonio de sardina y anchoa ahumada



Sardina natural, sin piel ni espinas, y anchoa con el toque especial e intenso del ahumado. Presentadas sobre una tosta con cama de ensaladilla de ahumados.

4,00 €
(unidad)

Ensaladilla de ahumados El Racó



Fusiona los más frescos productos del mar (palometa, salmón, bacalao y huela negra de mujjol), cebolleta y minibrotos de hojas, mezclados con mayonesa y adornados con papadum, un pan plano hecho con legumbres.

9,50 €

Tabla de quesos



Selección de quesos típicos españoles acompañados de frutos secos.

16,00 €

Tabla de jamón



Selección de jamones típicos españoles acompañados de nuestro pan de masa madre.

18,00 €

Esgarraet valenciano en pan de hogaza



Combina el bacalao en salazón con el dulzor del pimiento asado, ligado con aceite de oliva virgen extra y ajo; presentado en nuestro pan de hogaza casero.

8,50 €

Coca de Requena



Coca salada cubierta con embutidos de realización artesanal en la zona del interior de la Comunidad Valenciana: chorizo, morcilla, güeña, longaniza y salchichón.

7,00 €

Coca de esgarraet valenciano



Coca salada cubierta de nuestro esgarraet valenciano.

7,00 €

Lleterola El Racó



Mollejas de lechal acompañadas de boletus y huevo.

14,50 €

Alcachofa de Benicarló (en temporada)

Alcachofa provenientes de la zona de Benicarló, Cálíg, Peñíscola y Vinarós (provincia de Castellón), salteadas con jamón.

13,50 €

Información de alergias:

Si usted tiene alguna alergia, infórmelo a nuestro personal. Por favor, tenga en cuenta que en nuestra cocina preparamos productos que contienen huevos, frutos secos, maní, leche, pescado y mariscos.



De L'Horta

L' Horta es un **paisaje de fértiles tierras** que se extiende desde el norte en Puzol, hasta La Albufera al sur, y nutre desde tiempos históricos la gastronomía valenciana junto a sus campos de naranjos, viñedos y olivares. Las barracas y las alquerías hechas originalmente de cañas y barro son las construcciones autóctonas que definen la silueta agrícola de la zona. Nuestros cultivos florecen gracias al **sistema de acequias**, legado milenario de los árabes, que ha dado origen al **Tribunal de las Aguas, declarado Patrimonio Inmaterial de la Humanidad**, encargado de su regulación.

Ensalada valenciana

Una auténtica demostración del producto típico de la huerta valenciana, con lechuga, tomate, aceitunas y cebolla.

12,00 €

Verduras en tempura

Elaborada con berenjena, calabacín, calabaza, pimiento, zanahoria y/o la alcachofa de Benicarló en temporada, acompañadas con aceite de sésamo y mayonesa de kimchi.



12,00 €

Volcán El Racó

Nuestro volcán de tomate de El Perelló complementa su explosión de sabores con la ventresca de atún y los encurtidos.



12,00 €

Vámonos de tapas

El **tapeo** es una de nuestras más típicas costumbres, celebrando la experiencia de compartir con familiares y amigos. Esta tradición es conmemorada el **16 de junio, Día Mundial de la Tapa**, poniendo en valor a la tapa como elemento esencial de la cultura española.

Croquetas (variadas)

Nuestras deliciosas croquetas te transportan con sus sabores a distintos lugares de nuestra geografía.



3,50 €
(unidad)

Buñuelos El Racó

Crocantes buñuelos con interior cremoso de bacalao, adornados y coronados crema de ajo negro.



3,00 €
(unidad)

Bravas El Racó

Elaboradas con patata agria cocida y la salsa brava casera de El Racó, a base de ajo tostado y mezcla de pimentón.



7,00 €

Calamar con mayonesa de lima

Anillas de calamar fritas finalizadas con mayonesa de lima



16,00 €

Calamar de playa con salsa mery y aceite de frutos secos

Anillas de calamar a la plancha con una emulsión de salsa mery de pistacho y aceite de frutos secos.



18,00 €

Información de alergias:

Si usted tiene alguna alergia, infórmelo a nuestro personal. Por favor, tenga en cuenta que en nuestra cocina preparamos productos que contienen huevos, frutos secos, maní, leche, pescado y mariscos.



Gluten



Frutos Secos



Apio



Crustáceos



Lácteos



Sésamo



Moluscos



Mostaza



Nueces



Huevos



Pescado



Soja



Cacahuets



Dióxido de azufre y sulfitos

Sepionet sucio con salsa mery

Pequeñas sepias a la plancha y preparadas con salsa mery.



14,00 €

Puntillas

Puntillas de calamar rebozadas, aderezadas con limón y emulsión de salsa mery.



12,00 €

Tellinas

Tellinas cocinadas al vapor y aderezadas con emulsión de salsa mery.



12,00 €

Zamburiñas

Zamburiñas cocinadas al vapor y aderezadas con emulsión de salsa mery.



3,50 €
(unidad)

Pata de pulpo con parmentier de pimentón ahumado

Pulpo salvaje acompañado con parmentier, una crema de patata y pimentón ahumado.



18,00 €

Fritura de lonja

Mezcla de productos del mar en tempura.



12,00 €

Clotxinas valencianas (en temporada)

Nuestras deliciosas clóchinas cocinadas al vapor con fuente de fumet de pescado, aderezadas con ajo y limón.



14,00 €

Mejillones

Mejillones cocinados al vapor con fuente de fumet de pescado, aderezados con ajo y limón.



12,00 €

All i pebre de La Albufera

Guiso a base de anguila con ajo y pimentón que nace en el puerto de Catarroja, propio de la gastronomía de La Albufera.



18,00 €

Boquerones en vinagre

Boquerones marinados en vinagre blanco y aderezados con aceite de oliva virgen extra, ajo y perejil.



2,50 €
(unidad)

Sepia con mayonesa

Sepia a la plancha y acompañada con mayonesa.



12,00 €

Ajoarriero valenciano

Elaborado a base de patatas, bacalao, ajo, huevo cocido y aceite de oliva virgen extra, todo ello finamente machacado en un mortero. Típico de la Comarca Utiel-Requena.



10,00 €

Información de alergias:

Si usted tiene alguna alergia, infórmelo a nuestro personal. Por favor, tenga en cuenta que en nuestra cocina preparamos productos que contienen huevos, frutos secos, maní, leche, pescado y mariscos.



Gluten



Frutos Secos



Apio



Crustáceos



Lácteos



Sésamo



Moluscos



Mostaza



Nueces



Huevos



Pescado



Soja



Cacahuetes



Dióxido de azufre y sulfitos

Principales

Lomo alto y patatas fritas

Lomo alto de vaca (300 g) madurado 30 días acompañado con patatas fritas.

24,00 €

Chuletitas de lechal

Se cocinan a la plancha maceradas con aceite de oliva virgen extra, ajo, romero, orégano y laurel.

18,00 €

Secreto ibérico en salsa de setas

Jugoso secreto ibérico acompañado con salsa de setas.

16,00 €

Merluza de pincho con titaina

Merluza de pincho cocinada a la plancha y se acompaña de nuestra deliciosa titaina de El Cabanyal.



16,00 €

Bacalao al pil-pil con alga wakame

Elaborado con bacalao, aceite de oliva, ajo, guindillas, y alga wakame como guarnición.



14,00 €

Salmón a la plancha en salsa agria

Salmón cocinado a la plancha en contraste con la acidez que aporta la salsa agria.



16,00 €

Pescado de lonja

Producto del mar comprado directamente en una lonja de pescado y marisco.



(según mercado)

Lubina a la sal

Lubina cocinada al horno enterrada bajo una costra de sal, acompañada con verduras de temporada.



18,00 €

Información de alergias:

Si usted tiene alguna alergia, infórmelo a nuestro personal. Por favor, tenga en cuenta que en nuestra cocina preparamos productos que contienen huevos, frutos secos, maní, leche, pescado y mariscos.



Gluten



Frutos Secos



Apio



Crustáceos



Lácteos



Sésamo



Moluscos



Mostaza



Nueces



Huevos



Pescado



Soja



Cacahuets



Dióxido de azufre y sulfitos

Arroces y Fideuás

Paella valenciana

La auténtica paella elaborada con conejo, pollo, azafrán, garrofó (judía blanca plana), judía verde, aceite de oliva virgen extra y alcachofa en temporada.

16,00 €

Arroz / Fideuá senyoret

En español "señorito", hace referencia a la forma de presentación del plato con gambas peladas, los mejillones sin sus conchas y la sepia cortada a trozos pequeños.



16,00 €

Arroz / Fideuá negro con gamba roja

Con gambas rojas pescadas en caladeros situados entre Dénia e Ibiza.



16,00 €

Arroz / Fideuá con secreto, setas y foie

Elaborado con pieza de secreto ibérico, selección de setas y el sabor intenso del foie, producto del hígado del pato.



16,00 €

Arroz / Fideuá de verduras

Elaborado con verduras de temporada.



14,00 €

Arroz de bogavante (caldoso, meloso o seco)

Se trata de un arroz con bogavante preparado con fumet de pescado. Presentado en sus versiones caldoso, meloso o seco.



22,00 €

Arroz con fesols i naps (por encargo)

En español "alubias y nabo". Arroz caldoso con cerdo, garrofó (judía blanca plana) y nabicol, cocinado lentamente en cazuela de barro.

14,00 €

Arroz de calamar encebollado, rape y cigala

Elaborado con calamar, rape, cigala, cebolla y alcachofa de temporada.



16,00 €

Arròs al forn de Xàtiva

Con morcilla, panceta, costillas de cerdo, garbanzo, patata, tomate y una cabeza de ajo en el centro de la cazuela en la cual se cocina. Típico de Xàtiva, por celebrar el concurso internacional de arroz al horno.

15,00 €

Arroz en costra de Alicante (por encargo)

Su nombre proviene por la cocción de huevos frescos encima del arroz que resulta en una deliciosa costra. Típico de Orihuela, Alicante.



14,00 €

Arroz Rossejat Torrentí (por encargo)

Típico de la fiesta el 3 de febrero en honor a San Blás en Torrente, lleva albóndigas de ternera y albóndigas dulces de almendra y canela, pan, cerdo, longanizas blancas, morcilla y verduras de temporada.



15,00 €

Arroz El Racó (por encargo)

Nuestro arroz especial incluye lomo alto, setas y ajos tiernos, servidos dentro de la corteza de la calabaza.

24,00 €

Información de alergias:

Si usted tiene alguna alergia, infórmelo a nuestro personal. Por favor, tenga en cuenta que en nuestra cocina preparamos productos que contienen huevos, frutos secos, maní, leche, pescado y mariscos.



Gluten



Frutos Secos



Apio



Crustáceos



Lácteos



Sésamo



Moluscos



Mostaza



Nueces



Huevos



Pescado



Soja



Cacahuets



Dióxido de azufre y sulfitos

Y de postre...

Para culminar nuestra andanza por la Comunidad Valenciana, no pueden faltar esos **pequeños placeres** para disfrutar de vez en cuando y que conforman el **imaginario gastronómico valenciano**.

Torrija de horchata con helado de canela



7,00 €

Elaborada a base de pan, huevos, azúcar, canela y horchata, icónica bebida valenciana derivada de la chufa. Se acompaña de helado de canela.

Valencianet



5,00 €

Postre refrescante preparado con zumo de naranja valenciana, licor de Mistela y helado de vainilla.

Coca de Llanda con helado de horchata



5,00 €

Bizcocho esponjoso con una capa crujiente de azúcar y canela. Se acompaña con helado de horchata.

Tarta de manzana con helado de vainilla



6,00 €

Nuestra versión de la clásica tarta de manzana, acompañada de helado de vainilla.

Carabassa torrà con miel



5,00 €

Cremoso de calabaza con queso mascarpone, nueces y miel.

Torta Cristina



5,00 €

Proveniente de L'Horta Nord, es un dulce horneado típico realizado con huevos, azúcar, almendra molida y ralladura de limón, con azúcar espolvoreada por encima.

Pilotes de frare



6,00 €

Postre típico de la provincia de Castellón, consiste en suaves masas redondas fritas, rellenas de crema pastelera que se rebozan en azúcar.

Tarta de queso El Racó



6,00 €

Elaborada con una base de cremoso de calabaza, mascarpone, nueces y mousse de queso de El Racó.

Información de alergias:

Si usted tiene alguna alergia, infórmelo a nuestro personal. Por favor, tenga en cuenta que en nuestra cocina preparamos productos que contienen huevos, frutos secos, maní, leche, pescado y mariscos.





📍 Calle Joncar 2, Playa de la Poble de Farnals, Valencia

☎ 634 154 503

🌐 www.elracodelapoble.es