



El Racó de la
Pobla

RESTAURANTE

Pour commencer...

Pour commencer notre voyage dans la Communauté Valencienne, nous vous invitons à goûter ses **entrées emblématiques**, qui sont par eux-mêmes une démonstration de **bonne cuisine**. La gastronomie valencienne est riche en **saumures et salaisons** qui ouvrent l'appétit combinés avec les divers **produits locaux** pour offrir une proposition variée permettant d'apprécier le **contraste des saveurs**.

Titaina d'El Cabanyal

Il est composé de tomate, de poivron rouge et vert, d'ail, de pignons de pin, d'huile d'olive extra vierge et de "tonyña de sorra" (thon de sable).



9,50 €

Mariage de sardine et d'anchois fumé

Produit de la mer préparé selon la méthode traditionnelle de fumage, ce qui permet d'obtenir la saveur douce et puissante qui le caractérise. Présenté sur toasts avec un lit de salade fumée.



4,00 €
(unité)

Salade fumée d'El Racó

Sa préparation combine les produits les plus frais de la mer, comme le castagnole, le saumon, le cabillaud et le mullet noir, et ceux de la terre, comme les oignons nouveaux et les mini-légumes à feuilles, mélangés avec de la mayonnaise et garnis de papadum, un pain plat à base de légumineuses.



9,50 €

Plateau de fromages

Sélection de fromages espagnols typiques accompagnés de fruits secs et de noix.



16,00 €

Plateau de jambon

Sélection de jambons espagnols typiques accompagnés de notre pain au levain.



18,00 €

Esgarraet valencien sur pain de mie

Il s'agit d'un plat humble aux saveurs contrastées, avec d'une part la morue salée, considérée à l'origine comme le poisson des pauvres, et d'autre part la douceur du poivron grillé, lié avec de l'huile d'olive extra vierge et de l'ail, présenté sur notre pain de mie maison.



8,50 €

Coca de Requena

La coca est né de l'utilisation de la parti de la pâte à pain qui n'avait pas gonflé dans les fours. Notre coca de Requena est recouverte de charcuteries artisanales de la Communauté valencienne: chorizo, boudin noir, *güeña*, et saucisse.



7,00 €

Coca esgarraet de Valence

Savoureux coca recouvert de notre esgarraet valencien.



7,00 €

Lleterola d'El Racó

Gésier du porc de lait accompagnée de cèpes et d'un œuf.



14,50 €

Artichauts Benicarló (en saison)

Les artichauts sont un produit générationnel cultivé dans la zone de Benicarló, Cálig, Peñíscola et Vinarós (province de Castellón), sautés avec du jambon.

13,50 €

Informations sur les allergies :

Si vous avez des allergies, veuillez en informer notre personnel. Veuillez noter que dans notre cuisine nous préparons des produits à base d'œufs, de fruits à coque, d'arachides, de lait, de poisson et de crustacés.



De L'Horta

L'Horta est un **paysage de terres fertiles** qui s'étend du nord, à Puzol, jusqu'à L'Albufera, au sud, et qui a nourri la gastronomie valencienne depuis l'époque historique, avec ses orangeries, ses vignobles et ses oliveries. Les cabanes et les fermes, originellement faites de roseaux et de boue, sont les constructions autochtones qui définissent la silhouette agricole de la région. Nos cultures prospèrent grâce au **système de canaux d'irrigation**, héritage millénaire des Arabes, qui a donné naissance au **Tribunal de l'Eau, déclaré Patrimoine Immatériel de l'Humanité**, chargé de leur régulation.

Salade valencienne

Une démonstration authentique du produit typique du potager valencien, avec de la laitue, des tomates, des olives et des oignons.

12,00 €

Légumes en tem pura

Un régal pour le palais, les produits les plus frais du potager sont sélectionnés en fonction de la saison, comme l'aubergine, la courgette, le potiron, le poivron, la carotte et/ou l'artichaut de Benicarló. Accompagné d'huile de sésame et de mayonnaise au kimchi.



12,00 €

Volcán El Racó

À base de tomate El Perelló, notre volcan complète son explosion des saveurs avec de la poitrine de thon et des cornichons.



12,00 €

Tapas chaudes

Les **tapas** sont l'une de nos coutumes les plus typiques, célébrant l'expérience du partage avec la famille et les amis. Cette tradition est commémorée le **16 juin, à l'occasion de la Journée mondiale des tapas**, qui souligne la valeur des tapas en tant qu'élément essentiel de la culture espagnole.

Croquettes (variées)

Ces délicieuses croquettes vous transportent avec leurs saveurs dans différents lieux de notre géographie.



3,50 €
(unité)

Beignets d'El Racó

Notre version des beignets a une croûte dorée et croustillante et une morue crémeuse à l'intérieur, garnie et recouverte d'ail noir.



3,00 €
(unité)

Bravas d'El Racó

Notre version est composée de pommes de terre aigres bouillies et de la sauce brava maison d'El Racó, à base d'ail rôti et de paprika.



7,00 €

Calmars avec mayonnaise au citron vert

Anneaux de calmar frits garnis de mayonnaise au citron vert.



16,00 €

Calmars de plage à la sauce mery et huile de fruits à coque

Anneaux de calmar grillés avec une émulsion de sauce mery à la pistache et d'huile de fruits à coque.



18,00 €

Informations sur les allergies :

Si vous avez des allergies, veuillez en informer notre personnel. Veuillez noter que dans notre cuisine nous préparons des produits à base d'œufs, de fruits à coque, d'arachides, de lait, de poisson et de crustacés.



Gluten



Fruits à coque



Céleri



Crustacés



Laitier



Sésame



Mollusques



Moutarde



Noix



Œufs



Poisson



Soja



Arachides



Anhydride sulfureux et sulfites

Seiche sale à la sauce mery

Les seiches sont des petites seiches grillées et préparées avec sauce mery.

14,00 €

Puntillas

Friture de tout petits calmars, accompagnées d'une émulsion de citron et sauce mery.

12,00 €

Tellinas

Tellinas cuites à la vapeur et assaisonnées d'une émulsion de sauce mery.

12,00 €

Zamburiñas

Coquillage de mer cuites à la vapeur et assaisonnées d'une émulsion de sauce mery.

3,50 €
(unité)

Patte de poulpe au parmentier de piment fumé

Poulpe sauvage accompagné de parmentier, une crème de pommes de terre et de piment fumé.

18,00 €

Poisson frit du marché aux poissons

Mélange de produits de la mer en tempura.

12,00 €

Clotxinas valencienne (en saison)

Nos délicieuses clochines cuites à la vapeur avec une source de fumet de poisson, assaisonnées d'ail et de citron.

14,00 €

Moules

Moules cuites à la vapeur dans un bol de fumet de poisson, assaisonnées d'ail et de citron.

12,00 €

All i pebre de L'Albufera

Ragoût à base d'anguille à l'ail et au paprika provenant du port de Catarroja, typique de la gastronomie de L'Albufera.

18,00 €

Anchois au vinaigre

Nos délicieux anchois marinés dans du vinaigre blanc et assaisonnés avec de l'huile d'olive extra vierge, de l'ail et du persil.

2,50 €
(unité)

Seiche à la mayonnaise

Seiche grillée avec de la mayonnaise.

12,00 €

Ajoarriero valencien

Typique de la région d'Utiel-Requena, l'ajuarriero est une pâte à base de pommes de terre, de morue, d'ail, d'œuf dur et d'huile d'olive extra vierge, le tout finement broyé dans un mortier.

10,00 €

Informations sur les allergies :

Si vous avez des allergies, veuillez en informer notre personnel. Veuillez noter que dans notre cuisine nous préparons des produits à base d'œufs, de fruits à coque, d'arachides, de lait, de poisson et de crustacés.



Principales

Haute longe de boeuf et des frites

Haute longe de bœuf maturée pendant 30 jours (300g) accompagnée avec des frites.

24,00 €

Côtelettes d'agneau de lait

Elles sont grillées et marinées dans l'huile d'olive extra vierge, de l'ail, du romarin, de l'origan et du laurier.

18,00 €

Secreto Ibérico à la sauce aux champignons

Secreto ibérico juteuse accompagnée d'une sauce aux champignons.

16,00 €

Merlu en brochettes à la titaina

Merlu en brochettes grillé accompagnée de notre Titaina d'El Cabanyal.



16,00 €

Cabillaud pil-pil aux algues wakame

À base de morue, d'huile d'olive, d'ail, de piments et d'algues wakame comme garniture.



14,00 €

Saumon grillé à la sauce aigre

Saumon grillé contrastant avec l'acidité apportée par la sauce aigre.



16,00 €

Poisson du marché aux poissons

Fruits de mer achetés directement dans un marché aux poissons et fruits de mer.



(Selon le marché)

Bar au sel

Bar cuit au four sous une croûte de sel, accompagné de légumes de saison.



18,00 €

Informations sur les allergies :

Si vous avez des allergies, veuillez en informer notre personnel. Veuillez noter que dans notre cuisine nous préparons des produits à base d'œufs, de fruits à coque, d'arachides, de lait, de poisson et de crustacés.



Gluten



Fruits à coque



Céleri



Crustacés



Laitier



Sésame



Mollusques



Moutarde



Noix



Œufs



Poisson



Soja



Arachides



Anhydride sulfureux et sulfites

Riz et *Fideuás*

Paella valencienne

La paella authentique de Valence est préparée avec du lapin, du poulet, des escargots, du safran, du garrofó (haricot blanc plat), des haricots verts, de l'huile d'olive extra vierge et de l'artichaut en saison.

16,00 €

Riz / *Fideuá senyoret*

Son nom "senyoret" fait référence à la façon dont le plat est présenté avec les crevettes décortiquées, les moules sans leur coquille et les seiches coupées en petits morceaux.



16,00 €

Riz / *Fideuá* noir aux crevettes rouges

Il est élaboré avec des crevettes rouges pêchées dans les zones de pêche situées entre Denia et Ibiza.



16,00 €

Riz / *Fideuá* au secreto, aux champignons et au foie gra

Il est élaboré avec un morceau de *secreto ibérico*, une sélection de champignons et la saveur intense du foie, un produit du foie de canard.



16,00 €

Riz / *Fideuá* aux légumes

Il est élaboré aux légumes de saison.



14,00 €

Riz au homard (bouillon, doux ou sec)

Il s'agit d'un plat de riz au homard préparé avec du fumet de poisson. Il se décline en trois versions: bouillon, doux ou sec.



22,00 €

Riz aux *fesols i naps* (par commande)

Les *fesols i naps*, signifient en espagnol "haricots et navets". Il s'agit d'un ragoût de riz composé d'ingrédients de base provenant du porc, de *garrofó* (haricot blanc plat) et de navet; cuit lentement dans une casserole en terre.

14,00 €

Riz aux calmars, lotte et langoustines

Composé de riz, de calmars, de lotte, de langoustine, d'oignons et d'artichauts de saison.



16,00 €

Arròs al forn ou Riz au four de Xàtiva

Il est composé de boudin noir, de lard, de côtes de porc, de pois chiches, de pommes de terre, de tomates et d'une tête d'ail au centre de la casserole dans laquelle il est cuit.

15,00 €

Riz en croûte d'Alicante (par commande)

À l'origine, le plat était cuit dans une casserole en terre cuite et terminé au four. Son nom vient de la cuisson d'œufs frais sur le riz, ce qui donne une délicieuse croûte. Typique de Orihuela, Alicante.



14,00 €

Riz *Rossejat Torrentí* (par commande)

Il contient des boulettes de veau et des boulettes sucrées aux amandes et à la cannelle, du pain, du sabot de veau, du lard, des côtes de porc, du dos de porc et des os avec lesquels on prépare un bouillon; on y ajoute également des saucisses blanches, du boudin noir et des légumes de saison. Typique de la fête du 3 février en l'honneur de San Blás à Torrente.



15,00 €

Riz El Racó (par commande)

Notre recette spéciale de riz au potiron cuit au four, une combinaison automnale qui peut être dégustée à tout moment de l'année. Ce riz contient du secret ibérique, des champignons et de l'ail tendre, servis à l'intérieur de l'écorce du potiron.

24,00 €

Informations sur les allergies :

Si vous avez des allergies, veuillez en informer notre personnel. Veuillez noter que dans notre cuisine nous préparons des produits à base d'œufs, de fruits à coque, d'arachides, de lait, de poisson et de crustacés.



Gluten



Fruits à coque



Céleri



Crustacés



Laitier



Sésame



Mollusques



Moutarde



Noix



Œufs



Poisson



Soja



Arachides



Anhydride sulfureux et sulfites

Desserts

Pour terminer notre visite de la Communauté valencienne, nous ne pouvons pas laisser de côté ces **petits plaisirs** à savourer de temps en temps et qui constituent **l'imaginaire gastronomique valencien**.

Torrija à l'horchata et glace à la cannelle



7,00 €

À base de pain, d'œufs, de sucre, de cannelle et d'*horchata*, une boisson valencienne emblématique dérivée des noix tigrées. Il est accompagné de glace à la cannelle.

Valencianet



5,00 €

Dessert rafraîchissant à base de jus d'orange de Valence, de liqueur Mistela et de glace à la vanille.

Coca de Llanda avec glace horchata



5,00 €

Il s'agit d'une génoise spongieuse composée de farine, de sucre, d'œufs, d'huile et de lait, recouverte d'une couche de sucre croustillant. Elle est servie avec de la glace *horchata*, fondante et parfumée à la cannelle et au sucre.

Tarte aux pommes avec glace à la vanille



6,00 €

Notre version de la tarte aux pommes classique, servie avec de la glace à la vanille.

Carabassa torrà au miel



5,00 €

Notre version se compose d'une crème à la citrouille cuite au four avec du fromage mascarpone, des noix et du miel.

Torta Cristina



5,00 €

Il s'agit d'une pâtisserie typique de Valence, préparée avec des œufs, du sucre, des amandes moulues et du zeste de citron, le tout saupoudré de sucre. Originaire de L'Horta Nord, la *Torta Cristina* ou *Coca Cristina* en valencien, est typique de la période de Noël.

Pilotes de frare



6,00 €

Typique de la province de Castellón. Il s'agit de pâtisseries molles, rondes et frites, remplies de crème pâtissière et enrobées de sucre.

Gâteau au fromage El Racó



6,00 €

Élaboré à partir d'une base de potiron crémeux, de mascarpone, de noix et de mousse de fromage El Racó.

Informations sur les allergies :

Si vous avez des allergies, veuillez en informer notre personnel. Veuillez noter que dans notre cuisine nous préparons des produits à base d'œufs, de fruits à coque, d'arachides, de lait, de poisson et de crustacés.





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

☎ 634 154 503

🌐 www.elracodelapoble.es