


Rakú

RESTAURANT

El xef Nolasc us ofereix una varietat d'experiències gastronòmiques basades en productes de proximitat, imaginatives, ocasionalment sorprenents i sempre orientades a l'estímul dels sentits i als plaers de viure. Salut!

El chef Nolasc os ofrece una variedad de experiencias gastronómicas basada en productos de proximidad, imaginativas, ocasionalmente sorprendentes y siempre orientadas al estímulo de los sentidos y a los placeres de vivir. Salud!



AL RAKÚ OFERIM LA POSSIBILITAT DE RESERVAR PER A GRUPS, DEMANA'NS INFORMACIÓ SI HO DESITGES O TRUCA'NS SEMPRE QUE VULGUIS AL [972 63 02 40](tel:972630240)

EN CAS D'AL·LÈRGIA O INTOLERÀNCIA ALIMENTÀRIA, DEMANA INFORMACIÓ AL PERSONAL.

EL MENÚ DEGUSTACIÓ NOMÉS ES FARÀ A TAULA COMPLERTA

EN EL RAKÚ OFRECEMOS LA POSIBILIDAD DE RESERVAR PARA GRUPOS, PÍDENOS INFORMACIÓN SI LO DESEAS O LLÁMANOS SIEMPRE QUE LO DESEES AL [972 63 02 40](tel:972630240)

EN CASO DE ALERGIJA O INTOLERANCIA ALIMENTARIA, PIDE INFORMACIÓ AL PERSONAL.

EL MENÚ DEGUSTACIÓ SOLO SE HARÁ A MESA COMPLETA

CATALÀ

RAKUMANEM TRES PLATETS PER COMENÇAR. DEMANA'N UN MÉS SI VOLS I TANTS COM DESITGIS.

PER COMENÇAR

Unes bones braves	4,50 €
Gazpatxo de l'hort amb gelat	5,00 €
Croquetes de trompetes de la mort i aroma de tòfona	5,00 €
Torradeta d'anxoves amb tomàquet	5,50 €
Amanida de carabassó marinat amb algues ruca i pinyons	5,50 €
Foie amb torrada marinat amb ratafia i pera	6,75 €
Pernil del bo amb torrada	9,00 €
Amanida de formatge de cabra i fruits secs	4,50 €
Amanida d'encenalls de calamar	5,50 €
Carpaccio de ventresca de tonyina i tomàquet	5,50 €
Carpaccio de pop i allioli de poma	8,00 €

PER CONTINUAR

Pizzeta de xampinyons amb ceba caramelitzada i formatge de cabra	4,00 €
Verdura del Popeye gratinada al forn amb un toc de mel	4,00 €
Tallarins orientals amb llagostins, salsa d'ostres i un toc picant	5,50 €
Arrossot de ceps	6,50 €
Raviolis de pera i formatge a la crema de gorgonzola	5,50 €
Estofat de seitan amb xiitakes i bambú	4,50 €
Burguer vegana amb cremós d'ametlla crua i all	5,00 €

EL FÒSFOR

Bacallà fresc a la planxa amb quinoa, salicòrnia i navalles	7,50 €
---	--------

Llobarro amb cus-cus crocant ametllat	6,50 €
Tataki de magret de tonyina amb Cointreau i taronja	7,00 €

LES PROTEÏNES

Mini burger de vedella amb patates i ketchup de la casa	6,00 €
Costelló de porc cuinat a baixa temperatura amb mel i romaní	5,75 €
El nou xai a la menta amb patates panadera	8,00 €
Un tàrtar de vedella que t'arribarà a l'os	9,00 €
Pollastre al curry de madràs amb ceps	6,00 €

PELS PETITS

Macarrons a la bolonyesa	4,00 €
Pit de pollastre arrebossat amb patates panadera	4,00 €
Ració de pa	1,00 €

LA GUINDA ARTESANA

Pinya confitada amb cardamom i gelat de vainilla	4,00 €
Cub de xocolata	5,50 €
Trufes de xocolata amb Baileys	5,00 €
Tarataleta de fruites i crema amb un toc cítric	5,00 €
Pastís de formatge belga	4,50 €
Gelat de gintònic	5,00 €
Gelat de maduixa, xocolata o vainilla	5,00 €
Crep de xocolata, xocolata amb nous o nata, gerd, taronja o mango amb gingebre	4,50 €

RAKUMENDAMOS TRES PLATILLOS PARA EMPEZAR. PIDE UNO MÁS SI QUIERES Y TANTOS COMO DESEES.

PARA EMPEZAR

Unas buenas bravas	4,50 €
Gazpacho de la huerta con helado	5,00 €
Croquetas de trompetas de la muerte y aroma de trufa	5,00 €
Foie con tostada marinado con ratafia y pera	6,75 €
Ensalada de calabacín marinado con algas, rúcula y piñones	5,50 €
Foie con tostada marinado con ratafia y pera	6,75 €
Jamón del bueno con tostada	9,00 €
Ensalada de queso de cabra y frutos secos	4,50 €
Ensalada de virutas de calamar	5,50 €
Carpaccio de ventresca de atún y tomate	5,50 €
Carpaccio de pulpo y allioli de manzana	8,00 €

PARA CONTINUAR

Pizzeta de champiñones con cebolla caramelizada y queso de cabra	4,00 €
Verdura de Popeye gratinada al horno con un toque de miel	4,00 €
Tallarines orientales con langostinos, salsa de ostras i un toque picante	5,50 €
Arroz de boletos	6,50 €
Raviolis de pera y queso a la crema de gorgonzola	5,50 €
Estofado de seitan con sitakes y bambú	4,50 €
Hamburguesa vegana con cremoso de almendra cruda y ajo	5,00 €

EL FÓSFORO

Bacalao fresco a la plancha con quinoa, salicornia y navajas	7,50 €
--	--------

Lubina con cus-cus crujiente almadrado	6,50 €
Tataki de magret de atún con Cointreau y naranja	7,00 €

LAS PROTEINAS

Mini burger de ternera con patatas y ketchup de la casa	6,00 €
Costillar de cerdo cocinado a baja temperatura con miel y romero	5,75 €
El nuevo cordero a la menta con patatas panadera	8,00 €
Un tartar de ternera que te llegará a los huesos	9,00 €
Pollo al curry de Madràs con boletus	6,00 €

PARA LOS PEQUES

Macarrones a la boloñesa	4,00 €
Pechuga de pollo rebozada con patatas panadera	4,00 €
Ración de pan	1,00 €

LA GUINDA ARTESANA

Piña caramelizada con cardamomo y helado de vainilla	4,00 €
Cubo de chocolate	5,50 €
Trufas de chocolate con Baileys	5,00 €
Tarataleta de frutas y crema con un toque cítrico	5,00 €
Pastel de queso belga	4,50 €
Helado de gin tónico	5,00 €
Helado de fresa, chocolate o vainilla	5,00 €
Crep de chocolate, chocolate con nueces o nata, frambuesa, naranja o mango con jengibre	4,50 €

LA CARTA DE VINS

LA CARTA DE VINOS

RAKUMENATS

RAKUMENDADOS

NEGRE/O

HONORO VERA

D.O. Jumilla

ECOLÒGIC i ORGÀNIC

Vinyes velles 8 mesos en bota,

100% monastrell – Equilibrat, fresc i amb aromes de fruita madura – a 635 km del Rakú

15,50 €

copa 3,50 €

BLANC/O

MISSATGER

D.O. Empordà i Capmany

Garnatxa blanca, macabeu i vermentino

Maceració pel·lucular, criança sobre lies.

vi fresc, sedós i aromàtic

a 51 km del Rakú

16,50 €

copa 3,50 €

CAVA

CANALS NADAL BRUT RESERVA

D.O. Penedès

Macabeu, xarel·lo, parellada 15 mesos en barrica –

Suau en boca li confereix una gran elegància

a 163 km del Rakú

14,00 €

copa 3,50 €

VI NEGRE VINO TINTO

VI DE LA CASA VELLUT D.O. Empordà <i>Jove alegre i subtil – a 59km del Rakú</i>	11,00 € / copa 2,80 €
MARAGDA (MAS LLUNES) D.O. Empordà <i>Garnatxa, samsó i merlot – Fresc i aromàtic – a 50,7 km del Rakú</i>	12,50 €
BALDOMAR D.O. Costes del segre <i>Merlot, cabernet, ull de llebre – intensitat mitja, ben equilibrat entre notes de fusta i fruits vermells a 255 km del Rakú</i>	13,50 €
PASSARELL (CELLER MARTÍ I FABRA) D.O. Empordà <i>100%garnatxa 8 mesos en bóta – fresc i alhora persistent – a 53km del Rakú</i>	14,50 €
MAS OLLER BLAU (MAS OLLER TORRENT) D.O. Empordà <i>Monovarietal syrah – fresc i balsàmic – a 12 km del Rakú</i>	13,50 €
77 VEREMES (CELLER MIQUEL PONS) D.O. Penedès <i>Són les veremes que porta el propietari del celler Miquel Pons – Garnatxa Syrah i Cab. Sauvignon – Fruita vermella, intens, rodó, complex i persistent – La Granada, a 145 km del Rakú</i>	17,00 €
AUSTUM 2014 (BODEGA TIONIO) D.O. Ribera del duero <i>Tinta fina 6 mesos en bota de fusta i fruita equilibrats – a 722 km del Rakú</i>	18,00 €
TIONIO GRAN RESERVA D.O. Ribera del duero <i>Tinto fino – 14 mesos de cria en bota i 22 en botella, balsàmic especiat fruita vermella, integrat i rodó a 722km del Rakú</i>	32,00 €
DESEA (CELLER SOTA ELS ÀNGELS, CRUÏLLES) D.O. Empordà <i>ECOLÒGIC Cab. Sauvignon, Merlot, Syrah i Samsó – Elegant molt ben estructurat – a 4,8 km del Rakú</i>	24,50 €
KARMA DE DRAC (CELLER ELS TROBADORS) D.O. Montsant <i>Garnatxa i carinyena – 4 mesos en bota, vi amb moltes notes fruitals, fresc i balsàmic – a 258 km del Rakú</i>	16,00 €
FORMIGA DE VELLUT D.O. Priorat <i>ECOLÒGIC Garnatxa, Samsó i Syrah. Ecològic – La modemitat al Priorat – a 257 km del Rakú</i>	19,50 €
ONDALÁN (BODEGAS ONDALÁN) D.O. La Rioja <i>Ull de llebre – sedós equilibrat amb bons aromes a 584 km del Rakú</i>	15,00 €

VI ROSAT VINO ROSADO

VI DE LA CASA VELLUT D.O. Empordà <i>a 59 km del Rakú</i>	11,00 € / copa 2,80 €
DAINA (EMPORDÀLIA) D.O. Empordà <i>Garnatxa roja – aroma de flors i intens en boca a 52 km del Rakú</i>	13,50 €
MAS OLLER AQUARELO (MAS OLLER TORRENT) <i>Elegant, equilibrat i molt gustós – a 12 km del Rakú</i>	17,00 €
PINK FLOW ROSAT (CELLER SOTA ELS ÀNGELS) D.O. Empordà <i>ECOLÒGIC, BIODINÀMIC I NATURAL Carinyena, merlot i syrah – Rosat molt clar, tons afruitats i sec, persistent, llarg i agradable – a 4,7 km del Rakú</i>	15,50 €

VI BLANC VINO BLANCO

VI DE LA CASA VELLUT D.O. Empordà <i>fresc i un puntet sec – a 59km del Rakú</i>	11,00 € / copa 2,80 €
MONTRODÒ (CELLER ECOCCHI) D.O. Gironès <i>vignier i chardonnay – bona acidesa i frescor – a 10 km del Rakú</i>	14,00 €
SEDUCCIÓ (CELLER GELAMÀ) d.O. Empordà <i>Macabeu – Fermentat en ànfores, sedós – a 51km del Rakú</i>	16,00 €
ALMODÍ D.O. Terra Alta <i>Garnatxa blanca, chardonnay i sauvignon blanc – fresc i lleuger, floral i fresc en boca – a 245 km del Rakú</i>	13,50 €
BLANC DE SERÈ D.O. Costers del Segre <i>ECOLÒGIC</i> <i>Macabeu parellada i chardonnay – vi lleuger fresc, elegant i persistent – a 225 km del Rakú</i>	14,50 €
365 RAONS BLANC (CELLER SENTITS) D.O. Empordà <i>Garnatxa roja i macabeu – Aromes de flors blanques, sec i expressiu – Garriguella, a 40km del Rakú</i>	16,00 €
SOTA ELS ANGELS BLANC D.O. Empordà <i>ECOLÒGIC, BIODINÀMIC I NATURAL</i> <i>Viogner, i Picapoll – 3 mesos bota. Sec, llarg, rodó i amb molta intensitat, elegant – Cruïlles, a 6,5 km del Rakú</i>	29,50 €
TRAMOYA (BODEGAS DON DIEGO) D.O. Rueda <i>100% Verdejo – Vi molt fresc i floral – a 867km del Rakú</i>	16,00 €
SECRETOS DE RUCHEL D.O. Valdeorras <i>Godello 100% – Sec, llarg, intens i amb moltes sensacions – Pontevedra, a 1.240 km del Rakú</i>	20,00 €

CAVES CAVAS

CAVA DE LA CASA DOFÍ DEL MAR <i>a 54km del Rakú</i>	12,50 €
CAVA DEL MAR DOFÍ ROSAT <i>a 54 km del Rakú</i>	12,50 €
BRUT DE BRUTS (MARIA CASANOVAS)	17,00 €
MIQUEL PONT BRUT RESERVA	15,00 €
PLAER ESCUMÓS BRUT NATURE (BOUQUET D'ALELLA) <i>Pansa blanca i chardonnay a 110 km del Rakú</i>	19,00 €

