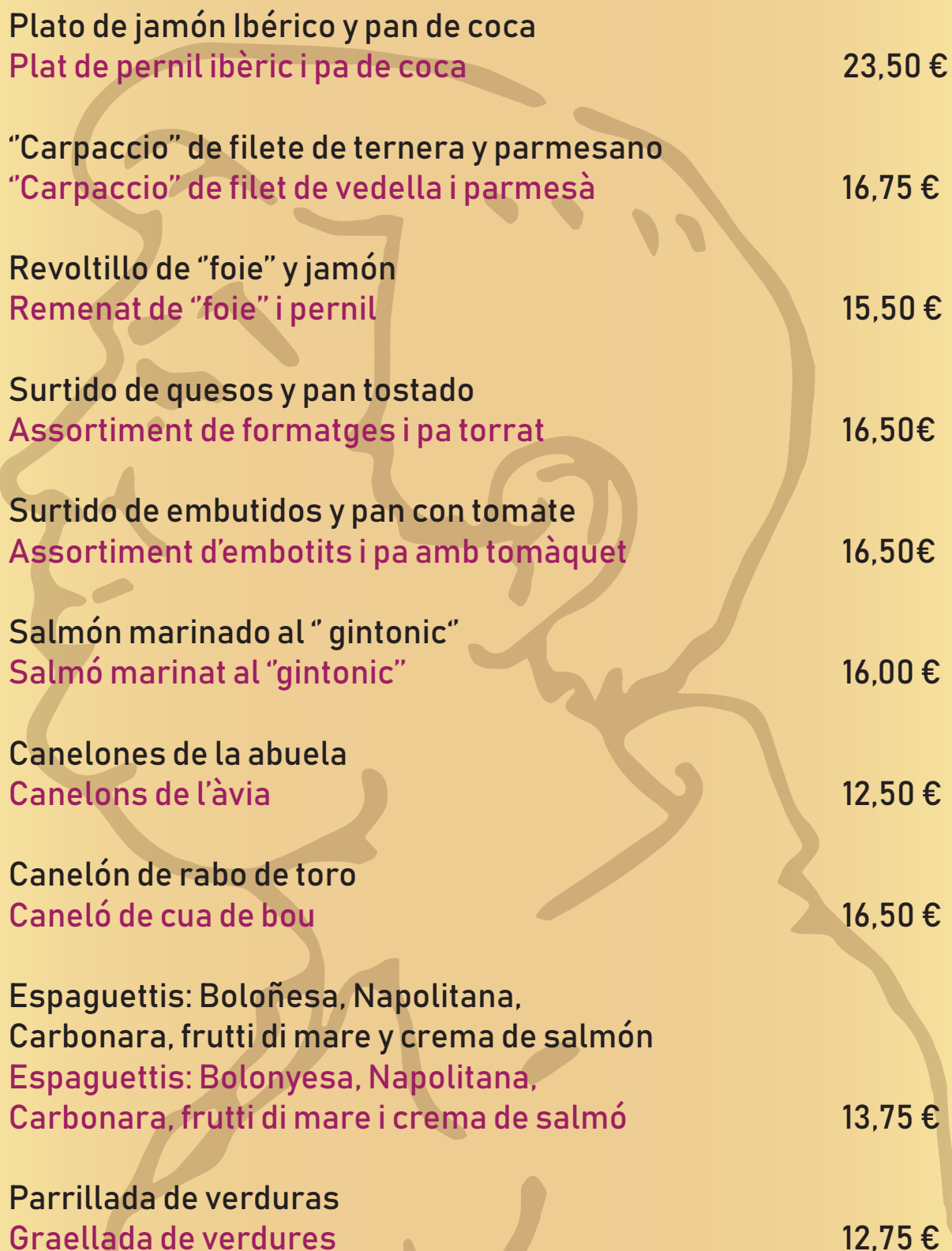


ENTRANTES · ENTRANTS



Plato de jamón Ibérico y pan de coca Plat de pernil ibèric i pa de coca	23,50 €
"Carpaccio" de filete de ternera y parmesano "Carpaccio" de filet de vedella i parmesà	16,75 €
Revoltillo de "foie" y jamón Remenat de "foie" i pernil	15,50 €
Surtido de quesos y pan tostado Assortiment de formatges i pa torrat	16,50€
Surtido de embutidos y pan con tomate Assortiment d'embotits i pa amb tomàquet	16,50€
Salmón marinado al "gintonic" Salmó marinat al "gintonic"	16,00 €
Canelones de la abuela Canelons de l'àvia	12,50 €
Canelón de rabo de toro Caneló de cua de bou	16,50 €
Espaguettis: Boloñesa, Napolitana, Carbonara, frutti di mare y crema de salmón Espaguettis: Bolonyesa, Napolitana, Carbonara, frutti di mare i crema de salmó	13,75 €
Parrillada de verduras Graellada de verdures	12,75 €

ENSALADAS · AMANIDES

Ensalada César de pollo
Amanida Cèsar amb pollastre 12,00€

Ensalada de queso de cabra
Amanida de formatge de cabra 12,90€

Ensalada verde fresca
Amanida verda fresca 8,50€

Ensalada de tomate con ventresca de bonito
Amanida de tomàquet i ventresca de bonitol 12,50€

SOPAS · SOPES

Sopa de marisco con arroz
Sopa de marisc amb arròs 12,00€

Crema de gambas y coco
Crema de gambes i coco 13,75€

Sopa de cebolla con torraditas y queso gratinado
Sopa de ceba amb torradetes i formatge gratinat 9,50€

Crema de calabaza (vegana)
Crema de carbassa (vegana) 8,50 €

BRASAS · BRASES

Solomillo de ternera a la brasa o salseado	23,50€
Filet de vedella brasa o salsejat media ración / mitja ració	13,50 €
Entrecot de ternera a la brasa o salseado	
Entrecot de vedella a la brasa o salsejat	19,75 €
“Chuletón” de ternera (500 gramos) al gusto	
Xuletó de vedella (500 grams) al gust	24,50 €
Parrillada de carne: (cordero, cerdo, pollo, butifarra, panceta, picaña y chorizo criollo)	
Graellada de carn : (xai, porc, pollastre, botifarra, cansalada, picanya i xoriço criollo)	18,25 €
Costillas de cordero a la brasa	
Costelles de xai a la brasa	19,00 €
“Steack Tartar” casero	
“Steack tartar” cassolà	24,25 €
Espaldita de cordero al horno entera de kilo	
Espatlla de xai al forn sencera de quilo	34,50 €
Media espalda de cordero al horno	
Mitja espatlla de xai al forn	17,75 €
Opciones de salsas: pimienta, café de París y quesos	
Opcions de salses : Pebre, café de París i formatges	

PESCADOS · PEIXOS



Zarzuela de pescado Sarsuela de peix	19,25 €
Parrillada de pescado y marisco Graellada de peix i marisc	18,00 €
Lenguado plancha o "menier" con verduras Llenguado planxa o "menier" de verdures	18,75 €
Rodaballo al horno con patatas panaderas Turbot al forn amb patates forneres	19,00 €
media ración / mitja ració	12,00 €
Bacalao gratinado con allioli y setas Bacallà gratinat amb all i oli amb bolets	19,00 €
media ración / mitja ració	12,00 €
Rape al horno Rap al forn	17,50 €
media ración / mitja ració	10,00 €
Mariscada completa para 2 personas (Incluye botella de vino) Mariscada completa per a 2 persones (Inclou ampolla de vi)	76,00 €
Mariscada por persona Mariscada per persona	29,50 €

ARROCES · ARROSSOS



Paella marinera Paella marinera	16,25 €
Paella mixta Paella mixta	16,25 €
Paella de verduras Paella de verdure	14,50 €
Arroz negro Arròs negre	15,50 €
Arroz caldoso con bogavante Arròs caldós amb llamàntol	21,50 €
"Fideua" marinera "Fideua" marinera	15,50 €
Arroz sucio ("Botifarra" y alcachofas) Arròs brut (Botifarra i carxofes)	14,50 €

Mínimo 20 minutos
Mínim 20 minuts

POSTRES CASEROS

POSTRES CASSOLANS



"Tiramisú"	
"Tiramisú"	6,00 €
"Cheesecake" pastel de queso con mermelada	
"Cheesecake" pastís de formatge amb mermelada	6,00 €
Pantera rosa	
Pantera rosa	6,50 €
Semifrío de turrón	
Semifred de torró	7,00 €
Crema catalana quemada	
Crema catalana cremada	6,00 €
"Pudding" casero con nata casera	
"Pudding" cassolà amb nata cassolana	5,50 €
Flan de huevo	
Flam d'ou	5,50 €
"Coulant" con helado de vainilla	
"Coulant" amb gelat de vainilla	7,50 €
Tulipa con helados	
Tulipa amb gelats	5,75 €
Piña flambeada con azúcar	
Pinya flambejada amb sucre	5,50 €

ETRANS · TRENTES



Plat de jambon ibérique et pain de coca Iberian ham with tomato bread	23,50 €
Carpaccio au filet de veau et au parmesan Carpaccio of veal fillet and parmesan	16,75 €
Remue-tout de foie et de jambon Jumble of foie and ham	15,50 €
Assortiment de fromages et de pain grillé Assortment of cheese with toast	16,50€
Assortiment de charcuterie et pain avec boisson Assortment of sausages and bread with take	16,50€
Saumon mariné au gintonic Marinated salmon with gintonic	16,00 €
Cannelloni de la grand-mère Grandmother'scannelloni	12,50 €
Cannelloni de queue de taureau Bull tail cannelloni	16,50 €
Spaghetti : Bolognaise, Napolitaine, Carbonara, frutti di mare et crème de salmon Spaghetti: Bolognese, Neapolitan, Carbonara, frutti di mare and salmon cream	13,75 €
Barbecuede légumes Grilled vegetables	12,75 €

SALADES · SALAD

Salade césar de poulet
Chicken caesar salad 12,00€

Salade de fromagede chèvre
Goat cheese salad 12,90€

Salade verte fraîche
Fresh green salad 8,50€

Salade de tomates à la ventresca de bonite
Tomato salad with Tuna belly 12,50€

SOUPES · SOUPS

Soupe de fruits de mer au riz
Seafood soup with rice 12,00€

Crème de crevettes et noix de coco
Prawn cream with coconut 13,75€

Soupe à l'oignon avec Torraditaset fromage grillé
Onion soup with croutons and grilled cheese 9,50€

Crème de citrouille(végétalien)
Pumpkin cream(vegan) 8,50 €

BRAISE · BBQ

Filet de veau grillé ou assaisonné Grilled or sauced veal sirloin	23,50€
demi-ration / halft ration	13,50 €
Entrecôte de veau grillé ou assaisonné Grilled or sauced veal entrecote	19,75 €
Côte de veau (500 grammes) au goût Veal steak (500 grams) to taste	24,50 €
Grillade de viande : (agneau , porc , poulet , sausage, pancetta, Picaña et chorizo créole) Grilled meat : (lamb , pork , chicken , sausage , bacon , spicy pork sauge)	18,25 €
Côtes d'agneau à la braise Grilled lamb ribs	19,00 €
Steack Tartar fait maison Homemade Steak tartar	24,25 €
Spaldite d'agneau cuite au four entière de kilo Baked lamb shoulder 1 Kilo	34,50 €
Demi-dos d'agneau au four Baked lamb shoulder 500gr	17,75 €
Choix de sauces : poivre, café de paris et fromages. Sauces options: pepper, Paris coffee and cheese.	

POISSON · FISH



Zarzuela de poisson Fish zarzuela	19,25 €
Grillades de poisson et de fruits de mer Grilled fish and seafood	18,00 €
Sole plaque ou Menier aux légumes Sole menier with vegetables	18,75 €
Turbot au four avec pommes de terre boulangers Baked turbot with potatoes	19,00 €
demi-ration / halft ration	12,00 €
Morue gratinée avec aïoli et champignons Cod gratin with aioli and mushrooms	19,00 €
demi-ration / halft ration	12,00 €
Lotte au four Baked monkfish	17,50 €
demi-ration / halft ration	10,00 €
Fruits de mer complets pour 2 personnes (Bouteille de vin incluse) Seafood meal complete for 2 people (Includes wine bottle)	76,00 €
Fruits de mer par personne Seafood meal for person	29,50 €

RIZ · RICE



Paella aux fruits de mer Seafood paella	16,25 €
Paella mixte Mixed paella	16,25 €
Paella aux légumes Vegetable paella	14,50 €
Riz noir Black rice	15,50 €
Bouillon de riz au homard Brothy rice with lobster	21,50 €
Fideua marinera Marinera fideua	15,50 €
Riz sale (Botifarra et artichauts) Dirty rice (sausage and artichokes)	14,50 €

Au moins 20 minutes
Minimum 20 minutes

DESSERTS MAISON

HOMEMADE DESSERTS



Tiramisú Tiramisú	6,00 €
Cheescake à la confiture Cheescake with jam	6,00 €
Panthère rose Pink panther	6,50 €
Semi froid de nougat Half cold of nougat	7,00 €
Crème brûlée catalane Burnt catalan cream	6,00€
Pudding maison à la crème maison Homemade pudding with homemade cream	5,50 €
Flan aux oeufs Flan with cream	5,50 €
Coulant à la crème glacée à la vanille Coulant with vanilla ice cream	7,50 €
Tulipa de crème glacée Ice cream tulip	5,75 €
Ananas flambé avec du sucre Pineapple flambéed with sugar	5,50 €

Cocktails

MOJITO - 6,50€

Ron, lime, mint and cane sugar

NEGRONI - 6,50€

Campari, vermouth and gin

DAIQUIRI - 6,00€

White ron, lime currant

APEROLSPRIT - 6,75€

Aperol, soda, cava and lime wedge

JIMMY - 6,25€

White ron, vermouth dry, lime juice

MARTA 24 - 4,75€

Angostura, cava, sliced lime and orange

BLOODY MARY - 6,50€

Vodka, salt, pepper, perrins, tomato and lime juice

MANHATTAN - 6,00€

red vermouth and Canadian whisky

MARGARITA - 6,00€

Tequila, lime juice, triple dry

SAN FRANCISCO - 6,00€

Blackcurrant, orange, pineapple, peach

CARIBEÑO - 6,00€

Pineapple, milk cream and lime

EL RACÓ - 6,00€

Tequila, lemon and banana

ALEXANDER - 6,00€

Cocoa, milk and cognac

DORIS - 6,00€

Vodka, lime, angostura, grenadine and tonic

PLANTERS PUNCH - 6,50€

Orange, pineapple, lemon and rum

***OPCIÓN SIN ALCOHOL**

***ALCOHOL-FREE OPTION**



@elracodenvictor

Creu Coberta, 87 · 08014 Barcelona · Telf. 93 601 92 52



EL RACÓ
D'EN VÍCTOR

Cocktails

MOJITO - 6,50€

Ron, lime, mint and cane sugar

NEGRONI - 6,50€

Campari, vermouth and gin

DAIQUIRI - 6,00€

White ron, lime currant

APEROLSPRIT - 6,75€

Aperol, soda, cava and lime wedge

JIMMY - 6,25€

White ron, vermouth dry, lime juice

MARTA 24 - 4,75€

Angostura, cava, sliced lime and orange

BLOODY MARY - 6,50€

Vodka, salt, pepper, perrins, tomato and lime juice

MANHATTAN - 6,00€

red vermouth and Canadian whisky

MARGARITA - 6,00€

Tequila, lime juice, triple dry

SAN FRANCISCO - 6,00€

Blackcurrant, orange, pineapple, peach

CARIBEÑO - 6,00€

Pineapple, milk cream and lime

EL RACÓ - 6,00€

Tequila, lemon and banana

ALEXANDER - 6,00€

Cocoa, milk and cognac

DORIS - 6,00€

Vodka, lime, angostura, grenadine and tonic

PLANTERS PUNCH - 6,50€

Orange, pineapple, lemon and rum

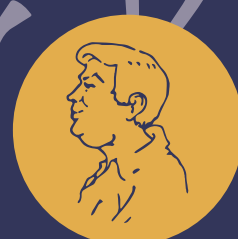
***OPCIÓN SIN ALCOHOL**

***ALCOHOL-FREE OPTION**



@elracodenvictor

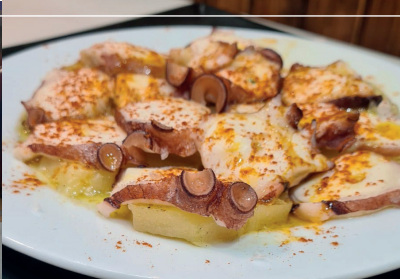
Creu Coberta, 87 · 08014 Barcelona · Telf. 93 601 92 52



EL RACÓ
D'EN VÍCTOR

Cover Couvercless

Croquettes de jambon maison Homemade ham croquettes	5,25€
Moules en sauce aux fruits de mer Mussels in seafood sauce	8,50€
Bébé calmar à la mode andalouse Baby squid Andalusian style	8,75€
Calmar à l amode andalouse Squid Andalusian style	8,75€
“Tapa” de jambon ibérique Iberain ham tapa	11,50€
Formatge brie avec marmelade de tomates Brie cheese with tomato jam	6,75€
Palourdes au vin blanc Clams in white wine	8,50€
Seiche grillée Grilled cuttlefish	9,00€
Pieuvre à la galicienne Octopus Galician style	15,00€
Escargots sautés Sauced snails	11,50€
Moure en dés avec marmelade Codfish cubes with jam	12,50€
Ailes de poulet à la sauce barbecue Chicken with barbecue sauce	6.25 €
Les piments Padrón “Padron” peppers	4,50€



Des tripes de la main de Ricardo Vila Tripe from the hand of Ricard Vila	7,50€
Assortiment de poissons Assortment of fish	7,50€
Palourdes dans une sauce aux fruits de mer Clams in seafood sauce	8,50 €
Anchois au vinaigre (6 pièces) Anchovies in vinegar (6 pieces)	5,25 €
Escargots en conserve Snails canned	11,50€
Omelette au goût Omelette to taste	4,75€
Artichauts aux copeaux de foie Artichokes with foie shavings	8,00 €
Champignons à l'ail Mushrooms with garlic	5,75€
Filets d'anchois (6 pièces) Anchovy fillets (6 pieces)	9,75€
Mariage (6 pièces) Matrimoni (6 pieces)	6,50 €
Crevettes à ’ail Prawns with garlic	9,75€
Crevettes grillées Grilled prawns	11,50€

“Patatas bravas” avec sauce épicée “Potatos bravas” with spicy sauce	4,75€
Beignets de morue au miel Codfish fritters with honey	8,00€
Lingots de foie cassés Broken liver bullion	12,50€

Suggestions



Cover Couvercless

Croquettes de jambon maison Homemade ham croquettes	5,25€
Moules en sauce aux fruits de mer Mussels in seafood sauce	8,50€
Bébé calmar à la mode andalouse Baby squid Andalusian style	8,75€
Calmar à l amode andalouse Squid Andalusian style	8,75€
“Tapa” de jambon ibérique Iberain ham tapa	11,50€
Formatge brie avec marmelade de tomates Brie cheese with tomato jam	6,75€
Palourdes au vin blanc Clams in white wine	8,50€
Seiche grillée Grilled cuttlefish	9,00€
Pieuvre à la galicienne Octopus Galician style	15,00€
Escargots sautés Sauced snails	11,50€
Moure en dés avec marmelade Codfish cubes with jam	12,50€
Ailes de poulet à la sauce barbecue Chicken with barbecue sauce	6.25 €
Les piments Padrón “Padron” peppers	4,50€



Des tripes de la main de Ricardo Vila Tripe from the hand of Ricard Vila	7,50€
Assortiment de poissons Assortment of fish	7,50€
Palourdes dans une sauce aux fruits de mer Clams in seafood sauce	8,50 €
Anchois au vinaigre (6 pièces) Anchovies in vinegar (6 pieces)	5,25 €
Escargots en conserve Snails canned	11,50€
Omelette au goût Omelette to taste	4,75€
Artichauts aux copeaux de foie Artichokes with foie shavings	8,00 €
Champignons à l'ail Mushrooms with garlic	5,75€
Filets d'anchois (6 pièces) Anchovy fillets (6 pieces)	9,75€
Mariage (6 pièces) Matrimoni (6 pieces)	6,50 €
Crevettes à ’ail Prawns with garlic	9,75€
Crevettes grillées Grilled prawns	11,50€

“Patatas bravas” avec sauce épicée “Potatos bravas” with spicy sauce	4,75€
Beignets de morue au miel Codfish fritters with honey	8,00€
Lingots de foie cassés Broken liver bullion	12,50€

Suggestions

