

PLATOS CON INGREDIENTES SIN GLUTEN

LAS TAPAS DE EL RACO

- Aceitunas verdes Gordal
- Aceitunas de Kalamata
- Hummus - **CON PALITOS SIN GLUTEN**



- Hummus de Remolacha- **CON PALITOS SIN GLUTEN**
- Hummus de Pimiento de Piquillo- **CON PALITOS SIN GLUTEN SIN PIPAS CALABAZA**
- Burrata Stracciata con salsa pesto **CON PALITOS SIN GLUTEN SIN PAN PERGAMINO**

ENSALADAS

- La Fresca del Norte
- La Racó
- Orange
- "Esmicolada" de bacalao
- La Serraina: **SIN POLLO , CON ATUN.**
- La Nostre Caprese



LOS RISOTTOS

- De sepia en su tinta
- De setas y butifarra negra
- De suquet de pescado con gamba
- De Queso
- Alla Norma - **SIN BERENJENA BRASEADA**
- De Calabaza y alcachofa - **SIN PIPAS CALABAZA**



PASTAS - Certificadas 100% Sin gluten



- Casarecce con Salsa de setas
- Casarecce con Salsa Carbonara
- Canelones de carne



PLATOS CON INGREDIENTES SIN GLUTEN

LAS CARNES

- La Pio Pio - **SIN SALSA AGRIDULCE**
- Racosteak
- Caruso 300g
- Gran Caruso 500g

Guarniciones APTAS, a elegir:

- *Arroz blanco
- *Ensalada verde

Salsas APTAS a elegir: cebolla caremelizada; Salsa barbacoa; S. roquefort; S. pimienta.

POSTRES

- Montaña de nata con fresas
- Lasañita de mango
- Danmark - **SIN GALLETA**
- Rocher
- Flantástico
- Mousse de Mató
- Manzana de Girona
- Zumo de naranja
- Valenciano
- Yogurt natural con mermelada arándanos
- Café Liegeois - **SIN GALLETA**
- Chocolate Liegeois - **SIN GALLETA**

BOLAS DE HELADO

- De Vainilla. **SIN GALLETA**
- Chocolate belga. **SIN GALLETA**

BOLAS DE SORBETE

- Limón
- Mango con maracuyá (con **Panela**).

REFRESCOS, CERVEZAS, VINOS, CAFÉS, LECHE Y LICORES

- CAFÉS, LECHE - Todos aptos,
- Trufa de chocolate
- Café Irlandés
- CERVEZAS:
Sólo es apta: Cerveza SIN GLUTEN
- REFRESCOS: Todos aptos.
- VINOS: Todos aptos
- LICORES- Todos aptos, **Excepto: Ratafía**
- COCTELES- Todos aptos.