



*El Racó  
de la Xara*

*Carta*

Carrer del Pintor Segrelles, 13 La Xara • Tel. 629 26 59 18  
elracodelaxara@gmail.com



## Ensaladas

Ensalada de tomate Amela, berenjena a la brasa, algas wakame, bonito laminado, aguacate y sardina ahumada ..... 23€  
Amela tomato salad, grilled eggplant, wakame seaweed, sliced bonito, avocado and smoked sardine.

Yema de espárrago blanco ..... 3€ u  
White asparagus yolk

## Entradas

Ensaladilla rusa del Racó (Gamba Roja de Dénia y merluza) ..... 16€  
Russian Salad Racó (Dénia's Red Prawn and hake)

Croquetas de la casa sin lácteos ..... 2,50 unidad  
Dairy-free house croquettes

Huevos fritos de Canal Cocina, 10g de caviar Amur Beluga de real Caviar ..... 30€  
Fried eggs from Canal Cocina, 10g of Amur Beluga caviar from Real Caviar

Jamón puro Bellota 100g ..... 25€

Cabeza de lomo 100g ..... 22€  
Loin head 100g

Cecina de wagyu ..... 42€  
Wagyu jerky

## Del Mar

Pulpa a la brasa ..... 25€  
Grilled octopus

Zamburiña ..... 4,50€ unidad

Ostras Daniel Sorlut categoría especial ..... 5€ unidad  
Oysters Daniel Sorlut special category

Ostra el Racó en salsa de jalapeño al vodka ..... 7,00€ unidad

Almeja fina de Carril cruda o la sartén con caviar cítrico ..... s/m  
Carril fine clam raw or pan with citrus caviar ..... p/m

Ceviche de vieira, Gamba Roja y leche de tigre ..... 25€  
Scallop ceviche, red shrimp and tiger's milk

Gamba Roja de Dénia a la brasa o hervida en agua de mar 100g ..... s/m  
Dénia's Red Prawn grilled or boiled in sea water 100g ..... p/m

## Platos Veganos

Tartar de Tomate Amela ..... 15€  
Amela Tomato Tartare

Tallarines de apio bola al pesto ..... 15€  
Celery ball noodles with pesto

## Carnes

Solomillo de vaca vieja ..... 28€  
Old beef tenderloin

Vaca Rubia gallega ..... 85€ kg  
Rubia Gallega beef

Vaca raza Sayaguesa ..... 85€ kg  
Sayaguesa cow breed

Tomahawk ..... 100€ kg  
Tomahawk

Chuletilla lechal ..... 28€  
Suckling cutlet

Chuleta de cerdo Ibérica ..... 25€  
Iberian pork chop

Steak tartar de buey ..... 35€  
Ox Steak tartar

Todas las carnes están elaboradas a la brasa con carbón de cáscara de coco  
All meats are grilled with coconut shell charcoal

## Pastre

Tatin de Manzana con helado de vainilla ..... 8,50€  
Apple Tatin with vanilla ice cream

Tartaleta con crema de fruta de la pasión, frutos rojos y helado de mandarina ..... 8,50€  
Tartlet with passion fruit cream, red berries accompanied by tangerine ice cream

Tarta de queso casera ..... 7,50€  
homemade cheesecake

Brownie, ganache de chocolate, crema de ron acompañado de helado de vainilla (casera) ..... 8,50€  
Brownie, chocolate ganache and rum cream with vanilla ice cream (homemade)

Plato de fruta de temporada ..... s/m  
Seasonal fruit plate ..... p/m

Torrija de Tolosa con helado de turrón a la piedra ..... 8,50€  
Torrija de Tolosa with stone-baked nougat ice cream

Tejas de almendra con helado de canela ..... 5€  
Almond tiles with cinnamon ice cream

## Pescados

Bacalao de autor 250g ..... 25€  
Codfish 250g

Virrey a la brasa ..... s/m  
Viceroy grilled ..... p/m

Pescado del día ..... s/m  
Fish of the day ..... p/m

## Guarniciones ..... 5€

Patatas (variedad agria)  
fritas en AOVE con ajo de las pedroñeras  
Potatoes (sour variety) fried in EVOO  
with garlic from pedroñeras

Patata panadera con cebolla pochada ... 4,50€  
Baked potato with poached onion

Salsas acompañamiento ..... 2,50€  
Sauces on the side

Roquefort Rochefort  
Pimienta Pepper  
Setas Mushrooms