



El Raconet de l'Avenc
ofereix una cuina honesta
amb producte de qualitat.

El Raconet de l'Avenc
offers an honest cuisine
with quality products.

El benestar animal
i el respecte pels productes
ecològics i de proximitat
són la base de la nostra cuina.

Animal welfare
and respect for local
and organic products
are the basis of our cuisine.



Menú de Sant Joan

24.06.2021, 21.00h

APERITIUS / APPETIZERS

Còctel de cava de benvinguda
Welcome cava cocktail

Coca de verdures amb all-i-oli suau d'herbes
Toasted bread with vegetables and soft herbal *all-i-oli* sauce

Carpaccio de figa, mató i garrapinyats
Fig carpaccio, *mató* cheese and caramelised nuts

Xarrup de meló amb encenalls de Jabugo
Melon shot with Jabugo ham shavings

ENTRANT / STARTER

Amanida de burrata de l'Empordà, fruits vermells,
textures de tomàquet i cruixent d'olives
Salad of *burrata* cheese from l'Empordà, red fruits,
tomato textures and olive crumble

PLAT PRINCIPAL / MAIN DISH

Bonítol en escabetx suau de cítrics,
tempura de verdures i salsa teriyaki casolana*
Bonito tuna in soft citrus pickle sauce,
vegetable tempura and homemade teriyaki sauce*

POSTRES / DESSERT

Gelée de mel de flor de Tavertet, crema de iogurt i crumble d'espècies
Jelly of Tavertet's flowers honey, yogurt cream and spice crumble

Coca de Sant Joan i copa de cava
Catalan sweet and a glass of cava



*Alternativa vegana: Mandonguilles veganes en escabetx de cítrics, tempura i salsa teriyaki
Vegan main dish: Vegan meatballs in citrus pickle sauce, tempura and teriyaki sauce

Inclou pa ecològic, aigua, una beguda (vi, cervesa o refresc), copa de cava, cafè o infusió.
Includes organic bread, tap water, a drink (wine, beer or soft drink), glass of cava, coffee or tea.

Informa el nostre equip en cas d'al·lèrgia i/o intoleràncies.
Inform our team in case of food allergies and/or intolerances.



Menú infantil de Sant Joan

24.06.2021, 21.00h

APERITIUS / APPETIZERS

Còctel de benvinguda fet amb sucs

Welcome cocktail made of juices

Olives farcides

Stuffed olives

Cucurutxu de xips vegetals

Vegetable crisps cone

ENTRANT / STARTER

Timbal de papardelle amb tomàquet i formatge ratllat

Papardelle with tomato sauce and grated cheese

PLAT PRINCIPAL / MAIN DISH

Mini burger de vedella ecològica amb tempura de verdures*

Mini-burger of organic beef with vegetable tempura*

POSTRES / DESSERT

Petard de xocolata

Chocolate firecracker

Coca de Sant Joan

Catalan sweet



*Alternativa vegana: Mini-burger de bolets amb tempura de verdures
Vegan main dish: Mini-burger of mushroom fillet with vegetable tempura

Inclou pa ecològic, aigua, una beguda (vi, cervesa o refresc), copa de cava, cafè o infusió.
Includes organic bread, tap water, a drink (wine, beer or soft drink), glass of cava, coffee or tea.

Informa el nostre equip en cas d'al·lèrgia i/o intoleràncies.
Inform our team in case of food allergies and/or intolerances.