



NOVEDADES – EL RACÓ DEL CARGOL

NUESTROS HORARIOS:

Abierto de lunes a sábado servicio de comidas y cenas.
Cerrado domingo todo el día y la noche del lunes
Cocina Abierta de 13.30 a 16.00 h, y de 20.30 a 23.00 h

NUEVO MENÚ NOCHE – 20,75€

- * Canelones de bacalao con crema de escalibada
 - * Risoto de çeps con foie
- * Carpaccio de ternera con virutas de parmesano
- * Timbal de escalibada con queso de cabra gratinado
- * Ensalada tibia de setas con frutos secos y jamón de pato

- * Bacalao con crema de almendra
- * Secreto de ibérico a la brasa con guarnición
 - * Pato a la catalana
 - * Entrecot a la pimienta
- *Merluza al horno con patatas panadera

Postre, pan, bebida y servicio incluidos

20,75 €

I.V.A no incluido

(Este menú está disponible todas las noches de lunes a sábado)



NOVEDADES – EL RACÓ DEL CARGOL

Tenemos a disposición de todos nuestros clientes diferentes Menús Degustación (todos los días excluido el sábado medio día y festivos):

MENU DEGUSTACIÓN Nº 1 - 19,95 €

EMBUTIDO IBÉRICO
PATATAS CON HUEVOS ESTRELLADOS CON CHIPS DE JAMÓN
TOSTADA DE ESCALIBADA CON ANCHOA
CROQUETAS CASERAS
BUÑUELOS DE BACALAO
MEJILLONES AL VINO
CARACOLES (OPCIÓN DE CAMBIO)
BACALAO A LA CREMA DE ESCALIBADA CON QUESO GRATINADO
POSTRE DEL DÍA

- Todos los días excluido el sábado mediodía y festivos. En el Menú está incluido el postre (BEBIDA NO INCLUIDA). I.V.A – 8% no incluido. Precio por persona (mínimo 2 personas): 19,95 € -

MENU DEGUSTACIÓN Nº 2 - 30,00 €

SURTIDO DE EMBUTIDOS IBÉRICOS
VIRUTAS DE FOIE CON SURTIDO DE CONFITURAS
LLESCA DE ESCALIBADA CON QUESO DE CABRA
PATATAS CON HUEVO CABREADO Y CHIPS DE JAMÓN
CARPACCIO DE SALMÓN CON VINAGRETA DE ENELDO
BUÑUELOS DE BACALAO
CROQUETAS DE POLLO
CIGALITAS ENCEBOLLADAS
FIDEOS CON SEPIA
POSTRE DEL DÍA

- Todos los días excluido el sábado mediodía y festivos. BEBIDA Y POSTRE INCLUIDOS. I.V.A – 8% no incluido. Precio por persona (mínimo 2 personas): 30,00 € -



NOVEDADES – EL RACÓ DEL CARGOL

CARTA TEMPORADA - 25,50€

A elegir entre un primero, un segundo y un postre.

Excepto sábados y festivos en el servicio de las comidas.

Beguda (vino o agua o un refresco, café) y servicio de mesa incluido en el precio.

Precios en euros, IVA no incluido

PRIMEROS PLATOS:

Ensalada tibia de Mix de lechugas, espinacas frescas, bacon, piñones, queso parmesano y vinagre de Módena caramelizado.

Ensalada de Langostinos con aguacate y piña.

Lasaña de verduras gratinada al horno.

Canelones de bacalao con crema de escalivada.

Timbal de escalivada con queso de cabra gratinado.

Risotto de hongos con foie.

Tortelinis de jamón a la crema Gorgonzola.

Carpaccio de salmón y bacalao con hierbas mediterráneas.

Chanquetes con huevos estrellado.

Musaka griega.

Carpaccio de buey con virutas de parmesano y rúcula.

Mejillones a la marinera.

Queso Povolone con setas.

SEGUNDOS PLATOS:

Bacalao sobre fondo de espinacas y mousseline de poma.

Bacalao con cebolla caramelizada.

Brochetas de ternera con aceite de albahaca.

Crep de rape con gambitas bañado en crema de mariscos.

Pollo con salsa de almendras.

Tronco de merluza a la Donostiarra.

Arroz de pescado con mejillones y gambas.

Fideos negros con sepia.

Hamburguesa de ternera con cebolla confi tada y queso camembert gratinado.

Meloso de carrillada ibérica con reducción de Pedro Jimenez.

Secreto ibérico a la brasa.

Salteado mediterráneo de cigalitas con calamar.

Entrecot a la brasa o a la piedra (suplemento de 3€).

POSTRES:

EL RACÓ DEL CARGOL - C/ Dr. Martí Julià, 54 - 08903 Collblanc - L'Hospitalet

Tel. 93 449 77 18 - Fax. 93 449 08 16 - e-mail: cargol@rocx.es

www.rocx.es



NOVEDADES – EL RACÓ DEL CARGOL

Crep de chocolate con nata.
Helado de avellana.
Sorbete de limón.
Mil hojas de vainilla con nueces y miel.

- MENÚS PARA GRUPOS -

Estos menús tienen incluido el postre, agua, vino, café y servicio.
I.V.A. 8 % no incluido en el precio.

MENÚ 1 - 29'90 €

Para picar:

Carpaccio de Bacalao con vinagreta de eneldo
Embutidos Catalanes
Buñuelos de bacalao
Croquetas de ave
Patatas con huevos cabreados

2º Plato – a escoger:

Tronco de merluza a la donostiarra
Escalopines de Ternera al Pedro Ximenez
Pato a la catalana con ciruelas y piñones
Fideos con sepia

MENÚ 2 - 39'90 €

Para picar:

Surtido de Embutidos Ibéricos
Tostada de escalibada y Queso de Cabra
Carpaccio de Salmón y Bacalao
Buñuelos de bacalao
Croquetas de ave
Mejillones al vino
Caracoles

2º Plato – a escoger:

Bacalao gratinado



NOVEDADES – EL RACÓ DEL CARGOL

Entrecot brasa o salsa
Meloso de buey al oporto

MENÚ 3 - 40'90 €

Para picar:

Surtido de Embutidos Ibéricos
Queso Brie rebozado con mermelada de arándanos
Boquerones fritos en vinagre de miel
Chipirones con habitas
Mejillones y berberechos al vino

2º Plato – a escoger:

Entrecot a la pimienta
Dorada al horno
Arroz meloso de gambas
Bacalao con crema de escalibada y ajos crujiente

MENÚ 4 - 48'90 €

Para picar:

Virutas de foie
Calamar a la romana
Buñuelos de Bacalao
Cigalitas encebolladas
Cazuelita de Almejas con pochas

2º Plato – a escoger:

Suquet de Rape
Arroz Meloso de gambas y setas
Filete de Ternera con crema de setas



NOVEDADES – EL RACÓ DEL CARGOL

- RECOMENDACIONES (a la Carta) -

Patatas con Huevos cabreados y virutas de Jamón 9,75

Mil hojas de escalibada con queso de cabra gratinado 8,75

Callos y Cap i Pota con garbanzos de l'Anoia 9,90

Canelones de bacalao con crema de escalibada 9,85

Tallarinas y Berberechos al vino 12,82

Mejillones a la brasa 9,61

Gambita frita con Alcachofa crujiente 12,52

Chanquete con huevo estrellado 12,52

Entremés de pescaditos 13,50

Arroz de sepionet con Espardeñas 24,80

Bacalao con confitura de Tomate y Foie 16,75

Entrecot de Nebraska a la piedra 20,90

Meloso de Rabo de Buey con salsa de Oporto 13,82

Pies rellenos de setas y foie con salsa de higos 12,82

(Las recomendaciones del día pueden ser cambiadas según mercado)



NOVEDADES – EL RACÓ DEL CARGOL

También disponemos de menú del día
De lunes a viernes que consta de:
5 primeros
4 segundos
Pan, bebida, postre y servicio incluido

14,75€

IVA no incluido