



EL CAPRICHINO DE RAQUEL

· COCINA TRADICIONAL · 1993 ·



El Capricho de Raquel abrió sus puertas en el año 1993 como un proyecto familiar lleno de ilusión y de ganas por mostrar nuestro buen hacer.

Con el tiempo, mucho esfuerzo y dedicación hemos ido cambiando, creciendo y haciendo realidad un sueño que a día de hoy sigue avanzando.

Es así como ahora estás aquí con nosotros, dejate llevar con nuestros espacios exclusivos y nuestras recetas y disfruta con los cinco sentidos.

Ahora te proponemos guardar teléfonos, aprovechar la compañía, hablar mirando a los ojos, reír, sentir...conecta el "wifi" de tu vida y haz un alto en el camino simplemente para DISFRUTAR.

Bienvenido al Capricho de Raquel.



ENSALADAS

Tomate Trinchado con Ventresca	13
Ensalada Caprichosa	13
Ensalada de Rulo de Cabra	13
Ensalada de Gulas y Salmón	14
Ensalada de Mango y Mostaza	14

MARISCOS

Berberechos al Vapor	14
Mejillones o Cloxinas al Vapor	10
Navajas Plancha (uni.)	3
Quisquilla Hervida (100gr)	13
Zamburiñas Plancha (uni.)	3
Gamba Roja (uni.)	6

COSITAS FRIAS

Foie Micuit con Mermelada y Tostas	14
Anchoa de Bota Filete	2
Tapa de Ensaladilla Rusa	6
Jamón Ibérico	16
Lomo Ibérico de Bellota	13
Cecina con virutas de queso	11
Queso de Oveja de Zamora	9
Lomo de Sardina Marinado con Tomate	3
Tabla de Salazones	14

COSITAS CALIENTES

Calamar Plancha o Andaluza	15
Croquetas de Jamón	1,8
Croquetas de Bacalao	1,8
Pulpo a la Plancha con base de Tomate	18
Boquerones Fritos	10
Queso Frito	9



* P L A T O S D E C U C H A R A

Gazpacho de Mero, Garbanzos con Manitas, Patatas guisadas con Pulpo,
Cocido, Lentejas , Alubias con chorizo...

¡Pregúntanos cada día!

10

A R R O C E S

El a Banda	12
El de Sepia y Gambas	14
El Negro	12
El de Verduras	11
El de Magro y Verduras	12
El de Bogavante (seco, meloso o caldoso)	19
El de Gamba y Verduras (seco, meloso o caldoso)	14
Fideuá N°4	13
El de Atún Rojo y Verduras	16

** mínimo 2 personas por arroz, máximo 2 arroces diferentes por mesa*

P E S C A D O S

Lomo de Atún Rojo	19
Rodaballo	17
Bacalao con Tomate	17
Bacalao Encebollado	17
Pescado de Lonja, ¡pregúntanos cada día!	18

C A R N E S

Solomillo de Ternera	18
Carrillada de Cerdo	14
Albóndigas Caseras	11
Manitas de Cerdo	12
Ternasco asado al estilo Aragón	17
Rabo de Toro	15



P O S T R E S C A S E R O S

Tarta de queso con coulis de frambuesa	6
Tatín de manzana	6
Tarta de la abuela	6
Arroz con leche	5
Natillas con Galleta	5
Flan de Huevo	5
Brownie con Chocolate y Helado	6
Panacota de Nata	5
Helado de Turrón	5
Tocino de Cielo	5
Cuajada con Miel de Caña	5
Sorbete de Limón al Cava	5
Piña Natural	5
Torrija con helado	6