



# Cuina de Barraca

## SOCA-REL

L'Empordà és una terra de mar, de muntanya, d'arrossar..., rica en petits hortets i mercats on la cuina s'adapta a les estacions i al producte de temporada, sense bandejar tot allò que podem conservar tal com es feia abans, ja siguin salaons d'anxova com bolets assecats.

A Soca-rel hi trobareu la cuina tradicional des de l'Empordà fins al País Valencià d'on prové en Jordi Garrido i aprofundim en la vella cuina familiar perquè al menjar, a més d'alimentar-nos, distingim, difonem i protegim la nostra cultura.

# PER MENJAR SENSE MANIES: AMB ELS DITS

*Croquetes i arrebossats fregits,  
secs al tacte que no us deixaran rastre ni als dits ni als plats, però sí al paladar.*

Les croquetes del rostit de l'àvia Maria / 2,65 € u.

Croqueta d'espínacs amb formatge curat / 2,65 € u.

La bomba melosa de galta de vedella amb patata brava / 5,20 €

Els brunyols de bacallà amb niu d'espínacs i all negre / 13,55 € / 2,75 € u.

Les costelletes de conill arrebossades amb cremós de cibulet / 13,75 €

Les croquetes de calamars a la cassola amb la seva tinta / 2,45 € u.



## FRESCOS DE LA BARRACA

*Quan la calor ens pren la fam, els aliments tendres i crus  
ens refresquen el cos i encetem la gana.*

Amanida de tomata de Llofriu / 14,75 €

Amanida de mongeta verda amb patata a la llimona, olives negres, ous de guatlla,  
anxoves de l'escala i tomàquet sec / 16,25 €

Bacallà esqueixat, verdures de temporada al caliu,  
escarola i dos romescos / 13,25 €

Ensaladilla rusa a l'estil d'Alacant de sípia amb maionesa cítrica / 13,95 €

Escalivada al caliu de @mibrasa, recuit / 15,35 €

L'amanida de l'hort espectacular / 15,75 €

## DE LA CUINA DE BARRACA

*Quan parlem d'un guisat, parlem d'un plat amorós,  
cuiat sense pressa com la cuina de barraca,  
al xup-xup del foc lent, del poc a poc i de l'anar fent.*

Els callos fets per la Montse amb cigrons / 13,75 €

Les mandonguilles amb sípia / 16,85 €

La vedella guisada amb bolets de temporada / 16,85 €

Pollastre a la catalana amb prunes / 15,95 €



## ARROSSOS AL FOC AMB LES TÒRIES DE LES NOSTRES VINYES

*Si hi ha un plat que ens uneix com cap altre, aquest és el d'arròs.  
Arrossos de barraca, des del Camp d'Alacant fins a la Plana Empordanesa,  
de pescadors o d'hortes i corrals, fet a la cassola o a la paella, tant se val que aquí el fem com cal.*

*Utilitzem la varietat d'arròs Bahia de l'Albert Grasot de L'Estany de Pals.*

*(Mínim dues persones)*

L'arròs de peix de roca amb sípia, calamar i gamba vermella / 22,35 € ració

Arròs de verduretes / 18,75 € ració

L'arròs de muntanya amb pollastre, conill,  
botifarra negra i salsitxes / 19,85 € ració

Arròs negre de sípia amb la seva tinta i escamarlans / 21,85 € ració

La paella valenciana amb conill, pollastre, cargols,  
mongeta verda i garrofó / 19,65 € ració

Arròs de pop a la brasa i carbassa / 23,25 € ració

Arròs de mar i muntanya  
amb guisat de calamar i mandonguilles / 19,25 € ració

Arròs de secret ibèric, albergínia a la brasa  
i sobrassada menorquina / 19,85 € ració

*\*preus amb IVA inclòs*

## DEL CALIU DE @MIBRASA

*Acompanyat de verdures escalivades o patata al caliu...  
Pregunta per les sugerències de peix fresc de llotja i carns especials!*

Botifarra gegant per compartir 2 persones (500g)  
amb patata al caliu / 24,75 €

Lamines de “filet de vedella” reposat i marinat, taperes,  
ceba encurtida, mostassa i herbes / 22 €

Filet de vedella de Girona amb verduretes i patates al caliu / 22 €

Entrecotte de vedella (600g) / 34 €

Cabrit a la brasa, patata al caliu i suc de carn / 22,35 €

Graellada de verdures a la brasa amb romescu i patates al caliu / 14,65 €

Pop roquer a la brasa / 23,75 €

Escrita a la brasa amb mantega torrada, verduretes i herbes / 19,95 €

Peix del dia amb verduretes i parmentier de patata / 22,75 €

Làmines de tonyina a la brasa amb amanida de tomàquets,  
carabassó i alfàbrega / 24,25 €



*I per acabar...*

## ELS DOLÇOS

*Tots els postres que servim estan elaborats  
al propi restaurant amb productes 100% naturals.*

- Pastís rus d'ametlles amb gelat de torró / 7,95 €
- Carquinyolis d'ametlles amb gelat de ratafia / 4,95 €
- Les textures de xocolata del lloro / 9,20 €
- El recuit d'en Pauet, ecològic amb mel i iogurt / 6,75 €
- La grana amb moscatell o vi ranci / 4,25 €
- Xuixo de crema fet a casa a la brasa amb gelat / 6,65 €
- Fruits de bosc, gelat de gerds, mel i mató / 6,20 €
- Cheesecake de te matcha amb recuit / 7,85 €
- Pasta de full de poma al forn,  
crema d'espígol i gelat de vainilla / 9,25 €



*\*preus amb IVA inclòs*

*Segueix-nos*

 @soca\_rel\_emporda