



Cuina de Barraca

SOCA-REL

El Empordà es una tierra de mar, de montaña, de arrozal..., rica en pequeños huertos y mercados donde la cocina se adapta a las estaciones y al producto de temporada, sin desterrar todo lo que podemos conservar tal y como se hacía antes, ya sean salazones de anchoa como setas secadas.

En Soca-rel encontrarás la cocina tradicional desde el Empordà hasta el País Valencià de donde proviene Jordi Garrido y profundizamos en la vieja cocina familiar porque en la comida, además de alimentarnos, distinguimos, difundimos y protegemos nuestra cultura.

PARA COMER SIN MANIAS: CON LOS DEDOS

Croquetas y rebozados fritos, secos en su tacto que no os dejarán rastro ni en los dedos ni en el plato, pero sí en el paladar.

Las croquetas de cocido / 2,65 € u.

Croquetas de espinacas con queso curado / 2,65 € u.

La bomba melosa de carrillada de ternera con patata brava / 5,20 €

Los buñuelos de bacalao con crema de espinacas
y ajo negro / 13,55 € / 2,75 € u.

Las costillas de conejo rebozadas con cremoso de cebollino / 13,75 €

Las croquetas de calamar guisado en su tinta / 2,45 € u.



FRESCOS DE LA BARRACA

*Cuando el calor te quita el hambre,
los alimentos tiernos y crudos nos refrescan el cuerpo.*

Ensalada de tomates de Llofriu / 14,75 €

Ensalada de judías verdes, patata al limón, anchoas, aceituna negra,
huevos de codorniz y tomate seco / 16,25 €

“Esqueixada” de bacalao, verduras de temporada,
escarola y dos romescos / 13,25 €

Ensaladilla rusa de sepia con mayonesa cítrica / 13,95 €

Escalibada de verduras de @mibrasa con recuit / 15,35 €

La ensalada del huerto espectacular / 15,75 €

DE LA COCINA DE BARRACA

*Cuando hablamos de un guiso, hablamos de un plato amoroso,
cocinado sin prisa como la cocina de barraca,
al “chup-chup” del fuego lento, sin prisa y con mucho amor.*

Los callos hechos por Montse con garbanzos / 13,75 €

Las albóndigas con sepia / 16,85 €

La ternera guisada con setas de temporada / 16,85 €

Pollo a la catalana con ciruelas / 15,95 €



ARROCES AL FUEGO CON LAS TORIAS DE NUESTROS VIÑEDOS

*Si hay un plato que nos une como ningún otro, este es el del arroz.
Arroces de barraca, des de el Campo de Alicante hasta la Plana Empordanesa,
de pescadores o de huertos y corrales, en cazuela o a la paella...*

Utilizamos la variedad de arroz Bahía del Albert Grasot del estanque de Pals.

(Mínimo dos personas)

Arroz de pescado de roca con sepia, calamar y gamba roja / 22,35 € ración

Arroz de verduritas y setas de temporada / 18,75 € ración

El arroz de montaña con pollo, conejo,
butifarra negra y salchichas / 19,85 € ración

Arroz negro de sepia guisada en su tinta y cigalas / 21,85 € ración

La paella valenciana con conejo, pollo,
caracoles, judías verdes y garrofón / 19,65 € ración

Arroz de pulpo a la brasa y calabaza / 23,25 € ración

Arroz de mar y montaña con calamar encebollado
y albóndigas de carne / 19,25 € ración

Arroz de secreto ibérico, berenjena a la brasa
y sobrasada menorquina / 19,85 € ración

**precios con IVA incluido*

DEL CALOR DE @MIBRASA

*Acompañadas de verduras escalibadas o patata a la brasa...
¡Pregunta por las sugerencias de pescado fresco de lonja y carnes especiales!*

Butifarra gigante para compartir 2 personas (500g)
con patatas asadas / 24,75 €

Láminas de solomillo de ternera reposado y marinado, alcaparras,
cebolla encurtida, mostaza y hierbas / 22 €

Filete de ternera de Girona con verduritas y patatas a la brasa / 22 €

Entrecotte de ternera (600g) / 34 €

Cabrito a la brasa, patatas y jugo de carne / 22,35 €

Parrillada de verduras a la brasa con romesco / 14,65 €

Pulpo de roca a la brasa a la gallega / 23,75 €

Raya a la brasa con mantequilla tostada,
verduritas y hierbas / 19,95 €

Pescado del día con verduras y parmentier de patata / 22,75 €

Tataki de atún a la brasa con ensalada de calabacín,
tomate y albahaca / 24,25 €



Y para terminar...

LOS DULCES

*Todos los postres que servimos están elaborados
con productos 100% naturales.*

Pastel ruso de almendras con helado de turrón / 7,95 €

“Carquinyolis” de nueces con helado de avellanas / 4,95 €

Las texturas de chocolate / 8,20 €

El “recuit”, ecológico con miel y yogurt / 6,75 €

Los frutos secos con moscatel o vino rancio / 4,25 €

“Xuixo” de crema hecho en casa a la brasa con helado / 6,65 €

Frutos del bosque, helado de frambuesa,
miel y requesón / 6,20 €

Cheesecake de té matcha con recuit / 7,85 €

Hojaldre de manzana al horno con crema de lavanda
y helado de vainilla / 9,25 €



**precios con IVA incluido*

Síguenos

 @soca_rel_emporda