



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	14
Ensalada Caprichosa	14
Ensalada de Rulo de Cabra	13
Ensalada de Gulas y Salmón	15
Ensalada de Mango y Mostaza	15

## MARISCOS

---

Berberechos al Vapor	15
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
Lata de Anchoa 10-12 filetes	18
Tapa de Ensaladilla Rusa	7
Jamón Ibérico	17
Lomo Ibérico de Bellota	14
Cecina con virutas de queso	12
Queso de Oveja de Zamora	9
Lomo de Sardina Marinado con Tomate	3
Tabla de Salazones	14

## COSITAS CALIENTES

---

Calamar Bahía Plancha o Andaluza (300gr)	16
Calamarcitos Plancha con Cebolla caramelizada	13
Croquetas de Jamón	2
Croquetas de Bacalao	2
Pulpo a la Plancha con base de Tomate	19
Boquerones Fritos	10
Queso Frito	9

*Pan con AOVE Verde Esmeralda DO Jaén - 1.40 € por comensal*

*\*precios expresados en euros, IVA incluido*



## \* 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
Fabada Asturiana	15

## A R R O C E S

El de Sepia y Gambas	14
El Negro	13
El de Verduras	13
El de Magro y Verduras	14
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	18
Pescado de Lonja, ¡pregúntanos cada día!	(según mercado)

## C A R N E S

Solomillo de Ternera	19
Carrillada de Cerdo	14
Albóndigas Caseras	11
Manitas de Cerdo	13
Ternasco asado al estilo Aragón	17
Rabo de Toro	15
Callos	14

*Pan con AOVE Verde Esmeralda DO Jaén - 1.40 € por comensal*

*\*precios expresados en euros, IVA incluido*



---

## 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