

RESTAURANTE RACO DE TONI

BIOGRAFÍA RESTAURANTE

(ONLY SPANISH / UNIQUEMENT EN ESPAGNOL / NUR AUF SPANISCH)

CARTA / MENU / MENU / SPEISEKARTE





BIOGRAFÍA RESTAURANTE

(ONLY SPANISH / UNIQUEMENT EN ESPAGNOL / NUR AUF SPANISCH)

El Restaurante Racó de Toni abrió sus puertas en 1982 en la localidad turística de Altea. En su cocina prima el buen producto y las elaboraciones propias y personales, basadas en la trayectoria de “Toni” Antonio Sánchez Rodríguez profesional de la hostelería y la de sus hijos Antonio y José Ignacio.

Nuestro restaurante Racó de Toni está instalado en una villa mediterránea, blanca y pesquera, en la localidad de Altea. Está decorado al estilo del viejo mesón, con personalidad y temas de tauromaquia que crean un ambiente de confort, elegancia y ambiente familiar.

Se trata de un rincón ideal para disfrutar de una comida tradicional, vanguardista y de mercado; es decir, una cocina muy valorada, premiada y galardonada durante los 37 años que lleva funcionando.

Durante este periodo hemos visto como Racó de Toni ha ido creciendo poco a poco, abriéndose camino entre las tecnologías gastronómicas de la nueva era, las cuales han ido adaptándose a los días de hoy.

Nuestras Tres Señas de Identidad Armonía, vitalidad y, sobre todo, familiaridad son las líneas que nuestros clientes dicen que definen a nuestro establecimiento Racó de Toni, en el que las dos bases primordiales de la hostelería se enlazan, es decir, la sorpresa, la fantasía y los colores se hermanan con la sencillez, la simpatía y el arte de la sala. Nuestros salones están pensados para degustar nuestra cocina en un entorno familiar y armónico; nuestro restaurante se fracciona en tres partes bien diferenciadas, en las que se puede disfrutar de una comida placentera a la carta, pasando por unas magníficas raciones y tapas de diseño, y hasta enriquecernos de delicias en un banquete de ceremonia o simplemente en la cena de empresa o de amigos.

*Comedor principal “Castellano”: 50 personas a la carta.

*Comedor “Tendido 0”: 25 personas a la carta o de tapeo (en barra o mesa).

*Comedor “El Cortijo”: 100 personas a la carta o banquete.

Nuestro restaurante Racó de Toni, situado en Altea, está formado por un equipo de profesionales con amplia experiencia en el sector. Cocina Mediterránea, de Tradición y de Vanguardia van de la mano en este Restaurante.

Gran selección de arroces alicantinos con productos de temporada, sugerencias de temporada, pescados frescos de la lonja de Altea, carnes 100% gallegas, gran variedad de tapas de diseño, pinchos y raciones en barra.

Nos caracterizamos por ser un mesón donde la tradición y la vanguardia van de la mano. También destacamos por utilizar siempre productos de primera calidad para la realización de nuestros platos de cocina casera, y por la atención que le ofrecemos a cada uno de nuestros clientes.



Entradas

- | | | |
|--|--------------|---------|
| 1.-Jamón Ibérico al Cortado “a Cuchillo” | | 19.00€. |
| 2.- Perdiz Roja Escabechada “Racó de Toni” | | 16.00€. |
| 3.- Tomate de la Zona con Ventresca de Atún | | 12.00€. |
| 4.- Capellán a la Llama con Romesco de Tomate, Palmitos y Aguacate | | 12.00€. |
| 5.- Gazpachuelo Cordobés |

 | 8.00€. |

Pescados y Mariscos

- | | | |
|--|--------------|---------|
| 6.- Rodaballo Grillé con Escamas de Jamón y Verduritas de jardín | | 18.00€. |
| 7.- Lomo de Rape Grillé con Emulsión de Ajos y Almendras |

 | 20.00€. |
| 8.- Lechola de la Bahía con Suave Escabeche de Cítricos |
 | 17.00€. |

Carnes

- | | | |
|---|----------------------|---------|
| 9.- Solomillo de Buey con Foie Especiado y Salsa Bearnesa |

 | 20.00€. |
| 10.- Pierna de Cabrito Asada al Horno en su Jugo |

 | 20.00€. |
| 11.- Chuletillas de Cabrito Fritas con Ajos Tiernos |

 | 16.00€. |
| 12.- Entrecotte de Ternera con Roquefort y Boletus |

 | 17.00€. |

Postres

- | | | |
|---|----------------------|--------|
| 13.- Pastel de Queso con Frambuesas |

 | 7.50€. |
| 14.- Milhojas de Hojaldre con Trufa y Fruta |

 | 7.50€. |
| 15.- Torrija con Mistela, Caramelo y Chantilly |

 | 7.50€. |
| 16.- Helado Racó de Toni (Turrón, Vainilla o Limón) |







 | 7.50€. |
| Pan y Moje |

 | 1.75€. |

I.V.A. Incluido.






























Starters

- 1.- Iberian Ham 19.00€.
- 2.- Marinated Red-Legged Partridge (Oil Olive, White Wine, Vinegar, Salt, Pepper)  16.00€.
- 3.- Tomato with Tuna Belly  12.00€.
- 4.- Capellán (Salted Cod, Cooked Over Direct Heat and Crumbled)  with Tomato, Hearts of Palm and Avocado 12.00€.
- 5.- Andalusian Gazpacho    8.00€.


Fish and Seafood

- 6.- Grilled Turbot with Ham and Garden Vegetables  18.00€.
- 7.- Grilled Monkfish with Garlic and Almond Emulsion    20.00€.
- 8.- Lechola (Lemon Fish) with Soft Citrus Marinade   17.00€.

Meats

- 9.- Beef Tenderloin (Sirloin) with Spiced Foie Gras and Bearnaise Sauce       20.00€.
- 10.- Oven Roasted Leg of Lamb        20.00€.
- 11.- Fried Small Lamb Chops with Garlic        16.00€.
- 12.- Veal Entrecote with Roquefort and Boletus        17.00€.

Desserts

- 13.- Cheesecake with Raspberries     7.50€.
- 14.- Puff Pastry with Truffle (Chocolate) and Fruits       7.50€.
- 15.- French Toast with Sweet Wine, Caramel and Chantilly        7.50€.
- 16.- Homemade Ice cream (Nougat, Vanilla or Lemon)      7.50€.
- Bread with Tomato and Aioli Sauce    1.75€.

V.A.T. included.



Nos Entrées Froides et Chaudes

- | | | |
|---|--|---------|
| 1.- Jambón Ibérique | | 19.00€. |
| 2.- Perdreau Sauvage Rouge Mariné (Huile D'Olive, Vinaigre et Épices) | | 16.00€. |
| 3.- Tomate du Jardin avec Ventre de Thon Mariné | | 12.00€. |
| 4.- Capellán (Morue Salée, Cuite au Feu Direct et Émietée) avec Tomate, Cœur de Palmier et Avocat | | 12.00€. |
| 5.- Gaspacho Andalou | | 8.00€. |

Les Poissons et les Fruit de Mer

- | | | |
|--|--|---------|
| 6.- Turbot Grillé avec Jambon et Légumes du Jardin | | 18.00€. |
| 7.- Lotte Grillée avec Émulsion d'Amande et d'Ail | | 20.00€. |
| 8.- Lechola (Poisson Citron) avec Marinade d'Agrumes | | 17.00€. |

Les Viandes

- | | | |
|--|--|---------|
| 9.- Filet de Bœuf (Aloyau) au Foie Gras Épicé et Sauce Béarnaise | | 20.00€. |
| 10.- Gigot D'Agneau Petit Rôti au Four | | 20.00€. |
| 11.- Côtelettes D'Agneau Petit Frites à l'Ail | | 16.00€. |
| 12.- Entrecôte de Veau au Roquefort et aux Cèpes | | 17.00€. |

Les Desserts Maison

- | | | |
|--|--|--------|
| 13.- Gâteau au Fromage aux Framboises | | 7.50€. |
| 14.- Pâte Feuilletée à la Truffe (Chocolat) et aux Fruits | | 7.50€. |
| 15.- Pain Doré (Pain Perdue) au Vin Doux, Caramel et Chantilly | | 7.50€. |
| 16.- Glace Maison (Nougat, Vanille ou Citron) | | 7.50€. |
| Pain avec Tomate et Sauce Aioli | | 1.75€. |

TVA incluse.



Vorspeisen

- | | | |
|--|---|---------|
| 1.- Iberischer Schinken Geschnitten | | 19.00€. |
| 2.- Mariniertes Rotes Rebhuhn "Racó de Toni" |  | 16.00€. |
| 3.- Mariniertes Thunfischbauch mit Tomate |  | 12.00€. |
| 4.- Capellán (Gesalzener Kabeljau, bei direkter Hitze gekocht und gehackt) mit Tomaten, Palmenherzen und Avocado |  | 12.00€. |
| 5.- Andalusische Gazpacho |    | 8.00€. |

Fisch und Meeresfrüchte

- | | | |
|--|--|---------|
| 6.- Gegrillter Steinbutt mit Schinken und Gartengemüse |  | 18.00€. |
| 7.- Gegrillter Seeteufel mit Knoblauch-Mandel-Emulsion |    | 20.00€. |
| 8.- Lechola (Zitronenfisch) mit weicher Zitrusmarina |   | 17.00€. |

Fleisch Grillen

- | | | |
|--|--|---------|
| 9.- Rinderfilet mit gewürztem Foie Gras und Sauce Bernaise |       | 20.00€. |
| 10.- Ofen gebratene Lammkeule |        | 20.00€. |
| 11.- Gebratene Lammkoteletts mit Knoblauch | | 16.00€. |
| 12.- Rindersteak mit Roquefort und Steinpilz |        | 17.00€. |

Desserts

- | | | |
|--|--|--------|
| 13.- Käsekuchen mit Himbeeren |     | 7.50€. |
| 14.- Blätterteig mit Trüffel (Schokoladencreme) und Obst |      | 7.50€. |
| 15.- French Toast mit Karamell und süßem Wein |       | 7.50€. |
| 16.- Hausgemachtes Eis (Nougat, Vanille oder Zitrone) |     | 7.50€. |
| Brot mit Tomaten-Aioli-Sauce |    | 1.75€. |

Mehrwertsteuer inbegriffen.