



EL CAPRICHIO 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.

Bienvenidos a El Capricho de Raquel.



ENSALADAS

Tomate Trinchado con Ventresca	15
Ensalada Caprichosa	14
Ensalada de Rulo de Cabra	14
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)	15
Zamburiñas Plancha (uni.)	3
Gamba Roja (uni.)	(según mercado)

COSITAS FRIAS

Foie Micuit con Mermelada y Tostas	14
Lata de Anchoa 10-12 filetes	18
Tapa de Ensaladilla Rusa	7
Jamón Ibérico	19
Lomo Ibérico de Bellota	14
Carpacio de Gambas	15
Cecina con virutas de queso	19
Queso de Oveja de Zamora	10
Lomo de Sardina Marinado con Tomate	3
Lacon al estilo Capricho	15

COSITAS CALIENTES

Calamar Bahía Plancha o Andaluza (300gr)	16
Calamarcitos Plancha con Cebolla caramelizada	13
Croquetas de Jamón Ibérico · bacalao · gambas	2,5
Pulpo a la Plancha con base de Tomate	19
Boquerones Fritos	10
Alcachofas (uni)	6



* 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	16
Verdinas con perdicez ó almejas	16

A R R O C E S

El de Sepia y Gambas	14
El Negro	14
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
Carrillada y Setas	15
Manitas y Garbanzos	15
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	18
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 la abuela	6
Tatín de manzana	7,5
Torrija con helado	7,5
Tarta de queso con coulis de frambuesa	6
Arroz con leche	5
Natillas con Galleta	5
Flan de Huevo	5
Brownie con Chocolate y Helado	7,5
Panacota de Nata	5
Helado de Turrón	5
Tocino de Cielo	5
Cuajada con Miel de Caña	5
Sorbete de Limón al Cava	5,5
Piña Natural	5