



# RANCHO CHICO

GRILL RESTAURANT

PUERTO DE ALCÚDIA



# ENTRANTS

**Panada de vedella casolana**  
Panada farcida de carn rostida,  
ou bollit, ceba i olives  
Cereals, Ous, Sulfits

5.50

**Xoriço crioll casolà**  
Embotit de porc ibèric amb  
vedella cuinat a la brasa i servit  
sobre un llit de ceba confitada  
Sulfits

6.50

**Patates braves Rancho Chico**  
Patates casolanes cruixents  
acompanyades d'una sala  
brava lleugerament coent.  
Sulfits

9.50

**Croquetes del dia (6 unitats)**  
Croquetes casolanes amb farcit  
que varia segons la temporada.  
Cereals, Ous, Llet

13.50

**Calamars a l'andalusa  
Rancho Chico**  
Calamars arrebossats i  
fregits a l'estil andalús servits  
amb allioli d'all negre.  
Mol·luscs

18.50

**Cecina lleonesa fumada**  
Fines llesques de cecina damunt  
pa fumat amb tomàtiga confitada.  
Cereals

19.00

**Terrina de foie gras casolana**  
Foie-gras elaborat a casa  
servir damunt pa de nous i  
melmelada de pebres de  
Lodosa.  
Fruita seca, Cereals

19.50

**Lletons de vedella** 20.00  
Lletons a la brasa amb un toc  
de llimona i flor de sal.  
—

**Steak tàrtar** 21.00  
Filet de vedella madurada  
picat i adobat a l'estil clàssic.  
Ou, Mostassa, Sulfits

**Pop gallec a la brasa** 21.50  
Pop cuinat a la brasa i acompanyat  
de patata confitada.  
Mol·luscs

**Carpaccio de Wagyu nacional** 22.00  
Làmines fines de carn de wagyu  
nacional sobre llit de tomàtiga i  
amanides amb ruca i formatge  
parmesà  
Làctics

**Tàrtar de tonyina d'Almadrava** 23.00  
Tonyina fresca d'almadrava  
picada i trempada amb  
wakame, soja i vi mirin  
Peix, Soja, Sulfits

**Cuixot ibèric de gla** 35.00  
Cuixot ibèric de gla tallat a mà  
—

**Sopa del dia** 12.50  
Sopa casolana que varia  
segons el dia i la temporada  
—

**Pa pagès** 6.50  
Pa rústic tradicional servit amb  
tomàtiga ratllada, allioli i olives.  
Llet, Sulfit, Cereals

# ENSA LADES

## Ensalada Rancho Chico 18.00

Mescla de fulles fresques amb tomàtiga rosa, trempat de la casa i un toc mediterrani.

Ous

## Ensalada tèbia Rancho Chico 18.50

Patates esclafades amb pebre torrat i bacallà Barquero esqueixat i trempades amb oli d'oliva verge extra verge

Peix

## Burrata fumada 19.00

Burrata suau amb tocs fumats servida damunt un llit d'espínacs, tomàtiga seca i oli de tòfona.

Llet

## Ensalada de pollastre cruixent 18.50

Fulles verdes amb pollastre cruixent, làmines d'ametles i vinagreta de mango

Llet, Fruits Secs, Gluten

# VEGA NS

## Pinya de blat de les índies 15.00

Pinya de blat de les Índies a la brasa amb margarina vegetal fumada i cruixents.

Cereals

## Escalivada Rancho Chico 17.00

Plat tradicional gustós i lleuger de verdures torrades

Sulfits

## Tumbet mallorquí 17.50

Clàssic plat vegetal mallorquí amb albergínia, patata i pebre, cuinat a la brasa.

Sulfits

## Hamburguesa vegetariana 18.00

Hamburguesa de tofu a la brasa amb acompanyaments vegetals i en pa artesà.

Soja, Gluten

## Cabdells de Tudela a la brasa 18.00

Cabdells tendres cuinats a la brasa i servits amb pebres torrats.

—

# EL NOSTRE CORRAL

## Ous trencats 12.00

Ous fregits servits damunt patates, perfectes per acompanyar amb els extres disponibles.

Ou

## Pollastre pagès (mig) 22.00

Pollastre de corral a la brasa, amb la pell cruixent i l'interior sucós.

—

## Guatilles (2 unitats) 16.00

Guàtleres a la brasa, ideal per als amants de la caça lleugera.

—

## \*Extres per als ous trencats

### Sobrassada 6.00

Sobrassada mallorquina per afegir als ous.

Làctics, Sulfits

### Bacallà 7.00

Llenques de bacallà salat per acompanyar els ous.

Peix

### Espatlla ibèrica 7.50

Cuixot ibèric curat per acompanyar els ous.

—

### Foie d'ànec 8.00

Foie d'ànec a la brasa per acompanyar ous trencats

—

# CARNS A LA BRASA

Totes les carns se serveixen amb col llombarda i patata rostida.  
Maduració pròpia

|                                                                                                             |                |                                                                                                                  |               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Entrecot de vedella 400g</b><br>Tall sucós de vedella de maduració pròpia fet al punt damunt les brases. | 28.00          | <b>Canonget</b><br>Carn de conill jove, de gust delicat i textura tendra.                                        | 23.00         |
| <b>Filet de vedella 300g</b><br>Filet de vedella madurat, tendre i de gust intens, fet a la brasa.          | 33.00          | <b>Presa ibèrica (300g aprox.)</b><br>Tall noble del porc ibèric, sucós i amb vetes de greix infiltrat.          | 29.00         |
| <b>Filet mignon de vedella 300g</b><br>Medallons de filet de vedella madurada, delicats i suaus.            | 32.00          | <b>Secret ibèric (300g aprox.)</b><br>Part sucosa i gustosa del porc ibèric feta a la brasa.                     | 27.00         |
| <b>Mitjana de vedella "mínim 1kg"</b><br>Gran tall de carn amb os, madurada i rostida a foc lent.           | 6.50<br>x100g  | <b>Rellom de porc ibèric (400g aprox.)</b><br>Tall tendre de porc ibèric cuinat amb precisió.                    | 29.00         |
| <b>Chateaubriand steak "mínim 700g"</b><br>Centre del filet, perfecte per compartir, fet al punt desitjat.  | 12.00<br>x100g | <b>Cuixa de xot mallorquí (mínim 2 persones)</b><br>Cuixa de xot rostida gustosa i tendra                        | 33.00<br>p.p. |
| <b>T-bone steak "mínim 1kg"</b><br>Clàssic tall americà amb os en forma de T, de rellom i d'entrecot.       | 7.00<br>x100g  | <b>Braç de xot mallorquí</b><br>Part suculent i gustosa del xot rostida lentament amb el seu suc                 | 35.00         |
| <b>Tomahawk "mínim 1kg"</b><br>Impressionant tall amb os llarg, ideal per a amants de la carn.              | 7.50<br>x100g  | <b>Rack de xot mallorquí</b><br>Tall exclusiu provinent del llom del xot cuinat a la brasa amb crosta d'ametlles | 29.00         |
|                                                                                                             |                | <b>Costelles de xot mallorquí</b><br>Talls tendres del costellam del xot cuinats a la brasa                      | 28.00         |

## GUARNICIONS EXTRA

Delicioses! per acompanyar les nostres carns i peixos

|                                                                                                                                   |      |                                                                                                                               |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Patata rostida al caliu</b><br>Patata feta lentament al caliu servida amb mantega amb fines herbes o crème fraîche.<br>Lactosa | 4.50 | <b>Puré de patata rostida amb crema de moll de l'os</b><br>Puré suau amb el gust profund del moll d'os infusionat.<br>Lactosa | 4.50 |
| <b>Pebrot rostit</b><br>Pebre vermell torrat amb oli d'oliva verge i flor de sal.                                                 | 4.50 | <b>Patates agria fregides naturals</b><br>Patates tipus agria tallades i fregides artesanament.                               | 4.50 |

# CARNS SELECTES

Totes les nostres carns van  
acompanyades de col llombarda  
saltada i patata rostida.  
Consultar maduració.

**Mitjana de vaca rossa gallega** 13.00  
"mínim 1kg" x100g

Tall premium de vaca rossa  
gallega, de gust intens, maduració  
llarga i gran infiltració de greix.

**Mitjana de bou gallec** 16.50  
"mínim 1kg" x100g

Carn de bou amb maduració  
seleccionada, ideal per compartir  
i gaudir-ne lentament.

**Llom alt Angus** 11.50  
"mínim 300g" x100g

Tall sucós de vedella Angus  
amb marbrejat equilibrat  
i maduració òptima.

**Filet Angus madurat** 12.50  
"mínim 300g" x100g

Filet d'Angus madurat,  
extremadament tendre  
i de sabor profund.

**Ull de costella de Wagyu** 32.00  
japonès "mínim 200g" x100g

Tall exclusiu de wagyu japonès  
amb altíssima infiltració de  
greix que es fon a la boca

**Salses a escollir per a carns:** Cabrales / Boletus / Chimichurri / Pebre / Menta  
Làctis i Fruits de Càscara

3.50

# PEIX A LA BRASA

Tots els nostres peixos van acompanyats de puré de patates Rancho Chico.

**Dorada nacional** 25.00

Dorada fresca cuinada lentament  
a la brasa per mantenir la  
carn ferma i sucosa.

Peix

**Llobarro nacional** 26.00

Llobarro sencer a la brasa  
amb la pell cruixent i de  
gust suau, perfecte per als  
amants del peix blanc.

Peix

**Calamar nacional** 25.00

Calamar torrat a la brasa,  
amb una textura tendra i  
un gust marí natural.

Mol·luscs

**Llom de bacallà del** 30.00

**Cantàbric a punt de sal**  
Bacallà El Barquero servit al punt  
amb una textura delicada.

Peix

**Ventresca de tonyina** 29.00

**d'almadrava a la brasa**  
Ventresca de tonyina cuinada  
breument a la brasa

Peix

**Peix fresc de llonja** S.P.M.

(segons disponibilitat)  
Selecció diària de peix de  
mercat a la brasa.

Peix

# ARROSSOS A LA LLENYA

Mínim 2 persones · Preu per persona

**Arròs de senyoret  
amb gamba tigre** 30.00

Arròs cuinat al foc de llenya amb  
un intens gust marí i protagonitzat  
per la gamba de la Mediterrània

Crustacis, Peix, Mol·luscs, Sulfit

**Arròs de senyoret amb ull  
de costella madurat** 33.00

Arròs cuinat al foc de llenya i  
acompanyat amb un gustós ull de  
costella (rib eye) madurat durant 40  
dies

Cereals

**Arròs de senyoret de presa ibèrica** 32.00

Arròs a la llenya amb presa  
ibèrica sucosa, sense ossos i  
amb un gust de carn potent.

Cereals

# HAMBURGUESES D'AUTOR

Totes les nostres burgers van  
acompanyades de patates fregides

**"Smash burger" Rancho Chico** 21.00

Hamburguesa aixafada de doble  
carn a la brasa, pa artesà, formatge,  
ceba, cogombres i mostassa

Cereals, Ous, Mostassa, Sulfit

**Hamburguesa de vaca  
madurada Rancho Chico** 22.00

Hamburguesa de carn de vaca  
madurada i a la brasa, pa tendre,  
formatge fos i condiments clàssics.

Cereals, Ous, Sulfit

**Hamburguesa de  
Wagyu nacional** 32.00

Hamburguesa amb carn de wagyu  
nacional a la brasa, pa tendre,  
formatge, bacó i ceba confitada

Cereals, Ous, Mostassa, Sulfit

**Hamburguesa de sípia** 20.00

Original hamburguesa de sípia a  
la brasa, pa tendre i guarnició.

Cereals, Soja, Mol·luscs

# PASTES

# PER ALS PETITS

## Espaguetis a la bolonyesa

17.50

Espaguetis amb una deliciosa salsa de carn, tomàquet i verdures

Cereals, Ous, Sulfits

## Canelons de carn

18.50

Làmines fines de pasta farcides de carn rostida i cobertes amb salsa de tomàtiga i beixamel gratinada

Cereals, Ous, Lactosa

## Lasaña casolana de carn

18.50

Plat clàssic amb diverses capes de pasta i carn rostida

Cereals, Ous, Lactosa

## Nuggets de pollastre

14.50

Nuggets de pollo cruixents acompanyat de patates fregides.

Cereals

## Nuggets de lluç fresc

15.00

Nuggets elaborats amb lluç natural, arrebossats i fregits, acompanyats de patates.

Cereals, Ous

## Burger

14.50

Minihamburguesa de carn bovina, pa tendre i acompanyament de patates fregides.

Cereals, Ous

# DOLÇA TEMPTACIÓ

## Pastís de formatge Philadelphia amb guarnició de mermelada de fruites vermelles

9.00

Pastís cremós elaborat amb formatge Philadelphia damunt una base cruixent i acompanyat de mermelada artesana.

Ous, Llet

## Flam cremós casolà acompanyat d'almívar de llet

9.00

Flam suau i delicat casolà amb un toc d'almívar de llet.

Ous, Llet

## Tiramisú d'avellanes

9.00

Versió original del clàssic italià amb crema de mascarpone i un toc d'avellanes.

Ous, Llet, Fruits Secs,

## Profiteroles amb gelat de vainilla

9.00

Profiteroles farcides de gelat de vainilla i xarop amb salsa de xocolata

Ous, Llet

## Crema cremada

9.00

Crema amb la superfície caramel·litzada i cremada i lleugerament cruixent

Ous, Llet

## Crêpes Suzette

9.00

Creps molt fines amb farcit d'almívar de llet

Ous, Llet

## Gelats artesanals

9.00

Selecció rotativa de gelats casolans elaborats amb ingredients naturals.

Ous, Llet