

Pl. Atlàntic, 2  
Calella de Palafrugell  
Tel. +34 972 61 42 50  
Fax +34 972 61 40 68  
[www.santroc.com](http://www.santroc.com)  
[info@santroc.com](mailto:info@santroc.com)

## **MENÚ HABANERAS**

### **Aperitivo:**

Ajoblanco de foie gras con mango y maíz  
Arroz hinchado con camembert y ciruelas  
Fideos con piña  
Blini de bogavante y puerro

### **Primer plato:**

Raviolis de gambas y Txangurro con vinagreta de crustáceos

### **Segundo plato:**

Pez de San Pedro con ajos confitados y sal de ibérico

o

Carré de cordero a la miel de romero, patata a la vainilla y granada

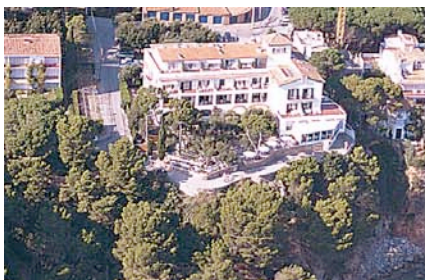
### **Postres**

Tartaleta de queso fresco con fruta de la pasión  
Chupito de fresa y alfabrega

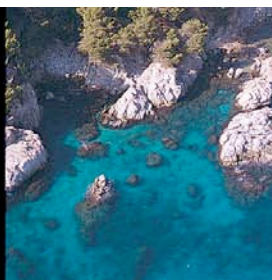
### **Bodega**

Pere Ventura Chardonnay (100% Chardonnay)  
Martí Fabra Sel. Vinyes Vells (Garnatxa i Carinyena de vinyes velles)  
Agustí Torelló Brut reserva  
Cafés o infusiones  
Cremat

PRECIO: 63 euros (IVA INCLUIDO)



Hotel  
**Sant Roc**



Pl. Atlàntic, 2  
Calella de Palafrugell  
Tel. +34 972 61 42 50  
Fax +34 972 61 40 68  
[www.santroc.com](http://www.santroc.com)  
[info@santroc.com](mailto:info@santroc.com)



Ensalada de habas a la menta

---

Pato con peras

O

Suquet de Roca

---

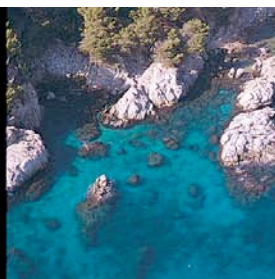
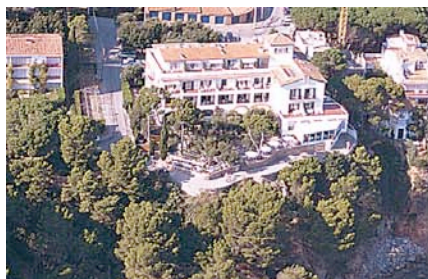
Manzana rellena al horno con  
chocolate

Vinos del centenario:

Vino tinto: Puntipart 2006 Negre  
23%Merlot 53%Cabernet Sauvignon 24%Samsó  
(Carinyena)

Vino Blanco: Floresta Blanc Jove  
Ull de llebre i Garnatxa negra

PRECIO: 35 euros (IVA Incluido)



Pl. Atlàntic, 2  
Calella de Palafrugell  
Tel. +34 972 61 42 50  
Fax +34 972 61 40 68  
[www.santroc.com](http://www.santroc.com)  
[info@santroc.com](mailto:info@santroc.com)

## PROPUESTA DE APERITIVO CÓCTEL

Todas estas propuestas han sido elaboradas y pensadas para ofrecer con un precio justo una muestra de nuestra gastronomía.

Una vez decididos los platos se realizará el presupuesto.

El aperitivo tendrá lugar mayoritariamente en el jardín acompañado de una barra de bebidas que podrá ser alcohólica o no alcohólica.

### **CALIENTES**

Camembert frito con frutos rojos  
Milhojas con foie y huevo de codorniz  
Calamares a la andaluza  
Fideuá  
Risotto al azafrán con espárragos verdes / setas  
Tomate asado y crujiente  
Huevos estrellados con patata y chistorra  
Mejillones a la marinera  
Croquetas de jamón ibérico  
Langostino con salsa tártara  
Pastel de cabracho a la plancha  
Nabos a la plancha

### **FRÍOS**

Salmón marinado con soja y sésamo  
Chips de tubérculos  
Jamón ibérico  
Pastas saladas  
Tapenade con tostaditas  
Gazpacho  
Chapata con escalivada y anchoas de La Escala  
Flan de manzana y foie  
Salmorejo con huevo duro y jamón  
Trufas de foie  
"Empedrat" de maíz y salmón  
Ravioli de gambas y changurro  
Pastas dulces

### **POSTRES**

Financer  
Brocheta de fruta con nappage de mermelada o chocolate

**RESTAURANT  
BALCÓ DE CALELLA**

ENTRANTS/ ENTRANTES /FIRST COURSE / ENTRÉES

Pernil de Guijuelo/ Jamón de Guijuelo Cured ham from Guijuelo /Jambon de Guijuelo	
Musclos vapor / marinera Mejillones vapor / marinera Steam mussels / fisherman style Moules à la vapeur / marinière	12,80 €  8,50 €
Calamars a l'andalusa Calamares a la andaluza Squids Andalusia style Calmars à l'Andalouse	   7,50 €
Croquetes de pernil ibèric / Croquetas de jamón ibérico Iberian ham croquettes Croquettes de jambon ibérique	   7,50 €
Xapata amb tomàquet / Chapata con tomate Tomato ciabatta bread / Ciabatta à la tomate	  5,20 €
Carpaccio de vedella i foie amb encenalls de parmesà Carpaccio de ternera y foie con virutas de parmesano Veal and foie carpaccio with parmesan shavings Carpaccio de veau et foie aux copeaux de parmesan	   11,20 €
Carpaccio de salmó i llagostins Carpaccio de salmón y langostinos Salmon and prawn carpaccio Carpaccio de saumon et crevettes	   9,50 €
Amanida de poma i txangurro Ensalada de manzana y txangurro Salad of apple and Txangurro Salade de pomme et Txangurro	   11,20 €
Amanida de llagostins sobre timbal de guacamole i gírgoles Ensalada de langostinos sobre timbal de guacamole y setas de cardo Prawn salad with timbale of guacamole and oyster mushrooms Salad de crevettes au timbale de guacamole et pleurotes	      9,20 €
Rizotto de bledes i gamba vermella amb romesco Rizotto de acelgas y gamba roja con romesco Chards rizotto and red shrimps with romesco Rizotto de blettes et crevettes rouges au romesco	   9,50 €
Terrina de foie "mi-cuit" amb melmelada de taronja i tomata Terrina de foie "mi-cuit" con mermerlada de naranja y tomate Foie "mi-cuit" with orange and tomato jam Foie "mi-cuit" à la confiture d'orange et tomate	      12,20 €

7,00 €

PEIXOS / PESCADO / FISH / POISSON

Bacallà amb mussolina d'all i tomaquet concasé  
 Bacalao a la muselina de ajo y tomate concasé  
 Cod with garlic mousseline and tomato concasé  
 Morue à la mousseline d'ail et tomate concassée

16,90 €

Tonyina amb carbassó farcit de bolets i vinagreta de fonoll  
 Atún con calabacín relleno de setas y vinagreta de hinojo  
 Tuna fish with mushrooms-stuffed courgettes and fennel vinaigrette  
 Thon en courgette farcie de champignons et à la vinaigrette de fenouil

15,50 €

Rap a la crosta de cansalada i shitake  
 Rape a la costra de panceta y shitake  
 Monkfish in bacon crust and shitake  
 Lotte en croûte de lard et shitake

19,80 €

19,00 €

Turbot amb parmentier de patata a les fines herbes  
 Rodaballo con parmentier de patata a las finas hierbas  
 Turbot with potatoes parmentier in fine herbs  
 Turbot au parmentier de pomme de terre aux fines herbes

19,80 €

Llobarro al forn / Lubina al horno  
 Baked Sea bass / Bar au four

14,50 €

ARRÒSSOS / ARROCES / RICE / RIZ

13,70 €

Paella (mín. 2 pers, 20 min.)

14,90 €

Fideuà (mín. 2 pers, 20 min.)

Arròs caldós / Arroz caldoso / Rice fisherman style  
 Riz marinère (mín. 2 pers, 20 min.)

7% IVA inclòs / incluido

CARNS / CRNES / MEAT / VIANDE

Filet de vedella amb salsa porto i gratin de patata Solomillo de ternera con salsa oporto y graten de patata Veal tenderloin with port wine sauce and potato gratin	20,20 €
Filet de veau à la sauce au porto et gratin de pomme de terre	
Magret d'ànec amb poma, figa i salsa perigordini Magret de pato con manzana, higo y salsa perigordini Magret of duck with apple, fig and périgourdine sauce	17,90 €
Magret de canard à la pomme, figue et sauce périgourdine	
Entrecot amb graten de patata i salsa de foie Entrecote con graten de patata y salsa de foie Entrecôte with potatoe graten and foie sauce	18,30 €
Entrecôte au graten de pommes de terre et sauce de foie	
Cangur rostit amb flor de carbassó Canguro asado con flor de calabacín Roast kangaroo with courgette flower	18,30 €
Kangourou rôti à la fleur de courgettes	

POSTRES / DESSERTS

Pastís de dues xocolates amb fruits vermells Tarta de dos chocolates con frutos rojos Two chocolate cake with red fruits Gâteau aux deux chocolats aux fruits rouges	
Tatin de poma / Tatin de manzana Apple tatin /Tatin de pomme	6,80 €
Pera a la planxa amb mousse de toffe i fruita de la passió Pera a la plancha con mousse de toffe y fruta de la pasión Grilled pear with toffe mousse and passion fruit	6,80 €
Poire grillée à la mousse de toffee et fruits de la passion	8,50 €
Coulant de xocolata amb sopa de cítrics Coulant de chocolate con sopa de cítricos Chocolate coulant with citrus fruits soup	8,00 €
Coulant de chocolat à la soupe de citriques	
Maduixots al pebre verd amb cítrics i flam de nata Fresones a la pimienta verde con cítricos y flan de nata Strawberries with green pepper, citrus and cream custard	7,20 €
Fraises au poivre vert, citron et flan au chantilly	
Assortit de sorbets Selección de sorbetes Sorbets Selection Variété de sorbets	6,50 €