

Pl. Atlàntic, 2
Calella de Palafrugell
Tel. +34 972 61 42 50
Fax +34 972 61 40 68
www.santroc.com
info@santroc.com

MENÚ HAVANERES

Aperitiu:

Ajoblanco de foie gras amb mango i
blat de moro cruixent
Arròs inflat amb camembert i prunes
Fideus amb pinya
Blini de llobregant i porro dolç

Primer plat:

Ravioli de gambes i Txangurro amb
vinagreta de crustacis

Segon plat:

Peix de Sant Pere amb confitat d'all i
sal d'ibèric

o

Carré de xai a la mel de romaní,
patata a la vainilla i magrana

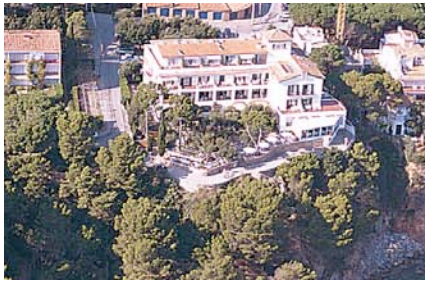
Postres

Tartaleta de formatge fresc amb
fruita de la passió
Xarrup de maduixa i alfàbrega

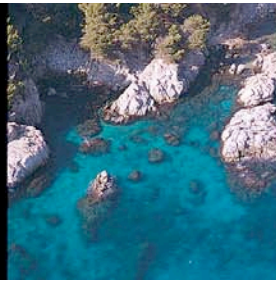
Bodega

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

PREU: 63 euros (IVA INCLÒS)



Hotel
Sant Roc



Pl. Atlàntic, 2
Calella de Palafrugell
Tel. +34 972 61 42 50
Fax +34 972 61 40 68
www.santroc.com
info@santroc.com



Amanida de faves a la menta

Ànec amb peres

O

Suquet de Roca

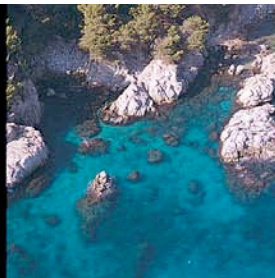
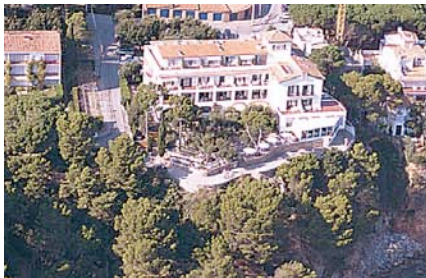
Poma al forn farcida de xocolata

Vins del centenari:

Vi negre: Puntipart 2006 Negre
23% Merlot 53% Cabernet Sauvignon
24% Samsó (Carinyena)

Vi Blanc: Floresta Blanc Jove
Ull de llebre i Garnatxa negra

PREU: 35 euros (IVA Inclòs)



Pl. Atlàntic, 2
Calella de Palafrugell
Tel. +34 972 61 42 50
Fax +34 972 61 40 68
www.santroc.com
info@santroc.com

PROPOSTA D'APERITIU-CÒCTEL

Totes aquestes propostes han estat elaborades i pensades per oferir amb un preu just una mostra de la nostra gastronomia.

Un cop decidits els plats es realitzarà el pressupost.

L'aperitiu tindrà lloc majoritàriament al jardí acompanyat d'una barra de begudes que podrà ser alcohòlica o no alcohòlica.

CALENTS

Camembert fregit amb fruits vermells

Milfulls amb foie i ou de guatlla

Calamars a l'andalusa

Fideuà

Risotto al safrà amb espàrrecs verds / bolets

Tomàquet rostit i cruixent

Ous estrellats amb patata i xistorra

Musclos a la marinera

Croquetes de pernil ibèric

Llagostí amb salsa tàrtara

Pastís d'escòrpora a la planxa

Naps a la planxa

FREDS

Salmó marinat amb soia i sèsam

Xips de tubercles

Pernil ibèric

Pastes salades

Tapenade amb torradetes

Gaspaxo

Xapata amb escalivada i anxoves de L'Escala

Flam de poma i foie

"Salmorejo" amb ou dur i pernil

Trufes de foie

Empedrat de blat de moro i salmó

Ravioli de gambes i txangurro

Pastes dolces

POSTRES

Financer

Broqueta de fruita amb nappage de mermelada o xocolata

**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'aïl 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 vinagraitte
 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
 SLotte en croûte de lard et shitake

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 marinière (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 €