

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**

### **Appetizers:**

Chilled almond soup and with mango and sweetcorn  
Crunchy rice with camembert and prunes  
Noodles with pineapple  
Lobster blini and leeks

### **First course:**

Shrimps raviolis and ox crab with crustaceans vinaigrette

### **Main course:**

John Dory with pickled garlic and iberian salt

or

Lamb loin with Rosemary honey, vanilla potato and grenade

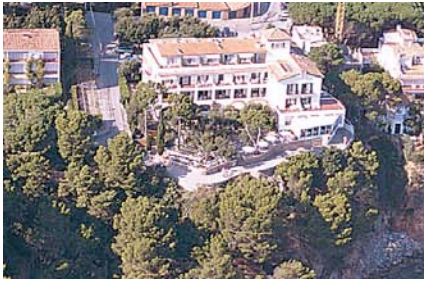
### **Dessert**

Fresh cheese tarts with passion fruit  
Strawberry small glass and

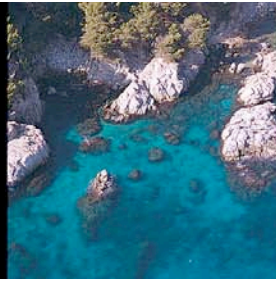
### **Cellar**

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

PRICE: 63 euros (VAT included)



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)



Broad beans salad with mint

---

Duck with pears

or

Rockfish suquet (stew)

---

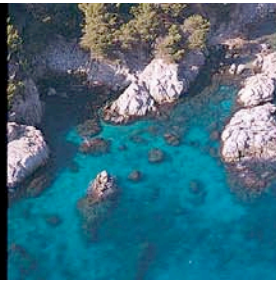
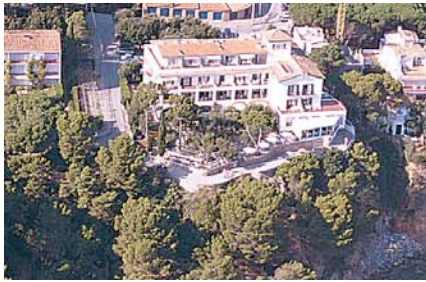
Baked apple stuffed with chocolate

Centenary Wines:

Red wine: Puntipart 2006 Negre  
23%Merlot 53%Cabernet Sauvignon  
24%Samsó (Carinyena)

White wine: Floresta Blanc Jove  
Ull de llebre i Garnatxa negra

PRICE: 35 euros (Taxes included)



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)

## **APPETIZER-COCKTAIL PROPOSAL**

All these proposals have been elaborated and thought to offer in a just price a sample of our gastronomy.

Once decided the main courses the budget will be made.

The appetizer will mainly take place in the garden accompanied by a bar with alcoholic or non-alcoholic drinks.

### **HOT**

Fried camembert with red fruits

Millefeuille with foie and quail egg

Squids Andalusian style

Fideua

Saffron risotto with green asparagus / mushrooms

Crunchy roasted tomato

Fried eggs with potato and "chistorra"

Mussels fisherman style

Iberian ham croquettes

Prawn with tartar sauce

Grilled scorpion fish pie

Grilled turnips

### **COLD**

Marinated salmon with soya and sesame

Tubercle chips

Iberian cured ham

Salted puff pastry

Small toasts tapenade

Gazpacho

Ciabatta with escalivada and L'Escala anchovies

Apple and foie pudding

"Salmorejo" with hard-boiled egg and cured ham

Foie truffles

Sweetcorn and salmon "empedrat"

Shrimp and crab ravioli

Sweet puff pastry

### **DESSERTS**

Financier

Fruit brochette with jam nappage or 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 €