

ENTRANTS – ENTRANTES - STARTERS - ENTRÉES

Encenalls de pernil ibèric amb pa amb tomata Jamón ibérico en virutas y pan con tomate Iberian ham shavings and bread smeared with tomato and olive oil Copeaux de jambon ibérique et pain à la tomate	12.50 €
Amanida de l'horta de Llofriu <i>Vegetals de temporada dels nostres horts</i> Ensalada de la huerta de Llofriu <i>Vegetales de temporada de nuestros huertos</i> Garden salad from Llofriu <i>Seasonal vegetables from our allotment</i> Salade du jardin de Lofriu <i>Légumes de saison de nos vergers</i>	9.00 €
Croquetes de pollastre amb gambes <i>Tret de la recepta del clàssic mar i muntanya</i> Croquetas de pollo con gambas <i>Extraído Receta del clásico mar y montaña</i> Chicken and shrimp croquettes <i>From the classic turf and surf recipe book</i> Croquettes de poulet aux crevettes <i>Extrait de la recette classique la mer et montagne</i>	8.00 €
Musclos de roca al vapor, Musclos del mediterrani cuits al vapor amb llimona Mejillones de roca al vapor, <i>Mejillones del mediterráneo cocidos al vapor con limón</i> Steamed rock mussels, <i>Steamed Mediterranean mussels with lemon</i> Moules de roches à la vapeur, <i>Moules de la méditerranée à la vapeur avec citron</i>	8.50 €
Calamars a l'andalusa, Calamars tallats en rodelles, enfarinats i fregits Calamares a la andaluza, <i>Calamares en rodajas, enharinados y fritos</i> Andalusian-style squid, <i>Squid cut in slices, floured and fried</i> Calmars à l'andalouse, <i>Calmars coupés en rondelles, farinés et frits</i>	8.50 €
Nyoquis d'alfàbrega, verdures i bolets, <i>Especial per vegans i vegetarians</i> Ñoquis de albahaca, verduras y setas, <i>Especial para veganos y vegetarianos</i> Basil gnocchi, vegetables and wild mushrooms, <i>Specially for vegans and vegetarians</i> Gnocchi à la basilique, légumes aux champignons, <i>Spécial aux végétaliens et végétariens</i>	10.50€
Fusta de formatges, Formatges de diferents D.O. amb confitura de tomàquet i fruits secs garapinyats Tabla de quesos, Quesos de diferentes D.O. con confitura de tomate y frutos secos garrapiñados Cheese platter, Cheeses from different regions with tomato jam and caramelized nuts Plateau de fromages, Fromages aux différentes régions a la confiture de tomate aux fruits secs	11.50 €
Fetge d'ànec escumat, full de poma i amanida de festucs Hígado de pato escalfado. Hojaldre de manzana y ensalada de pistachos Poached duck liver, apple puff pastry and pistachio salad Foie de canard poché, millefeuilles de pomme à la salade de pistaches	12.50 €
Salmó fumat, humus de mongeta i contrastos - Salmó fet a casa, mongeta vermella, niu de vegetals, fruites i fruits secs Salmon ahumado, humus de judía y contrastes - <i>Salmón hecho en casa, judía roja, nido de vegetales, frutas y frutos secos</i> Smoked salmon, bean hummus and contrasts - <i>Home smoked salmon, red bean hummus, vegetables, fruit and dried fruit</i> Saumon fumé, humus de haricot aux contrats - <i>Saumon fumé maison, humus de haricots rouges, nid de légumes, fruits aux fruits secs</i>	14.20 €
Cebiche de vieires i llagostins - <i>Molla de vieira i llagostins marinats amb llima i verdures</i> Cebiche de vieiras y langostinos - <i>Carne de vieira y langostinos maridados con lima y verduras</i> Langoustine and scallop ceviche - <i>Langoustines and scallops marinated in lime juice and vegetables</i> Cibiche de coquilles Saint-Jacque et langoustines - <i>Coquilles Saint-Jacques et langoustines marinés aux légumes</i>	15.00 €
Noodles, enokis i foie d'ànec <i>Niu de fideus semi-cruixents amb enokis (bolets orientals), foie a la planxa, cansalada viada caramel·litzada i verdures</i> Noodles, enokis y foie de pato <i>Nido de fideos semi-crujiente con enokis (setas orientales), foie a la plancha, panceta caramelizada y verduras</i> Noodles, enokis and duck liver <i>Half-crunchy noodle nest, enokis (oriental mushrooms), grilled duck liver, caramelized belly of pork and vegetables</i> Noodles, enokis au foie de canard <i>Nid de nouilles demi-croquant aux enokis (champignons orientales), foie poêlé à la poitrine de porc caramélisé aux légumes</i>	13.80 €
Crema d'escamarlans - Crema calenta, caramels de girgola salvatge farcits de formatge fumat Crema de cigalas - <i>Crema caliente, caramelos de setas salvajes rellenas de queso ahumado</i> Cream of crayfish soup - <i>Hot creamy soup with king oyster mushroom delights filled with smoked cheese</i> Crème d'écrevisses - <i>Crème chaude aux bombons de champignons sauvages farcis au fromage fumé</i>	11.00 €
Flam tebi d'espàrrecs blancs - Amanida d'espínacs a la catalana, gambes a l'all, olives i fruits secs Flan tibio de espárragos blancos - <i>Ensalada de espinacas a la catalana, gambas al ajillo, aceituna y frutos secos</i> Warm white asparagus terrine - <i>Catalan-style spinach salad, shrimps in garlic, olives and dried fruit</i> Flan chaud aux asperges blanches - <i>Salade aux épinards à la catalane, crevettes à l'ail, olives aux fruits secs</i>	14.80 €

ARROSSOS i FIDEUS - ARROCES y FIDEOS - RICE AND NOODLES RIZ ET FIDEUA (minim 2 personas)

“Arròs rostit” - Arròs al forn amb costelló i bolets “Arroz asado” - Arroz al horno con costilla de cerdo y setas “Roasted rice” - Baked rice with pork ribs and mushrooms “Riz Rôti” - Riz au four au porc aux champignons	15.50 €
Arròs mariner - Arròs semi caldós amb crustacis i mol·luscs Arroz marinero - Arroz semi-caldoso con crustáceos y moluscos Fisherman's-style rice - Creamy rice with crustaceans and molluscs Riz marinère - Riz au bouillon aux crustacés aux mollusques	15.50 €
Arròs mar i muntanya - Arròs caldós de sípia i pollastre Arroz Mar i Montaña - Arroz caldoso de sepia y pollo Turf and surf rice - Rice with cuttlefish and chicken Riz mer et montagne - Riz au bouillon à la seiche au poulet	15.50 €
Fideuà - Arrossejat de fideus amb calamars i crustacis Fideuà - “Arrossejat” de fideos con alamares y crustáceos Fideuà - Traditional noodle dish with squid and crustaceans Fideuà - « Arrossejat » de nouilles aux calmars aux crustacés	15.50 €

PEIXOS / PESCADO / FISH/ LES POISSONS

Peix de mercat al forn - Amb confit de patata, tomàquet i ceba Pescado de mercado al horno - Con patata confitada, tomate y cebolla Baked fish from the market - Potato confit, tomato and onion Poisson de marché au four - Pomme de terre confit, tomate à l'oignon	17.00 €
Peix de mercat a la planxa - Amb Graellada de verdures sobre una galeta salada Pescado de mercado a la plancha - Con Parrillada de verduras sobre galleta salada Grilled fish from the market - With grilled vegetables on a savoury cookie Poisson de marché grillé - Aux Légumes grillés sur une galette salée	17.00 €
Lluç, vegetals verds i polenta - Mongeta tendra i bròquil amb polenta d'algues i maonesa d'ametlles Merluza, vegetales verdes y polenta - Judía tierna y brócoli con polenta de algas y mahonesa de almendras Hake, green vegetables and polenta - Green beans and broccoli with seaweed polenta and almond mayonnaise Colin, légumes verts à la polenta - Haricots verts au brocoli à la polenta d'algues à la mayonnaise aux amandes	18.00 €
Corball, quinoa i verdures - Records d'orient: Quinoa saltada, xutney de ceba, crema de enokis i mongetes amb verdures Laminado de corvina - Recuerdos de oriente: Quinoa salteada, chutney de cebolla, crema de enokis y judías con verduras Slices of baked brown meagre - Memories of the East: sautéed quinoa, onion chutney, cream of enokis and beans with vegetables Stratifí de corb - Saveurs d'orient: Quinoa sauté, chutney d'oignon, enokis aux haricots aux légumes	19.00 €
Platillo de Bacallà - Cigrons, gambes i botifarra negra “Platillo” de bacalao - Garbanzos, gambas y butifarra negra Salt cod “Platillo” - Chickpeas, shrimps and black sausage « Platillo » de morue - Pois chiches, crevettes au boudin noir	16.50 €
Pop a l'andalusa - Galeta de ceba i tomàquet, verdures i agredolç de soja Pulpo a la andaluza - Galleta de cebolla y tomate, verduras y agridulce de soja Andalusian-style octopus - Onion and tomato cookie, vegetables and sweet and sour soya Poulpe à l'andalouse - Gâteau à l'oignon à la tomate, légumes au soja aigre-doux	19.80 €

LES CARNES / LAS CARNES / MEAT / LES VIANDES

Melós de vedella al vi de Merlot - Cuiinat amb vi negre, peres rostides, cebetes i aranyons Meloso de ternera al vino de Merlot - Cocinado con vino tinto, peras asadas, cebollitas y arándanos Tender beef in Merlot wine - Cooked in red wine, with roast pears, baby onions and blueberries Ragoût de veau au vin de merlot - Cuisiné au vin rouge, poires rôtis, petits ognons aux myrtilles	17.00 €
Magret d'ànec - Compota de carbassa i taronja, escabetx afruitat de verdures Magret de pato - Compota de calabaza y naranja, verduras afruitadas en escabeche Duck breast - Pumpkin and orange compote, fruity pickled vegetables Magret de canard - Compote à la citrouille à l'orange, légumes fruités marinés	18.00 €
Tataki de filet de porc ibèric d'aglà - Crumble de pipes, agredolç de fruits vermells i perfums de mandarina Tataki de solomillo de cerdo ibérico de bellota - Crumble de pipas, agridulce de frutos rojos y perfumes de mandarina Prime-quality Iberian pork fillet tataki - Sunflower seed crumble, sweet and sour red fruits and aroma of tangerine Tataki de filet de porc ibérique - Crumble de graines, aigre-doux aux fruits rouges au parfum à la mandarine	16.50 €

Mitjana de bou a la graella - "Fajitas" de ceps, blat de moro i salsa de rostit amb tocs de fum	18.50
Chuleta de buey al grill - "Fajitas" de ceps, maiz y salsa de asado con toques ahumados	
Grilled T-bone steak - Mushroom "Fajitas", sweetcorn, smoked roast sauce	
Entrecôte de bœuf grillé - "Fajitas" aux champignons, maïs, à la sauce rôtit fumée	

POSTRES - DESSERTS

Pastís de poma rostida - Mousse de poma rostida amb bescuit de xocolata negra i fruits secs garapinyats	7.20€
Tarta de manzana asada - Mousse de manzana asada con biscoit de chocolate negro y frutos secos garrapiñados	
Baked apple cake - Baked apple mousse, plain chocolate biscoit and caramelised nuts	
Gâteau à la pomme rôtie - Mousse à la pomme rôtie, biscoit au chocolat noir aux noix confites	

El nostre mel i mató - Pastís de mel, mató i panses, gelé de llimona, daus de codony i xocolata	7.20 €
Nuestro miel y mató - Tarta de miel, mató y pasas, gelé de limón, dados de membrillo y chocolate	
Our homemade milk curds and honey - Milk curd, honey and raisin cake, lemon jelly, diced quince jelly and chocolate	
Notre miel et fromage blanc - Gâteau au miel, au fromage blanc, aux raisins, gelés au citron au chocolat	

Mousse de xocolata negra - llet merengada i diferents fruites caramel·litzades	7.20 €
Mousse de chocolate negro - Leche merengada y diferentes frutas caramelizadas	
Plain chocolate mousse - "Leche merengada" and assorted caramelized fruit	
Mousse au chocolat noir - Meringue aux différents fruits caramélisés	

Suquet de fruites	6.00 €
"Suquet" de frutas	
Fresh fruit salad	
Macédoine aux fruits naturels	

Crema catalana "La de sempre!"	6.00 €
Crema catalana "¡La de siempre!"	
Traditional Catalan custard	
Crème catalane "Celle de toujours"	

Pels amans dels gelats i sorbets	6.00 €
Para los amantes de los helados y sorbetes	
Assorted ice creams and sorbets	
Assortiment de glaces et sorbets	

ELS NOSTRES MENÚS – NUESTROS MENUS - NOS MENUS - OUR MENUS

MENÚ DE L'ARRÒS (Pa / Aigua /Vi / IVA Inclòs) (Bread/Water/Wine/VAT included)	
De dilluns a divendres als migdies (festius no inclosos)	19.50 €
De lunes a viernes al medio día (festivos no incluidos)	
Monday to Friday lunchtimes (not including public holidays)	

MENÚ SANT ROC (Pa / Aigua / IVA Inclòs) (Bread/Water/VAT included)	
Dissabtes i diumenges als migdies (festius també)	29.00 €
Sábados y domingos al medio día (festivos también)	
Saturday and Sunday lunchtimes (and public holidays)	

MENÚ GASTRONÒMIC - MENÚ GASTRONÓMICO	48.00 €
MENU GASTRONOMIQUE / TASTING MENU	

(Taula completa / mesa completa) (complete table / complet table)

HORARI – HORARIO – HORAIRE – OPENING TIMES

ESMORZAR / DESAYUNO / PETIT DEJEUNER / BREAKFAST **08:00/10:30**

DINAR / ALMUERZO / DEJEUNER / LUNCH **13:30/15:30**

SOPAR / CENA / DÎNER / EVENING MEAL **20:00/22:00**

Divendres i Dissabtes / Viernes y Sábados / Vendredi et Samedi / Fridays and Saturdays

20:00 / 22:30

TEL. +34 972 61 42 50

1

Amanida Sant Roc / *Ensalada Sant Roc* / Salade Sant Roc / *Sant Roc Salad*

Coca de recapte amb seitons, sobrassada i niu d'enciams a la vinagreta de mel
Coca de recapte con boquerones, sobrasada y nido de ensaladas a la vinagreta de miel
Coca de recapte, anchois frais, soubressade à la salade à la vinaigrette au miel
Anchovies and sobrassada "coca de recapte" with salad and honey vinaigrette

Tàrtar de salmó amb torrada d'olives i tomàquets xerrys
Tártaro de salmón con tostada de olivas i tomates cherrys

Tartare de saumon au pain grillé d'olives aux tomates cherrys
Salmon tartar with olives and cherry tomato toast

Croquetes fetes a casa / *Croquetas hechas en casa*
Croquettes maison / *Home made Croquettes*

Calamars a l'andalusa / *Calamares a la andaluza*
Calamars à l'andalouse / *Squids andalusian style*

Musclos de roca al vapor / *Mejillones de roca al vapor*
Moules de roche à la vapeur / *Steamed mussels*

2

Arròs caldós Mariner / *Arroz caldoso Marinero*
Riz au bouillon marinier / *Rice broth à la marinière*

Arròs a la cassola de....
Arroz a la cazuela de
Riz à la casserole de....
Rice casserole of

Fideuà / *Fideuà*
Fideuà / *Fideuà*

3

Crema Catalana / *Crema Catalana*
Crème Catalane / *Catalan Cream*

Gelats i sorbets variats / *Helados y sorbetes variados*
Glaces et sorbets variés / *Assorted Ice-cream and sorbets*

Macedònia de fruites / *Macedonia de frutas*
Salade de fruits frais / *Fresh fruit salad*

Fruita del dia / *Fruta del día*
Fruit du jour / *Fruit of the day*

Pastís del dia / *Pastel del día*
Gâteau du jour / *Cake of the day*

Preu/Precio: 19,50€

De Dilluns a Divendres a migdia (Festius no inclosos)
De Lunes a Viernes a mediodía (Festivos no incluidos)
De Lundi à Vendredi midi (Congés non compris)
Monday to Friday at lunchtime (Holiday not included)

Inclou aigua, pa, vi i 10% IVA
Incluido: agua, pan, vino y 10% IVA
Cafe no inclòs / no incluido

Included: water, bread, wine and 10% TAX
Café non compris / Coffee not included

1

Cebiche de salmó i fruita de la passió
Cebiche de salmón y fruta de la pasión
Cibiche au saumon au fruit de la passion
Salmon cebiche and passion fruit

Tàrtar de llobarro, humus de llegums i amanida de verdures
Tártaro de lubina, humus de legumbres y ensalada de verduras
Tartare de bar, humus de llegums secs à la salade de llegums
Sea-bass tartar, legumes humus and vegetables salad

Sopa de peix / *Sopa de pescado*
Soupe de poisson / *Fish soup*

El nostre còctel de llagostins / *Nuestro cóctel de langostinos*
Cocktail de crevettes / *Prawns cocktail*

Coca d'ou escumat; pernil rostit amb pera i foie / *Coca de huevo poché: jamón asado con pera y foie*
Tourte d'œuf poché; jambon rôti à la poire au foie / *Poached egg pie; roast ham with pear and foie*

Calamars a l'andalusa / *Calamares a la andaluza* / Calamars à l'andalouse / *Squids andalusian style*

Musclos de roca al vapor / *Mejillones de roca al vapor* / Moules de roche à la vapeur / *Steamed mussels*

2

Arròs caldós Mariner / *Arroz caldoso Marinero*
Riz au bouillon marinier / *Rice broth à la marinère*
(min 2 pes.)

Fideuà de calamar / *Fideuà de calamar*
Fideuà de calamar / *Squids Fideuà*

Pollastre amb gambes / *Pollo con gambas*
Poulet aux crevettes / *Chicken with shrimps*

Peix de costa al forn o a la brasa
Pescado de costa al horno o a la brasa
Poisson de côte grillé ou au four
Grilled or baked Coast fish

Mitjana de vedella amb patates braves, ceba fregida i romesco de verdures
Entrecot de ternera con patatas bravas, cebolla frita y romesco de verduras

Entrecôte de veau aux pommes de terre braves, oignon frit au romesco de llegums
Grilled entrecote with potatoes bravas, fried onion and vegetables romesco

3

Llet amb galetes i plàtan
Leche con galletas y plátano
Lait avec biscuit et banane
Milk with biscuit and banana

Brownie amb iogurt i maduixes
Brownie con yogurt i fresas
Brownie au yaourt aux fraises
Brownie with yogurt and strawberries

Crema catalana / *Crema catalana*
Crème catalane / *Catalan custard*

Macedònia de fruites / *Macedonia de frutas*
Salade de fruits frais / *Fresh fruit salad*

Gelats i sorbets variats / *Helados y sorbetes variados*
Assortiment de glaces et sorbets / *Assorted ice-cream and sorbets*

Pastís del dia / *Pastel del día*
Gâteau du jour / *Cake of the day*

Preu/Precio: 29,00€

Només dissabte i diumenge a migdia
Sólo sábado y domingo a mediodía
Seulement samedi et dimanche midi
Only Saturdays and Sundays at lunchtime

Inclou aigua, pa, i 10% IVA
Incluido: agua, pan y 10% IVA
Cafè no inclòs / no incluído
Compris: eau, pain, et 10% TVA
Included: water, bread and 10% TAX
Café non compris / not included