

ENTRANTS / ENTRANTES / ENTRÉES / STARTERS

Calamars a l'andalusa / Calamares a la andaluza 16.00€
 Calmars à l'andalouse / Andalusia-stylesquid

Musclos de roca al vapor / Mejillones de roca al vapor 12.00€
 Moules de roches à la vapeur / Steamed rock mussels

Croquetes Sant Roc / Croquetas Sant Roc 11.00€
 Croquettes Sant Roc / Sant Roc croquettes

Amanida de l'horta de Llofriü 12.00€
 Ensalada de la huerta de Llofriü
 Salade du jardin de Llofriü
 Garden salad from Llofriü



Fusta de formatges de diferents D.O. amb confitura de tomàquet i fruits secs 16.00€
 Tabla de quesos de diferentes D.O. con confitura de tomate y frutos secos
 Plateau de fromages, de différentes régions, accompagné de confiture de tomate et fruits secs
 Cheeseboard – Cheeses from different regions with tomato jam and nuts

Encenalls de pernil ibèric i pa de vidre amb tomata 16.00€
 Jamón ibérico en virutas y pan de cristal con tomate
 Copeaux de jambon ibérique, pain à la tomate
 Iberian ham shavings, tomato bread

Terrina de foie i galeta d'espècies amb contrastos de cítrics i fruits secs 22.00€
 Tarrina de foie y galleta de especies con contrastes de cítricos y frutos secos
 Terrine de foie et biscuit aux épices, rehaussé de notes d'agrumes et de fruits secs

Cebiche de gambes i salmó / Cebiche de gambas y salmón 20.00€
 Ceviche de crevettes et de saumon / Prawn and salmon ceviche

ARROSSOS / ARROCES / RIZ / RICE

Mínim 2 persones / Mínimo 2 personas / Minimum 2 personnes / 2 persons minimum

Arròs caldós mariner 25.00€
 Arroz marinero
 Riz marinière
 Seafood brothy rice

Arròs a la llauna de gambes / Arroz asado de gambas 28.00€
 Riz rôti aux crevettes / Roasted rice with shrimps

Arròs rostit de xai, poma, prunes i trompetes 25.00€
 Arroz asado de cordero, manzana, ciruelas y trompetas
 Riz rôti au gigot d'agneau, pommes, prunes et trompettes
 Toasted rice with lamb leg, apple, plums and plenty mushrooms

Fideuà Sant Roc 23.00€
 Fideuá Sant Roc

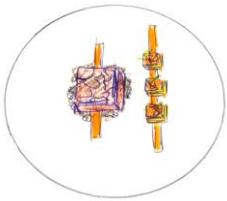
PEIXOS / PESCADOS / POISSONS / FISH

Peix de mercat al forn, amb confit de patata, tomàquet i ceba Pescado del mercado al horno con confit de patata, tomate y cebolla Poisson frais du marché au four, Pomme de terre confite, tomate et l'oignon Baked fresh fish - Pickled potato, tomato and onion	28.00€
Peix de mercat a la planxa amb graellada de verdures Pescado del mercado a la plancha – Con parrillada de verduras Poisson frais du marché grillé aux légumes grillés / Grilled fresh fish – With grilled vegetables	28.00€
Vieires amb trinxat de bleda vermella, crema de pèsols i foie poêle Vieira con trinxat de acelga roja, crema de guisantes y foie poêlé Coquilles Saint-Jacques au trinxat de bette rouge, crème de petits pois et foie poêlé Scallops with red chard trinxat, pea cream, and pan-seared foie	26.00€
Bacallà amb risotto d'escalivada, tomàquet i olives Bacalao con risotto de escalivada, tomate y aceitunas Morue au risotto d'escalivada, tomates et olives / Cod with escalivada risotto, tomato, and olives	24.00€



CARNS / CARNES / VIANDE / MEAT

Entrecot de vedella amb cremós d'albergínies, formatge fresc, tomàquet i alfàbrega Entrecot de ternera con cremoso de berenjenas, queso fresco, tomate y albahaca Entrecôte de veau au crémeux d'aubergines, fromage frais, tomates et basilic Veal entrecôte with creamy eggplant, fresh cheese, tomato and basil	28,00€
Tataki de vedella amb patates especiades, fondue de tòfones i wok de verdures Tataki de ternera con patatas especiadas, fondue de trufa y wok de verduras Tataki de veau aux pommes de terre épicées, fondue de truffes et wok de légumes Veal tataki with spiced potatoes, truffle fondue, and vegetable wok	48.00€ (2 pers)
Cua de bou amb crema de pastanagues i milfulls de patata Rabo de toro con crema de zanahorias y milhojas de patata Queue de bœuf, crème de carottes et mille-feuille de pommes de terre Braised Oxtail with carrot cream and potato mille-feuille	25.00€



POSTRES / DESSERT / DESERT

Mousse de mel i mató amb gingebre i llimona Mousse de miel y mató con jengibre y limón Mousse au miel et mató au gingembre et citron Mousse with honey and fresh cheese, ginger, and lemon	8.00€
Núvol de maduixes / Nube de fresas / Nuage de fraises / Strawberry cloud	9.00€
Galeta de xocolata en textures / Galleta de chocolate en texturas Biscuit au chocolat en textures / Chocolate cookie in textures	8.00€
La Nostra fondue de xocolata negra / Nuestra fondue de chocolate negro Notre fondue de chocolat noir / Our black chocolate fondue	18,00€ (2 pers.)
Suquet de fruites / "Suquet" de frutas Salade de fruits naturelle / Fresh fruit salad	7.00€
Crema catalana "La de sempre!" / Crema catalana "¡La de siempre! Crème catalane "celle de toujours" / Catalan cream	7.00€
Pels amants dels gelats i sorbets / Para los amantes de los helados y sorbetes Assortiment de glaces et sorbets / Assorted Ice-cream and sorbets	7.00€

