

ENTRANTS / ENTRANTES / ENTRÉES / STARTERS

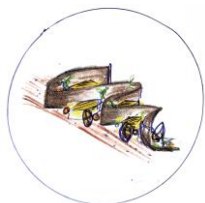
Calamars a l'andalusa / Calamares a la andaluza 16.00€
 Calmars à l'andalouse / Andalusia-style squid



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

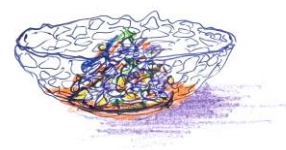
Croquetes Sant Roc / Croquetas Sant Roc 11.00€
 Croquettes Sant Roc / Sant Roc croquettes

Amanida de l'horta de Llofriü / Ensalada de la huerta de Llofriü 12.00€
 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

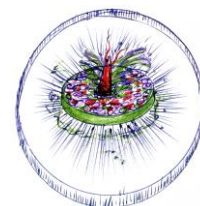
Encenalls de pernil ibèric i pa de vidre amb tomata 16.00€
 Jamón ibérico en virutas y pan de cristal con tomate
 Copeaux de jambon ibérique, pain à la tomate / Iberian ham shavings, tomato bread



Cebiche de llagostins i vieires / Cebiche de langostinos y vieiras 22.00€
 Ceviche de crevettes et noix de Saint-Jacques / Prawn and scallop ceviche

Micuit de foie d'ànec a la llimona: pa amb xocolata i cacauets 20.00€
 Micuit de foie de pato al limón: pan con chocolate y cacahuets
 Mi-cuit de foie gras de canard au citron : pain au chocolat et cacahuètes
 Duck foie gras mi-cuit with lemon: bread with chocolate and peanuts

Gamba vermella entre aromes: Cremós d'herbes fresques, tomàquet i festuc 22.00€
 Gamba roja entre aromas: cremoso de hierbas frescas, tomate y pistacho
 Crevette rouge aux arômes : crémeux d'herbes fraîches, tomate et pistache
 Red prawn with aromatic flavours: creamy fresh herbs, tomato and pistachio




ARROSSOS / ARROCES / RIZ / RICE

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

Arròs caldós mariner / Arroz marinero 26.00€
 Riz marinière / Seafood brothy rice

Arròs a la llauna de gambes / Arroz asado de gambas 29.00€
 Riz rôti aux crevettes / Roasted rice with shrimps

Arròs rostit de pop, sobrassada i tomàquet amb formatge Mahó 28.00€
 Arroz asado de pulpo, sobrasada y tomate con queso Mahón
 Riz rôti au poulpe, sobrasada et tomate avec fromage de Mahón
 Roasted rice with octopus, sobrasada and tomato with Mahón cheese

Arròs rostit d'algues i espàrrecs verds amb pesto de festucs i bròquil verd 22.00€
 Arroz asado de algas y espárragos verdes con pesto de pistachos y brócoli verde 
 Riz rôti aux algues et asperges vertes au pesto de pistaches et brocoli vert
 Roasted rice with seaweed and green asparagus, pistachio pesto and green broccoli

Fideuà Sant Roc 24.00€
 Fideuá Sant Roc

PEIXOS / PESCADOS / POISSONS / FISH

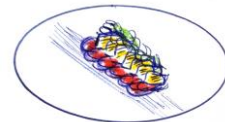
Peix de mercat al forn, amb confit de patata, tomàquet i ceba 29.00€
 Pescado del mercado al horno con confit de patata, tomate y cebolla
 Poisson frais du marché au four, Pomme de terre confite, tomate et oignon
 Baked fresh fish - Pickled potato, tomato and onion



Peix de mercat a la planxa amb graellada de verdures 29.00€
 Pescado del mercado a la plancha - Con parrillada de verduras
 Poisson frais du marché grillé aux légumes grillés / Grilled fresh fish - With grilled vegetables

Tataki de corball amb figues, fonoll marí i pastanaga rostida 27.00€
 Tataki de corvina con higos, hinojo marino y zanahoria asada
 Tataki de maigre aux figues, fenouil marin et carotte rôtie
 Meagre tataki with figs, sea fennel and roasted carrot

Mar i muntanya de rap, botifarra de foie d'ànec i gambes amb lleties coral 28.00€
 Mar y montaña de rape, butifarra de foie de pato y gambas con lentejas coral
 Mer et montagne de lotte, saucisse au foie gras de canard et crevettes aux lentilles corail
 Surf and turf of monkfish, duck foie gras sausage and prawns with red lentils



Vieires a la meunière de cítrics, moniato especial i bròquil verd 25.00€
 Vieiras a la meunière de cítricos, boniato especiado y brócoli verde
 Coquilles Saint-Jacques meunière, aux agrumes, patate douce épicée et brocoli vert
 Scallops meunière with citrus fruits, spiced sweet potato and green broccoli

CARNS / CARNES / VIANDE / MEAT

Entrecot de vedella a la brasa amb tatin de tomàquets i mozzarella a la Toscana 29.00 €
 Entrecot de ternera a la brasa con tatin de tomates y mozzarella a la toscana
 Entrecôte de veau grillée avec son tatin de tomates et mozzarella à la toscana
 Grilled veal entrecôte with tomato tatin and Tuscan-style mozzarella

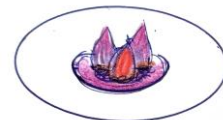


Tataki de vedella amb divertiments: macarrons a la carbonara i patatò a la provençal 56.00€
 Tataki de ternera con acompañamientos: macarrones a la carbonara y patata a la provenzal (2 pers)
 Tataki de veau et ses garnitures : macaroni à la carbonara et pomme de terre provençale
 Veal tataki with accompaniments: carbonara macaroni and Provençal-style potato

POSTRES / DESSERT / DESERT

Mató amb figues / Requesón con higos 9.00€
 Fromage frais catalan (mató) aux figues / Fresh curd cheese with figs

Temps de préssecs: préssecs en textures i pastís de formatge 9.00€
 Tiempo de melocotones: melocotones en texturas y tarta de queso
 Saison de pêches : pêches en textures et gâteau au fromage
 Peach season: peaches in different textures and cheesecake



Matxa-sú: nova versió del tiramisú / Matxa-sú: nueva versión del tiramisú 9.00€
 Matxa-sú : nouvelle version du tiramisu / Matxa-sú: a new take on tiramisu

Passió de xocolata / Pasión de chocolate 9.00€
 Passion chocolat / Chocolate passion

La nostra fondue de xocolata al caramel amb divertiments 18.00€
 Nuestra fondue de chocolate al caramelo con acompañamientos (2 pers.)
 Notre fondue de chocolat au caramel et ses gourmandises
 Our caramel chocolate fondue with sweet treats



Suquet de fruites / "Suquet" de frutas 7.00€
 Salade de fruits naturelle / Fresh fruit salad

Crema catalana "La de sempre!" / Crema catalana "¡La de siempre!" 7.00€
 Crème catalane "celle de toujours" / Catalan cream

Pels amants dels gelats i sorbets / Para los amantes de los helados y sorbetes 7.00€
 Assortiment de glaces et sorbets / Assorted Ice-cream and sorbets