

ENTRANTS / ENTRANTES / ENTRÉES / STARTERS



Calamars a l'andalusa / Calamares a la andaluza
Calmars à l'andalouse, calmars en rondelles, farinés et frits
Andalusia-style squid, Squid cut in slices, flowered and fried

16.00€

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

12.00€

Croquetes Sant Roc / Croquetas Sant Roc
Croquettes Sant Roc / Sant Roc croquettes

11.00€

Amanida de l'horta de Llofriu, Vegetals de temporada
Ensalada de la huerta de Llofriu, Vegetales de temporada
Salade du jardin de Llofriu, salade de saison de nos vergers
Garden salad from Llofriu, season vegetables from our orchards



12.00€



Fusta de formatges de diferents D.O.
amb confitura de tomàquet i fruits secs
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

14.00€

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

16.00€



Terrina de foie amb amanida de carxofes, pedrers i fruits secs
Terrina de foie con ensalada de alcachofas, mollejas y frutos secos
Terrine de foie et salade d'artichauts, gésiers et fruits secs
Foie terrine with artichoke, gizzard and dried fruit salad

20.00€

ARROSSOS / ARROCES / RIZ / RICE

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



Arròs Mariner, arròs semi caldós amb crustacis i mol·luscs
Arroz marinero, arroz semi-caldoso con crustáceos y moluscos
Riz marinère, riz au bouillon aux crustacés et coquillages
Seafood rice, rice with crustaceans and molluscs

25.00€

Arròs rostit de calamars amb cor de carxofa i botifarra negra
Arroz asado de calamares con corazón de alcachofa y butifarra negra
Roasted rice with squid, artichoke hearts and Black pudding
Riz rôti aux calmars, cœurs d'artichauts et boudin noir

26.00€

Arròs rostit de carxofes, múrgoles i escabetx de guatlla
Arroz asado de alcachofas, colmenillas y escabeche de codorniz
Riz rôti aux artichauts, morilles et escabèche de caille
Roasted rice with artichokes, morels and quail escabeche

26.00€

Arròs cremós d'espàrrecs verds i porros confitats
Arroz cremoso de espárragos verdes y puerros confitados
Riz crémeux aux asperges vertes et poireaux confits
Creamy rice with green asparagus and confit leeks



23.00€

Fideuà Sant Roc
Fideuá Sant Roc

23.00€

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€
Farcell de lluç amb cremós de sopes d'all i pernil ibèric Rollito de merluza con cremoso de sopas de ajo y jamón ibérico Rouleau de colin, velouté à l'ail et jambon ibérique Hake roulade with garlic soup cream and Iberian ham	29.00€
Calamars farcits de secret i múrgoles Calamares rellenos de secreto ibérico y colmenillas Calmars farcis de secreto ibérique et morilles Stuffed squid with Iberian secreto and morels	23.00€



CARNS / CARNES / VIANDE / MEAT



Tataki de vedella amb tempura de calçots, carxofes fregides i romesco Tataki de ternera con tempura de calçots, alcachofas fritas y romesco Tataki de bœuf, tempura de calçots, artichauts frits et romesco Beef tataki with calçots tempura, fried artichokes and romesco	48.00€
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	24.00€

POSTRES / DESSERT / DESERT

Músic de fruits secs, mel i mató amb gelat de pi Músico de frutos secos, miel y requesón con helado de pino Mélange de fruits secs, miel et fromage blanc à la glace au pin Nut medley with honey and fresh cheese, with pine ice cream	8.00€
Carrot cake en deconstrucció / Carrot cake deconstruido Carrot cake déstructuré / Deconstructed carrot cake	8.00€
Galleta de xocolata en textures / Galleta de chocolate en texturas Biscuit au chocolat en textures Chocolate cookie in textures	8.00€
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€

