

ENTRANTS / ENTRANTES

Calamars a l'andalusa 14,00€
Calamares a la andaluza

Musclos de roca al vapor 10.00€
Mejillones de roca al vapor

Croquetes Sant Roc 9.00€
Croquetas Sant Roc

Amanida de l'horta de Llofriu 11.00€
Vegetals de temporada dels nostres horts

Ensalada de la huerta de Llofriu, Vegetales de temporada de nuestros huertos

Fusta de formatges de diferents D.O. 14.00€
amb confitura de tomàquet i fruits secs garapinyats

Tabla de quesos de diferentes D.O. con confitura de tomate y frutos secos garrapiñados

Encenalls de pernil ibèric 14,00€
amb pa amb tomata

Jamón ibérico en virutas y pan con tomate

Salmorejo de tomata blau amb 11.00€
verdures de l'hort amanides

Salmorejo de tomate azul con verduras del huerto aliñadas

Amanida de carbassó, ruca, alvocat 11.00€
i tomàquet amb vinagreta de llima i festucs

Ensalada de calabacín, rúcula, aguacate y tomate con vinagreta de lima y pistacho

Wok de mil i una verdures, llavors i 13.00€
mandonguilles veganes

Wok de mil y una verdures, semillas i albóndigas veganas



ARROSSOS

Arròs Mariner 20.00€
arròs semi caldós amb crustacis i mol·luscs

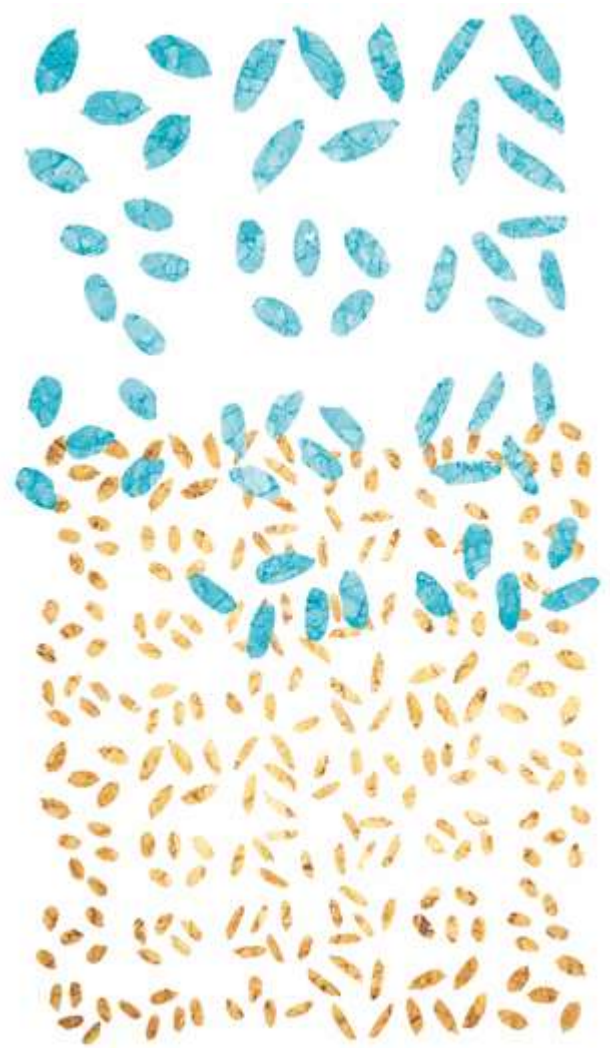
Arroz marinero
arroz semi-caldoso con crustáceos y moluscos


Arròs a la llauna de gambes 24.00€

Arroz asado de gambas

Arròs rostit de peix de costa 24.00€
amb romesco d'albergínia, avellanes i parmesà

Arroz asado de pescado de costa con romesco
de berenjena, avellanes y parmesano



Arròs de verdures verdes,  20.00€
enciam de mar i herbes aromàtiques

Arroz de verduras verdes, lechuga de mar y
hierbas aromáticas

Fideuà Sant Roc 20.00€

Fideuá Sant Roc

Mínim 2 persones
Mínimo 2 personas



CARNS / CARNES



Filet de porc ibèric amb tatin de tomàquets, espinacs i formatge 21.00€

Filete de cerdo ibérico con tatén de tomates, espinacas i queso

Entrecot de vedella a la brasa amb rostit de patates, padrons i portobello 24.00€

Entrecot de ternera a la brasa con asado de patatas, padrones y portobello

PEIXOS / PESCADOS

Peix de mercat al forn amb confit de patata, tomàquet i ceba 22.00€

Pescado del mercado al horno con confit de patata, tomate y cebolla

Peix de mercat a la planxa Amb graellada de verdures 22.00€

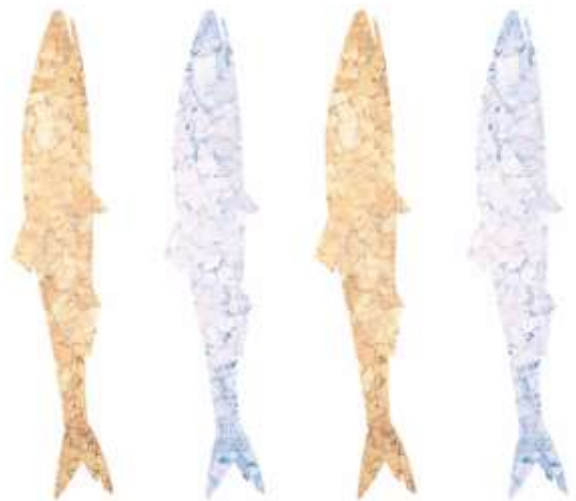
Pescado del mercado a la plancha – Con parrillada de verduras

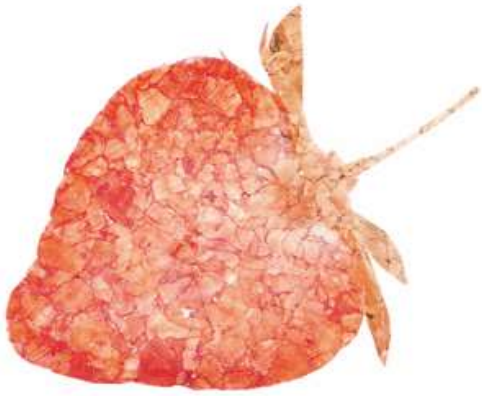
Corball amb crema de bulbs, cireres i bimi 24.00€

Corvina con crema de bulbos, cerezas y bimi

Tataki de salmó, mongeta de soja, algues i curri de mango 22.00€

Tataki de salmón, alubia de soja, algas y curry de mango





POSTRES

Mel i mató amb festucs 8.00€

Miel y requesón con pistachos

Chloé Eau de parfum 8.00€

Galeta garapinyada amb toffee, xocolata i perfums florals 8.00€

Galleta garapiñada con toffee, chocolate y perfumes florales

Pastisset de xocolata, cireres i caramel amb àspic de préssecs al té verd 8.00€

Pastelito de chocolate, cerezas y caramelo con áspic de melocotón al té verde

Suquet de fruites 7.00€

“Suquet” de frutas

Crema catalana “La de sempre!” 7,00€

Crema catalana “¡La de siempre!”

Pels amants dels gelats i sorbets 7,00€

Para los amantes de los helados y sorbetes

Acompaña-ho amb ...

Garnatxa dolça Puig de les Guilles (Gran Or 2021)

Pedro Ximenez Reserva Fam. Málaga Virgen (93 Peñín)

Sauternes Ch. Tuyttens (Sauvignon blanc i Sémillon)

