

ENTRANTS / ENTRANTES ENTRÉES / STARTERS



Calamars a l'andalusa / Calamares a la andaluza 16.00€
 Calmars à l'andalouse, calmars en rondelles, farinés et frits
 Andalusia-style squid, Squid cut in slices, flowered and fried

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 10.00€
 Croquettes Sant Roc / Sant Roc croquettes


Amanida de l'horta de Llofriu, Vegetals de temporada 12.00€
 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



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

Encenalls de pernil ibèric, amb pa amb tomata 15.00€
 Jamón ibérico en virutas y pan con tomate
 Copeaux de jambon ibérique, pain à la tomate
 Iberian ham shavings, tomato bread

Amanida tèbia de saltejat de favetes, pernil i bolets 13.00€
 Ensalada tibiana de salteado de habitas, jamón y setas 
 Salade tiède aux fèves fines, jambon et champignons
 Salted baby broad beans salad, ham and mushrooms

Espàrrecs amb cremós de porros i formatge amb oli d'herbes 16.00€
 Espárragos con crema de puerros y queso con aceite de hierbas 
 Aspèrges au crémeux aux poireaux, fromage à l'huile d'herbes
 Asparagus with creamy leek, cheese in herbs oil



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 marinière, riz au bouillon aux crustacés et coquillages Seafood rice, rice with crustaceans and molluscs	22.00€
Arròs a la llauna de gambes / Arroz asado de gambas Riz rôti aux crevettes / Roasted rice with shrimps	26.00€
Arròs rostit de calamar i carxofes / Arroz asado de calamar y alcachofas Riz rôti au calmar aux artichauts / Roasted rice with squid and artichokes	24.00€
Arròs al forn de verdures i llegums de soja  Arroz asado de verduras y legumbres de soja Riz au four, aux légumes secs au soja Baked rice, with vegetables and soja legumes	22.00€
Fideuà Sant Roc Fideuá Sant Roc	22.00€

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	25.00€
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	25.00€
Bacallà amb saltat de carxofes, cansalada i crema de pèsols Bacalao con salteado de alcachofas, panceta y crema de guisantes Morue aux artichauts sautés, lard à la crème aux petits pois Cod fish with salted artichokes, bacon and peas cream	28.00€
Tataki de salmó amb trinxat de carbassa especiat i kimchi Tataki de salmón con calabaza especiada trinchada y kimchi Tataki au saumon, ragout de citrouille et kimchi Salmon tataki with spiced pumpkin and kimchi	28.00€



CARNS / CARNES VIANDE / MEAT



Filet de vedella a la brasa amb foie i ragú de rossinyols i trompetes 25,00€
Solomillo de ternera a la brasa con foie y ragú de rebozuelos y trompetas de la muerte

Filet de boeuf grillé au foie de canard au ragout de chanterelles et trompettes

Grilled beef tenderloin with duck foie and mushrooms ragout

Magret d'ànec amb pastanaga rostida i ratafia de fruites

21.00€

Magret de pato con zanahoria asada y ratafia de frutas

Magret de canard à la carrote rôtit aux fruits à la ratafia

Duck breast with roasted carrot and fruits in ratafia

POSTRES DESSERT / DESERT

Mató amb gerds / Requesón con frambuesas

8.00€

Fromage frais aux framboises / Fresh cheese with raspberry

Te verd, xocolata blanca, flors i violes

8.00€

Té verde, chocolate blanco, flores y violetas

Té verd, chocolat blanc, fleurs et violettes

Green tea, White chocolate, flowers and violets



Bomba de xocolata negra, poma i llimona

10.00€

Bomba de chocolate negro, manzana y limón

Bombe de chocolat noir, pomme au citron

Black chocolate bomb, apple and lemon



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

7.00€

Para los amantes de los helados y sorbetes

Assortiment de glaces et sorbets

Assorted Ice-cream and sorbets

