

Encenalls de pernil ibèric amb
amb pa de vidre amb tomata 15.00€

Jamón ibérico en virutas y pan cristal con tomate

Amanida de quinoa i vedures
en diferents coccions 13.00€



Ensalada de quinoa y verduras en diferentes cocciones

Turró de foie amb verduretes
a la brasa i vinagreta de festucs 23.00€

Turrón de foie con verduritas a la basa y vinagreta de pistachos

ENTRANTS / ENTRANTES

Calamars a l'andalusa 16.00€

Calamares a la andaluza

Musclos de roca al vapor 12.00€

Mejillones de roca al vapor

Croquetes Sant Roc 10.00€

Croquetas Sant Roc

Amanida de l'horta de Llofriu 12.00€

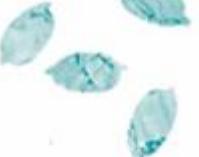


Vegetals de temporada dels nostres horts

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

Fusta de formatges de diferents D.O. 16.00€
amb confitura de tomàquet i fruits secs

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



ARROSSOS

Arròs Mariner 22.00€
arròs semi caldós amb crustacis i mol·luscs

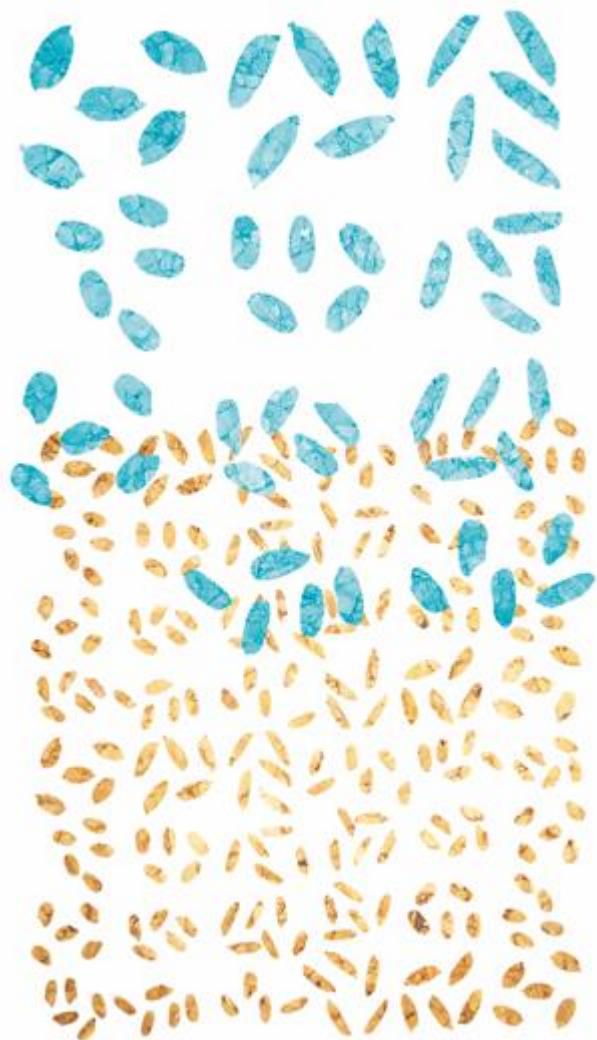
Arroz marinero
arroz semi-caldoso con crustáceos y moluscos

Arròs a la llauna de gambes 26.00€

Arroz asado de gambas

Arròs rostit de trompetes de la mort,
botifarra negra i bacallà al pil-pil 24.00€

Arroz asado de trompetas de la muerte, butifarra negra y
bacalao al pil-pil



Arròs cremós d'espàrrecs verds,
pak-choi, algues i formatge 22.00€



Arroz cremoso de espárragos verdes, pak-choi y queso

Fideuà Sant Roc 22.00€

Fideuá Sant Roc

Mínim 2 persones
Mínimo 2 personas

CARNS / CARNES



Entrecot de vedella a la brasa
amb caliu de patató, padrons i formatge trufat
Entrecot de ternera a la brasa con patata, pimientos del padrón y queso trufado

26,00€
Filet de vedella a la carbonara
Filete de ternera a la carbonara

Magret d'ànec i foie en 3 coccions
amb pinya especiada
Magret de pato y foie en 3 coccciones con piña especiada

PEIXOS / PESCADOS

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

25.00€
*Pescado del mercado al horno
con confit de patata, tomate y cebolla*

Peix de mercat a la planxa
Amb graellada de verdures

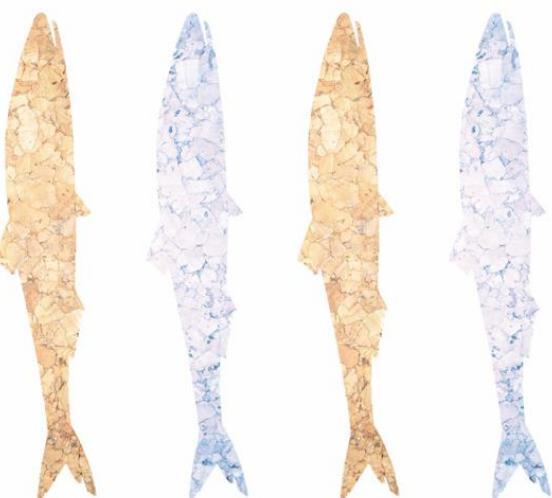
25.00€
Pescado del mercado a la plancha – Con parrillada de verduras

Tonyina poc feta amb macerat
d'escalunyes, mango i algues

24.00€
Atún poco hecho con chalotas maceradas, mango y algas

Rap amb escopinyes
a la meunière de llima i romaní

25.00€
Rape con berberechos a la meunière de lima y romero





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

POSTRES

Mató amb gerds 8.00€

Requesón con frambuesas

Te verd, xocolata blanca, flors i violes 8.00€

Té verde, chocolate blanco, flores y violetas

Bomba de xocolata negra, poma i llimona 10.00€

Bomba de chocolate negro, manzana y limón

La Nuestra fondué de xocolata negra 18,00€
(2 pers.)

Nuestra fondué de chocolate negro

Acompanya-ho amb ...

Garnatxa dolça Puig de les Guilles 4.50€
(Gran Or 2021)

Pedro Ximenez Reserva 4,00€
Fam. Málaga Virgen (93 Peñín)

Sauternes Ch. Tuyttens 5,00€
(Sauvignon blanc i Sémillon)

