



Copeaux de jambon ibérique 15.00€
pain à la tomate

Iberian ham shavings
tomato bread, (Bread smeared with tomato and olive oil)

Salade de quinoa et légumes 13.00€
dans différentes cuisson



Quinoa and vegetables in different cooking salad

Touron de foie aux légumes grillés 23.00€
à la vinaigrette de pistaches
Foie turrón with grilled vegetables pistachio vinaigrette

ENTRÉES / STARTERS

Calmars à l'andalouse 16.00€
Calmars en rondelles, farinés et frits

Andalusia-stylesquid ,Squidscut in slices, flowered and fried

Moules de roches à la vapeur 12.00€
moules de la méditerranée à la vapeur et au citron

Steamed rock mussels, Steamed Mediterranean mussels with lemon

Croquettes Sant Roc 10,00€
Sant Roc croquettes

Salade du jardin de Llofriú 12.00€
salade de saison de nos vergers



Garden salad from Llofriú
season vegetables from our orchards

Plateau de fromages 16.00€
Fromages de différentes régions aux confitures de tomate aux fruits secs

Cheeseboard – Cheeses from different regions with tomato jam and nuts



RIZ / RICE

Riz marinière 22.00€
riz au bouillon aux crustacés et coquillages

Seafood rice
rice with crustaceans and molluscs

Riz rôti aux crevettes 26.00€

Roasted rice with shrimps

Riz rôti aux trompettes de la mort, 24.00€
boudin noir et morue au pil-pil

Roasted rice with horn of plenty mushrooms, blood sausage and cod al pil-pil



Riz crémeux aux asperges vertes, 22.00€
pak-choï, algues et fromage



Creamy rice with green asparagus,
pak choi, seaweed and cheese

Fideuà Sant Roc 22.00€

Fideuá Sant Roc

Minimum 2 personnes
2 persons minimum





DESSERTS

Fromage frais aux framboises 8.00€

Fresh cheese with raspberry

Té verd, chocolat blanc, fleurs et violettes 8.00€

Green tea, White chocolate, flowers and violets

Bombe de chocolat noir, pomme au citron 10.00€

Black chocolate bomb, apple and lemon

Notre fondue de chocolat noir 18.00€
(2 Pers.)

Our black chocolate fondue

Salade de fruits naturelle 7.00€

Fresh fruit salad

Crème catalane "celle de toujours" 7.00€

Catalan cream

Assortiment de glaces et sorbets 7.00€

Assorted Ice-cream and sorbets

LIQUEURS

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)





VIANDE / MEAT

Entrecôte de bœuf grillé, pomme de terre, piments de Padrón, fromage truffé 26.00€

Grilled beef entrecote, potatoe, peppers from Padrón and truffled cheese

Filet de bœuf grillé à la carbonara 25.00€

Beef tenderloin in carbonara sauce

Magret de canard au foie en 3 cuissons et ananas épicé 24.00€

Duck breast with foie in 3 cookings and spicy pineapple

POISSONS / FISH

Poisson frais du marché au four 25.00€
Pomme de terre confite, tomate et l'oignon

Baked fresh fish - Pickled potato, tomato and onion

Poisson frais du marché grillé 25.00€
aux légumes grillés

Grilled fresh fish – With grilled vegetables

Thon aux échalotes macérés, 24.00€
mangue et algues

Tuna with macerated shallots, mango and seaweed

Lotte de mer à la meunière de citron 25.00€
verd et romarin

Monkfish à la meunière of lime and rosemary

