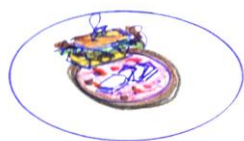


ENTRANTS / ENTRANTES / ENTRÉES / STARTERS



Calamars a l'andalusa / Calamares a la andaluza 16.00€
Calmars à l'andalouse / Andalusia-style squid

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 11.00€
Croquettes Sant Roc / Sant Roc croquettes

Amanida de l'horta de Llofriu / Ensalada de la huerta de Llofriu 12.00€
Salade du jardin de Llofriu / Garden salad from Llofriu



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

Encenalls de pernil ibèric i pa de vidre amb tomata 16.00€
Jamón ibérico en virutas y pan de cristal con tomate
Copeaux de jambon ibérique, pain à la tomate / Iberian ham shavings, tomato bread

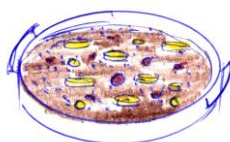


Terrina de foie i sandvitx de pastrami amb balsàmic de fruites 21.00€
Terrina de foie y sándwich de pastrami con balsámico de frutas
Terrine de foie gras et sandwich de pastrami au balsamique de fruits
Foie gras terrine and pastrami sandwich with fruit balsamic

Duet de cebiches: llobarro, gamba i "chicha morada" 22.00€
Dúo de ceviche: lubina, gamba y "chicha morada"
Duo de ceviche : bar, crevette et "chicha morada"
Ceviche duo: sea bass, prawn and "chicha morada"



Steak-tàrtar de vedella amb cheesecake de parmesà i amanida encurtida de bolets 21.00€
Steak tartar de ternera con cheesecake de parmesano y ensalada encurtida de setas
Steak tartare de bœuf, cheesecake au parmesan et salade de champignons marinés
Beef steak tartare with Parmesan cheesecake and pickled mushroom salad



ARROSSOS / ARROCES / RIZ / RICE

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

Arròs caldós mariner / Arroz marinero 26.00€
Riz marinière / Seafood brothy rice

Arròs a la llauna de gambes / Arroz asado de gambas 29.00€
Riz rôti aux crevettes / Roasted rice with shrimps

Arròs rostit d'ànec i botifarra de foie, poma i pruna 27.00€
Arroz asado de pato y butifarra de foie, manzana y ciruela
Riz rôti au canard à la saucisse de foie gras, pomme et prune
Roasted rice with duck and foie gras sausage, apple and prune

Arròs rostit de carbassa, trompetes, espàrrecs i espècies 25.00€
Arroz asado de calabaza, trompetas de la muerte, espárragos y especias
Riz rôti au potiron, trompettes-de-la-mort, asperges et épices
Roasted rice with pumpkin, black trumpets, asparagus and spices



Fideuà Sant Roc 24.00€
Fideuá Sant Roc

PEIXOS / PESCADOS / POISSONS / FISH

Peix de mercat al forn, amb confit de patata, tomàquet i ceba 29.00€
Pescado del mercado al horno con confit de patata, tomate y cebolla
Poisson frais du marché au four, Pomme de terre confite, tomate et oignon
Baked fresh fish - Pickled potato, tomato and onion



Peix de mercat a la planxa amb graellada de verdures 29.00€
Pescado del mercado a la plancha – Con parrillada de verduras
Poisson frais du marché grillé aux légumes grillés / Grilled fresh fish – With grilled vegetables

Mar i muntanya de bacallà amb platillo de mandonguilles i xipirons 26.00€
Mar y montaña de bacalao con platillo de albóndigas y chipirones
Mer et montagne de morue et platillo de boulettes de viande et petits calamars
Surf and turf of cod with meatball platillo and baby squid

Espirals de salmó amb escabetx de cítrics, moniato i algues 25.00€
Espirales de salmón con escabeche de cítricos, boniato y algas
Spirales de saumon, escabèche d'agrumes, patate douce et algues
Salmon spirals with citrus escabeche, sweet potato and seaweed



Rap amb fricandó de bolets / Castellano: Rape con fricandó de setas 27.00€
Français: Lotte au fricandó de champignons / Monkfish with mushroom fricandó

CARNS / CARNES / VIANDE / MEAT



Entrecot de vedella a la brasa amb gratin de patata, carbassa i rossinyols 29.00€
Entrecot de ternera a la brasa con gratén de patata, calabaza y rebozuelos
Entrecôte de veau grillée , gratin de pommes de terre, potiron et girolles
Grilled veal entrecôte with potato gratin, pumpkin and chanterelles

Tataki de vedella amb parmentier de nyàmeres i umami de verdures rostides 56.00€
Tataki de ternera con parmentier de tupinambos y umami de verduras asadas (2 pers)
Tataki de veau, parmentier de topinambours et umami de légumes rôtis
Veal tataki with Jerusalem artichoke parmentier and roasted vegetable umami

POSTRES / DESSERT / DESERT

Passió de xocolates / Castellano: Pasión de chocolates 9.00€
Passion chocolat / Chocolate Passion

La nostra versió del lemon pie / Nuestra versión del lemon pie 9.00€
Notre version du gateau au citron / Our version of lemon pie

Mousse de castanya, galeta i poma al forn 9.00€
Mousse de castaña, galleta y manzana al horno
Mousse de châtaigne, biscuit et pomme au four / Chestnut mousse, biscuit and baked apple

La nostra fondue de xocolata negra amb divertiments 18.00€
Nuestra fondue de chocolate negro con acompañamientos (2 pers.)
Notre fondue de chocolat noir et ses gourmandises
Dark chocolate fondue with sweet treats



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 / Para los amantes de los helados y sorbetes 7.00€
Assortiment de glaces et sorbets / Assorted Ice-cream and sorbets