



Copeaux de jambon ibérique 15,00€  
pain à la tomate

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

Wok de mil et une légumes,  16,00€  
graines et boulettes véganes

Thousand and one vegetables wok  
with seeds and vegan meatballs

Carpaccio de crevettes, pain 22,00€  
à la tomate et jambon ibérique

Shrimps' carpaccio, tomato bread  
and Iberian cured ham

## 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 caramelised nuts



# RIZ / RICE

Riz marinière 22,00€  
riz au bouillon aux crustacés et coquillages

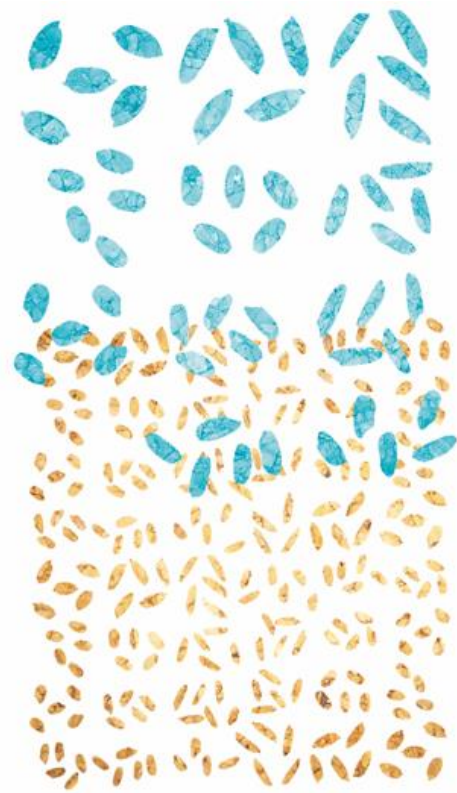
Seafood rice  
rice with crustaceans and molluscs

Riz rôti aux crevettes 26,00€

Roasted rice with shrimps

Riz rôti au canard, 24,00€  
trompettes de la mort et foie

Roasted rice with duck, king trumpet  
mushrooms and duck leaves



Riz crémeux aux chanterelles 22,00€  
citrouille, orange et fromage 

Creamy rice with chanterelles, pumpkin,  
orange and cheese

Fideuà Sant Roc 22,00€

Fideuá Sant Roc

Minimum 2 personnes  
2 persons minimum





## VIANDE / MEAT

Filet de bœuf grillé aux champignons 22,00€

Grilled beef tenderloin with mushrooms

Entrecôte de bœuf grillé, focaccia d'olives, tomate et fromage truffé 25,00€

Grilled beef entrecote, olive focaccia, tomato and truffled cheese

## POISSONS / FISH

Poisson frais du marché au four 23.00€  
Pomme de terre confite, tomate et l'oignon

Baked fresh fish - Pickled potato, tomato and onion

Poisson frais du marché grillé 23.00€  
aux légumes grillés

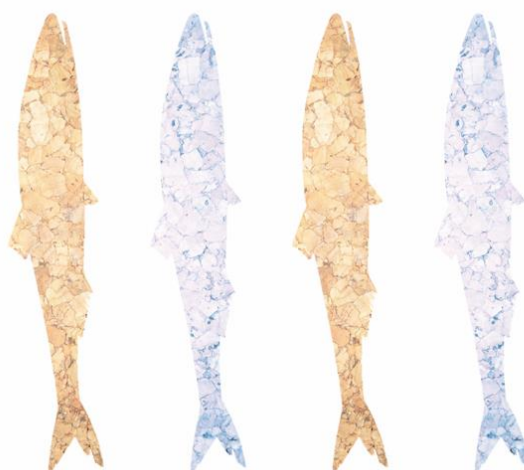
Grilled fresh fish – With grilled vegetables

Thon au balsamique des fruits et croustillante de gingembre 25,00€

Tuna with balsamic of fruit and ginger crunchy

Morue à la crème de navets et wok 24,00€  
de légumes

Cod with cream of turnips and vegetables wok





## DESSERTS

Chou crème au chocolat, pomme  
et cannelle 8,00€

Chocolate custard-filled bun, apple and  
cinnamon

Tarte au citron aux agrumes 8,00€

Lemon pie with citrus passion

Gâteau aux pommes en déconstruction 8,00€

Deconstructed apple cake

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

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

