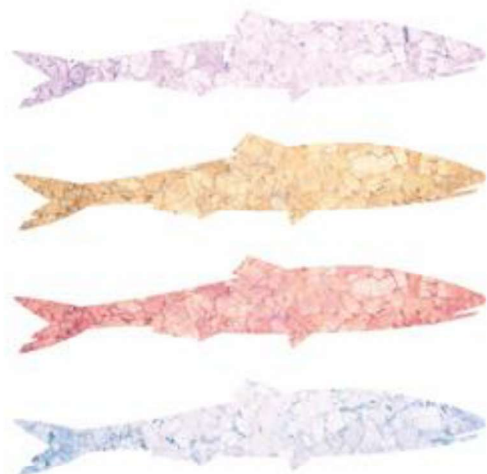




Encenalls de pernil ibèric amb 16.00€
Amb pa de vidre amb tomata

Jamón ibérico en virutas y pancrystal con tomate

Profiterol de foie, ànec confitat i fruits vermells 20.00€

Pofiterol de foie, pato confitado y frutos rojos

Trio de mandonguilles de vegetals 14.00€
amb tubercles i magrana



Trío de albóndigas vegetales con tubérculos y granada

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 11.00€

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 25.00€
Arròs semi caldós amb crustacis i mol·luscs

Arroz marinero
Arroz semi-caldoso con crustáceos y moluscos

Arròs a la llauna de gambes 29.00€

Arroz asado de gambas



Arròs rostit de trompetes de la mort, tataki de vedella, poma i pruna 26.00€

Arroz asado con trompetas de la muerte, tataki de ternera, manzana y ciruela

Arròs cremós en farcell de vegetals verds, algues i edamame 21.00€



Arroz cremoso en hoja de vegetales verdes, algas y edamame

Fideuà Sant Roc 23.00€

Fideuá Sant Roc

Mínim 2 persones
Mínimo 2 personas



CARNS / CARNES

Entrecot de vedella a la brasa 28.00€
Amb xampinyons farcits a la carbonara

Entrecot de ternera a la brasa con champiñones rellenos a la carbonara

Mar i muntanya de cruixent de peus 26.00€
de porc, gambe i mongeta de Sant Pau

Crujientes de manitas de cerdo, gambas y judías de Santa Pau

PEIXOS / PESCADOS

Peix de mercat al forn 28.00€
Amb confit de patata, tomàquet i ceba

Pescado del mercado al horno
Con confit de patata, tomate y cebolla

Peix de mercat a la planxa 28.00€
Amb graellada de verdures

Pescado del mercado a la plancha
Con parrillada de verduras

Bacallà amb gambes, crema de ceps 26.00€
I oli de pinyons

Bacalao con gambas, crema de setas de Burdeos y aceite de piñones

Rap a la meunière, tubérculos 28.00€
y umami de cocochas

Rape a la meunière, tubérculos y umami de cocochas

Caldereta de peix de costa 32.00€
amb crustacis

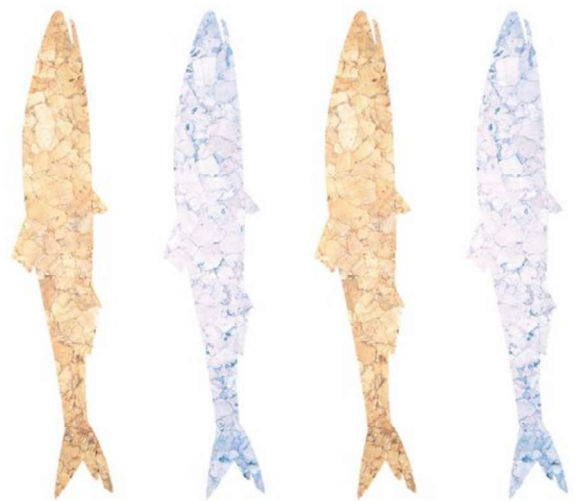
Caldereta de pescado de costa con crustáceos

Tataki de vedella amb divertiments: 56.00€
tubercles cruixents i salses (2 pers.)

Tataki de ternera con crudités:
Tuberculos crujientes y salsas

Mandonguilles de xai, 23.00€
cebetes i orellanes

Albondigas de cordero, cebollitas y orejones





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

Tiramisú de plàtan i fruita de la passió 8.00€

Tiramisú de plátano y fruta de la pasión

Desig de xocolates i fruits secs 8.00€

Deseo de chocolates y frutos secos

Mató amb figues i mel de garnatxa 8.00€

Requesón con higos y miel de garnacha

La Nostra fondue de xocolata negra 18.00€
(2 pers.)

Nuestra fondue de chocolate negro

Acompanya-ho amb ...

Garnatxa dolça Puig de les Guilles **5.00€**
(Gran Or 2021)

Pedro Ximenez Reserva **5,00€**
Fam. Málaga Virgen (93 Peñín)
9,00€

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

0.00€

