



ENTRÉES / STARTERS

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

Andalusia-stylesquid, Squids cut 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 11,00€

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

Copeaux de jambon ibérique 16.00€
pain à la tomate

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

Profiterole au foie gras, canard confit 20.00€
et fruits rouges

Foie profiterole with confit duck and red berries

Terrine de foie gras aux fruits d'été 21,00€
au fruits secs

Foie gras terrine with summer fruits and nuts

Trio de boulettes végétales 14.00€
aux tubercules et grenade



Trio of vegetable meatballs with root vegetables and pomegranate



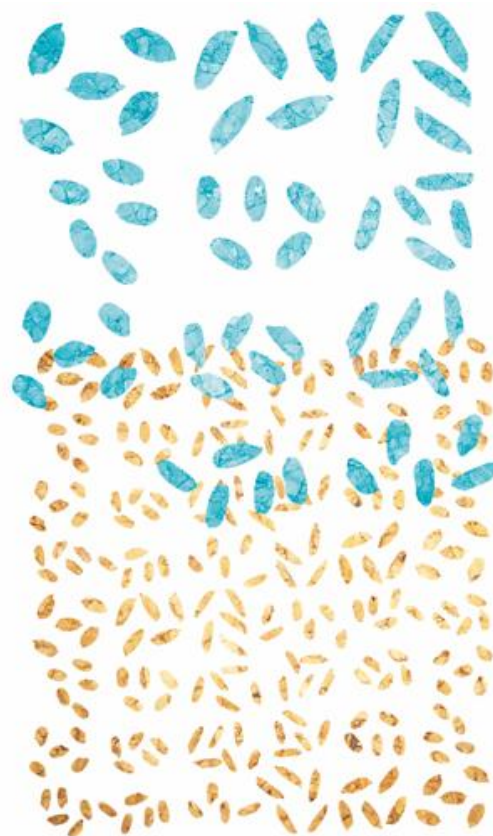
RIZ / RICE

Riz marinière 25.00€
Riz au bouillon aux crustacés et coquillages

Seafood rice
rice with crustaceans and molluscs

Riz rôti aux crevettes 29,00€

Roasted rice with shrimps



Riz rôti aux trompettes de la mort, 26.00€
tataki de veau, pomme et prune

Roasted rice with black trumpet mushrooms,
veal tataki, apple and plum

Riz crémeux en feuille de légumes verts, 21.00€
algues et edamame



Creamy rice wrapped in green vegetables,
seaweed and edamame

Fideuà Sant Roc 23.00€

Fideuá Sant Roc

Minimum 2 personnes
2 persons minimum





POISSONS / FISH

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

28.00€

Baked fresh fish - Pickled potato, tomato
and onion

Poisson frais du marché grillé
aux légumes grillés

28.00€

Grilled fresh fish – With grilled vegetables

Morue aux crevettes, crème de cèpes
et huile de pignons

26.00€

Cod with prawns, wild mushrooms cream
and pine nut oil

Lotte à la meunière, tubercules
et umami de joues de poisson

28.00€

Monkfish meunière with root vegetables
and umami from fish cheeks

Ragoût de poisson côtier aux crustacés

32.00€

Coastal fish stew with shellfish

VIANDE / MEAT

Entrecôte de bœuf grillée
aux champignons farcis à la carbonara

28.00€

Grilled beef steak with carbonara-stuffed mushrooms

Croustillant de pieds de porc,
crevettes aux haricots secs de Santa Pau

26.00€

Crispy of pig's trotters,
prawns and white beans of Santa Pau

Tataki de bœuf aux crudités:
tubercules croustillant et sauces

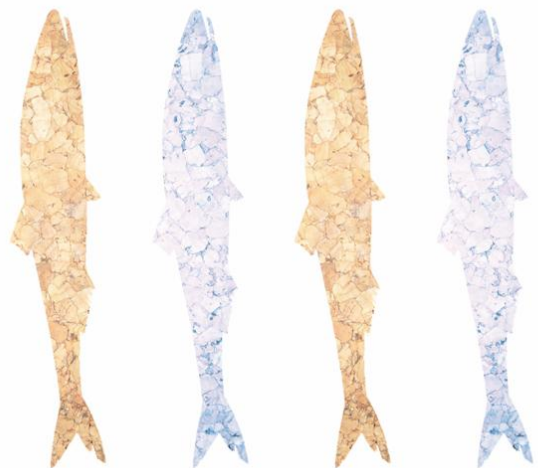
56.00€
(2 pers.)

Beef tataki with crudités:
crunchy root vegetables and sauces

Boulettes d'agneau, petits oignons et abricots secs

23.00€

Lamb meatballs, small onions, and dried apricots





DESSERTS

Tiramisu à la banane et fruit de la passion 8.00€

Banana and passion fruit tiramisú

Désir au chocolats et fruits secs 8.00€

Chocolate cake and dried nut

Fromage frais catalan aux figues
et miel de grenache 8.00€

Fresh curd cheese with figs and grenache honey

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 5.00€
(Gran Or 2021)

Pedro Ximenez Reserva 5.00€
Fam. Málaga Virgen (93 Peñín)

Sauternes Ch. Miselle 5.00€
(Sauvignon blanc i Sémillon)

