

menú Sant Roc

menú Sant Roc

ENTRANTS A COMPARTIR / ENTRANTES A COMPARTIR / ENTRÉES À PARTAGER / STARTERS TO SHARE



El nostre tàrtar / Nuestro tàrtar / Notre tartare / *Our tartare*

Tomàquet, burrata i albergínia fumada / *Tomate, burrata y berenjena ahumada*
Tomate, burrata et aubergine fumée / Tomato, burrata and smoked eggplant

Crustacis i mol·luscs / *Crustáceos y moluscos / Crustacés et mollusques / Crustaceans and molluscs*

SEGONS / SEGUNDOS / PLAT PRINCIPAL / MAIN COURSE

Arròs caldós Mariner (mín. 2 pers.) / *Arroz caldoso Marinero (mín. 2 pers.)*
Riz bouillon à la marinière (min. 2 p.) / *Rice broth à la marinière (min. 2 p.)*

Arròs rostit de costelló i sepiones amb tomàquet a la brasa
Arroz asado de costilla y sepiona con tomate a la brasa
Riz rôti aux côtes de porc et petite seiche tomate grillée
Roasted rice with pork ribs and small cuttlefish with grilled tomato



Fideuà / Fideuá / Fideuà / *Fideuà*

Peix de costa al forn o a planxa / *Pescado de costa al horno o a la plancha*
Poisson frais au four ou grillé / *Fresh coast fish baked or grilled*

Entrecot de vedella amb brasejat de tubercles, herbes aromàtiques i cremós de formatge Urgèlia
Entrecot de ternera con tubérculos asados, hierbas aromáticas y cremoso de queso Urgèlia
Entrecôte de veau aux tubercules rôtis, herbes aromatiques et crème de fromage Urgèlia
Veal entrecote with roasted tubers, aromatic herbs and creamy Urgèlia cheese

POSTRES / DESSERT



El nostre « Dràcula » / Nuestro « Drácula »
Notre « Dracula » / *Our "Dracula"*

Mousse de fruites d'estiu al te verd / *Mousse de frutas de verano al té verde*
Mousse de fruits d'été au thé vert / *Summer fruit mousse with green tea*

Crema catalana / *Crema catalana / Crème catalane / Catalan custard*

Suquet de fruites / *Macedonia de frutas / Salade de fruits frais / Fresh fruit salad*

Gelats i sorbets / *Helados y sorbetes / Glaces et sorbets / Ice-cream and sorbets*

48,00€

Al mig dia de dilluns a divendres
A mediodía de lunes a viernes
De lundi à Vendredi
From Mondays to Fridays

52,00€

Al migdia, cap de setmana i festius
A mediodía, fines de semana y festivos
À midi, week-end et férié
At lunchtime on weekends and public holidays

Taula completa i mínim 2 persones / *Mesa completa y mínimo 2 personas*
Table complète et minimum 2 personnes / *Full table required and minimum 2 persons*