

# 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 tartar*

Cremós d'albergínia fumada amb carn de perol i pop a la brasa  
Cremoso de berenjena ahumada con carne de perol y pulpo a la brasa  
*Velouté d'aubergine fumée, viande de perol et poulpe grillé*  
*Smoked eggplant velouté with perol meat and chargrilled octopus*

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 d'ànec i botifarra de foie amb prunes i cebetes al romaní  
Arroz asado de pato y salchicha de foie con ciruelas y cebollitas al romero  
Riz rôti de canard et saucisse de foie, prunes et oignons grelots au romarin  
*Roasted rice with duck and foie sausage, prunes and pearl onions with rosemary*

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 patates braves, brie i salsa de tòfones  
Entrecot de ternera con patatas bravas, brie y salsa de trufa  
Entrecôte de veau, pommes de terre bravas, brie et sauce à la truffe  
*Veal entrecôte with patatas bravas, brie and truffle sauce*

## POSTRES / DESSERT



Mousse de peres amb ganache de caramel i fruits secs  
Mousse de peras con ganache de caramelo y frutos secos  
Mousse de poires avec ganache au caramel et fruits secs  
*Pear mousse with caramel ganache and nuts*

Profiterol XL de xocolata, crema i fruita / Profiterol XL de chocolate, crema y fruta  
Profiterole XL au chocolat, crème et fruits / *XL chocolate profiterole with cream and fruit*

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*

**Menú : 46,00 €**

Al migdia, cap de setmana i festius / A mediodía fines de semana y festivos  
À midi, week-end et férié / *At lunch time 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*