

ENTRANTS – ENTRANTES - STARTERS - ENTRÉES

<i>Encenalls de pernil ibèric amb pa amb tomata</i> <i>Jamón ibérico en virutas y pan con tomate</i> <i>Iberian ham shavings, tomato bread (bread smeared with tomato and olive oil)</i> <i>Copeaux de jambon ibérique, pain à la tomate</i>	12.90 €
<i>Amanida de l'horta de Llofriu</i> <i>Ensalada de la huerta de Llofriu</i> <i>Garden salad from Llofriu</i> <i>Salade du jardin de Llofriu</i>	9.00 €
<i>Croquetes Sant Roc</i> <i>Croquetas Sant Roc</i> <i>Sant Roc croquettes</i> <i>Croquettes Sant Roc</i>	8.80 €
<i>Musclos de roca al vapor</i> <i>Mejillones de roca al vapor</i> <i>Steamed rock mussels</i> <i>Moules de roches à la vapeur</i>	9.00 €
<i>Calamars a l'andalusa</i> <i>Calamares a la andaluza</i> <i>Andalusian-style squid</i> <i>Calmars à l'andalouse</i>	9.50 €
<i>Fusta de formatges, Diferents denominacions d'origen</i> <i>Tabla de quesos, Diferentes denominaciones de origen</i> <i>Cheese board, Assorted cheses of different origins</i> <i>Plateau de fromages, Fromages de différentes origines</i>	11.00€
<i>Terrina de foie: amb tartaleta de tubèrcles, ruca i crumble de festucs</i> <i>Terrina de foie: con tartaleta de tubérculos, rúcula y crumble de pistachos</i> <i>Foie gras terrine: tubercle tartlet, arugula and pistachio crumble</i> <i>Terrine de foie gras: tartelette aux tubercles, roquette et crumble de pistaches</i>	14.80 €
<i>Rosbif de vedella, tomàquet, mozzarella i fruits secs torrats</i> <i>Rosbif de ternera, tomate, mozzarella y frutos secos tostados</i> <i>Roastbeef, tomato, mozzarella and toasted nuts</i> <i>Roastbeef, tomato, mozzarella et fruits secs grillés</i>	14.50€
<i>Parmentier de txangurro i pil-pil de crustacis</i> <i>Parmentier de txangurro y pil-pil de crustáceos</i> <i>'Txangurro' parmentier and crustacean pil-pil</i> <i>Parmentier au txangurro, pil-pil aux crustacées</i>	12.80€
<i>Tonyina marinada i hummus amb verdures envinagrades</i> <i>Atún marinado y hummus de verduras encurtidas</i> <i>Marinated tuna with pickled vegetables hummus</i> <i>Thon mariné, humus aux légumes vinaigrés</i>	14.50€
<i>Sushi vs. Cebiche</i> <i>Sushi vs. Cebiche</i> <i>Sushi vs. Cebiche</i> <i>Sushi vs. Cebiche</i>	15.00€
<i>Crema d'ou de reig, xipirons i pernil de jabugo</i> <i>Crema de oronja, chipirons y jamón de jabugo</i> <i>Mushroom cream, small squids and jabugo ham</i> <i>Crème aux oranges, chipirons et jambon de Jabugo</i>	9.00€
<i>Verdures cuites al punt, quinoa i fondo de carxofes</i> <i>Verduras asadas al punto, quinoa y fondo de alcachofas</i> <i>Baked vegetables, quinoa and artichokes</i> <i>Légumes au four, quinoa et fond d'artichauts</i>	11.00€

ARROSSOS i FIDEUS - ARROCES y FIDEOS - RICE AND NOODLES RIZ ET FIDEUA (minim 2 personas)

<i>Arròs mariner: arròs semi caldós amb crustacis i mol·luscs</i> <i>Arroz marinero: arroz semi-caldoso con crustáceos y moluscos</i> <i>Seafood rice: rice with crustaceans and molluscs</i> <i>Riz marinière: riz au bouillon aux crustacés et mollusques</i>	16.80 €
<i>Arròs rostit de trompetes i shitakes amb formatge cendrat i pera rostida</i> <i>Arroz asado de trompetas y shitakes con queso ceniza y pera asada</i> <i>Roasted rice, mushrooms, ash cheese and roast pear</i> <i>Riz rôti aux champignons, fromage à la cendre et poires rôties</i>	16.00 €
<i>Fideuà Sant Roc: arrossejat de fideus amb calamars i crustacis</i> <i>Fideuà Sant Roc: "Arrossejat" de fideos con calamares y crustáceos</i> <i>Fideuà Sant Roc: Traditional noodle dish with squid and crustaceans</i> <i>Fideuà Sant Roc: "Arrossejat" de nouilles aux calmars et crustacés</i>	16.00 €

PEIXOS / PESCADO / FISH/ LES POISSONS

<i>Vieires a la graella, arròs cremós al coriandre i cloïsses fumades</i> <i>Vieiras a la brasa, arroz cremoso al cilantro y almejas ahumadas</i> <i>Grilled scallops, creamy coriander rice and smoked clams</i> <i>Coquilles Saint-Jacques grillées, riz crémeux et palourdes fumées</i>	21.00 €
<i>Mar i muntanya de bacallà i galta de vedella amb api al safrà</i> <i>Mar y montaña de bacalao y carrillera de ternera con apio al azafrán</i> <i>Sea and mountain. Cod and beef cheek with saffron celery</i> <i>Mer et Montagne. Morue et joue de veau au céleri et safran</i>	17.00€
<i>Peix de mercat al forn, amb confit de patata, tomàquet i ceba</i> <i>Pescado de mercado al horno, con patata confitada, tomate y cebolla</i> <i>Baked fish market, potato confit, tomato and onion</i> <i>Poisson de marché au four, pommes de terre confites, tomate et oignon</i>	18.50€
<i>Peix de mercat a la planxa, amb graellada de verdures</i> <i>Pescado de mercado a la plancha, con parrillada de verduras</i> <i>Grilled fish market, with grilled vegetables</i> <i>Poisson de marché grillé, aux légumes grillés</i>	18.50 €
<i>Lluç i gambes en carpaccio, parmentier d'all i julivert i amanida de vegetals</i> <i>Merluza y gambas en carpaccio, parmentier de ajo y perejil y ensalada de vegetales</i> <i>Hake and shrimp carpaccio, garlic and parsil parmentier and vegetable salad</i> <i>Carpaccio de colin et crevettes, parmentier à l'ail et persil et salade de légumes</i>	18.00€

LES CARNES / LAS CARNES / MEAT /LES VIANDES

<i>Rostit de pollastre, polenta de llimona, foie i prunes</i> <i>Asado de pollo, polenta de limón, foie y ciruelas</i> <i>Chicken roast, lemon polenta, foie and plums</i> <i>Rôti de poulet, polenta au citron, foie et prunes</i>	16.00€
<i>Costella de vedella confitada, arròs despàrrecs blancs i rostit de fruites</i> <i>Costillar de ternera confitada, arroz de espárragos blancos y frutas asadas</i> <i>Beef ribs, white asparagus rice and roasted fruits</i> <i>Côte de bœuf, riz aux asperges blancs et fruits rôtis</i>	15.50€
<i>Entrecot de vedella amb patató i xampinyons a la toscana</i> <i>Entrecot de ternera con patata y champiñones a la toscaana</i> <i>Beef entrecôte with potatoes and mushrooms à la Toscana</i> <i>Entrecôte de boeuf, pomme de terre et champignons à la Toscana</i>	20.00€

POSTRES - DESSERTS

<i>Músic en textures</i>	8.00€
<i>Músico en texturas</i>	
<i>'Music' (nuts and moscatell) in textures</i>	
<i>'Music' (fruits secs et moscatell) en textures</i>	
<i>Mató poma i ratafia</i>	8.00€
<i>Requesón, manzana y ratafia</i>	
<i>Milk curd, apple and ratafia</i>	
<i>Fromage blanc, pomme et ratafia</i>	
<i>Passió de xocolates: cacau, fruits secs i mandarina</i>	8.00€
<i>Pasión de chocolates: cacao, frutos secos y mandarina</i>	
<i>Chocolate passion: cacao, nuts and clementine</i>	
<i>Passion de chocolat : cacao, fruits secs et mandarine</i>	
<i>Coulant de te verd: xocolata blanca, pinya i herbes aromàtiques</i>	8.00€
<i>Coulant de te verde: chocolate blanco, piña y hierbas aromáticas</i>	
<i>Green tea coolant: white chocolate, pineapple and aromatic herbs</i>	
<i>Coulant au the vert : chocolat blanc, ananas, et herbes aromatiques</i>	
<i>Pa d'espècies, pastanaga i festucs</i>	8.00€
<i>Pan de especias, zanahoria y pistachos</i>	
<i>Spices, carrot and pistachios bread</i>	
<i>Pain d'épices, aux carotte et pistaches</i>	
<i>Suquet de fruites,</i>	6.50 €
<i>"Suquet" de frutas</i>	
<i>Fresh fruit salad</i>	
<i>Macédoine aux fruits naturels</i>	
<i>Crema catalana "La de sempre!"</i>	6.50 €
<i>Crema catalana "¿La de siempre!"</i>	
<i>Traditional Catalan custard</i>	
<i>Crème catalane "Celle de toujours"</i>	
<i>Pels amants dels gelats i sorbets</i>	6.50 €
<i>Para los amantes de los helados y sorbetes</i>	
<i>Ice cream and assorted sorbets</i>	
<i>Assortiment de glaces et sorbets</i>	

ELS NOSTRES MENÚS – NUESTROS MENUS - NOS MENUS - OUR MENUS

MENÚ DE L'ARRÒS (Pa / Aigua /Vi / IVA Inclòs) (Bread/Water/Wine/VAT included)
De dilluns a divendres als migdies (festius no inclosos) **20.00 €**
De lunes a viernes al medio día (festivos no incluidos)
Monday to Friday lunchtimes (not including public holidays)

MENÚ SANT ROC (Pa / Aigua / IVA Inclòs) (Bread/Water/VAT included)

Dissabtes i diumenges als migdies **30.00 €**
Sábados y domingos al medio día
Saturday and Sunday lunchtimes
Samedis et dimanches à midi

MENÚ GASTRONÒMIC /MENÚ GASTRONÓMICO
MENU GASTRONOMIQUE / TASTING MENU **50.00 €**
(Taula completa / mesa completa) (complete table / table complet)

Cada dia de 13:30 a 15:00 i de 20:30 a 22:00
Everyday from 13:30 until 15:00 and from 20:30 until 22:00
Tous les jours de 13:30 à 15:00 et de 20:30 au 22:00

HORARI – HORARIO – HORAIRE – TIMETABLE

ESMORZAR / DESAYUNO / PETIT DEJEUNER / BREAKFAST **08'00/10'30**

DINAR / ALMUERZO / DEJEUNER / LUNCH **13'30/15'30**

SOPAR / CENA / DÎNER / EVENING MEAL **20:30/22:00**

TEL. +34 972 61 42 50

1

Amanida Sant Roc / *Ensalada Sant Roc* / Salade Sant Roc / *Sant Roc Salad*

Tataki de pollastre, enciams, mongeta i prunes
Tataki de pollo, ensaladas, judía y ciruelas
Chicken tataki, lettuce, beans and prunes
Tataki de poulet, laitue, haricots et prunes.

Timbal de salmó i carbassó amb quinoa, pesto i verdures
Timbal de salmón y calabación con quinoa, pesto y verduras
Salmon and zucchini timbale, quinoa, pesto and vegetables
Timbale au salmon et courgette, quinoa, pesto et légumes

Croquetes Sant Roc / *Croquetas Sant Roc* / Sant Roc Croquettes

Calamars a l'andalusa / *Calamares a la andaluza*
Calamars à l'andalouse / *Squids andalusian style*

Musclos de roca al vapor / *Mejillones de roca al vapor*
Moules de roche à la vapeur / *Steamed mussels*

2

Arròs caldós Mariner / *Arroz caldoso*
Marinero

Riz au bouillon marinier / *Rice broth à la*
marinière

Arròs a la cassola de....
Arroz a la cazuela de ...
Riz à la casserole de....
Rice casserole of ...

Fideuà / *Fideuà*
Fideuà / *Fideuà*

3

Crema Catalana / *Crema Catalana*
Crème Catalane / *Catalan Cream*

Gelats i sorbets variats / *Helados y sorbetes variados*
Glaces et sorbets variés / *Assorted Ice-cream and*
sorbets

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

Postre del dia / *Postre del día*
Gâteau du jour / *Cake of the day*

Preu/ Precio: 20,00€

De Dilluns a Divendres a migdia (Festius no inclosos)

De Lunes a Viernes a mediodía (Festivos no incluidos)

Inclou aigua, pa, vi
Incluido: agua, pan, vino
Cafe no inclòs / no incluido

Included: water, bread, wine
Café non compris / Coffee not included

1

Terrina de foie

Amb tartaleta de tubercles, rúcula i crumble de festucs

Terrina de foie

Con tartaleta de tubérculos, rúcula y crumble de pistachos

Foie gras terrine

tubercle tartlet, arugula and pistachio crumble

Terrine de foie gras

Tartelette aux tubercles, roquette et crumble de pistaches

Crema d'ou de reig

Xipirons i pernil de jabugo

Crema de oronja

Chipirones y jamón de jabugo

Mushroom cream

small squids and jabugo ham

Crème aux oronges

chipirons et jambon de Jabugo

Maridat amb Abadal Blanc

D.O. Pla de Bages

2

Lluç i gambes en carpaccio

Parmentier d'all i julivert i amanida de vegetals

Merluza y gambas en carpaccio

Parmentier de ajo y perejil y ensalada de vegetales

Hake and shrimp carpaccio

garlic and parsil parmentier and vegetable salad

Carpaccio de colin et crevettes

parmentier à l'ail et persil et salade de légumes

Costella de vedella confitada

Arròs d'espàrrecs blancs i rostit de fruites

Costillar de ternera confitada

Arroz de espárragos blancos y frutas asadas

Beef ribs

white asparagus rice and roasted fruits

Côte de bœuf

riz aux asperges blancs et fruits rôtis

Maridat amb Rec de Brau Negre

D.O. Empordà

3

Passió de xocolates

Cacau, fruits secs i mandarina

Pasión de chocolates

Cacao, frutos secos y mandarina

Chocolate passion

cacao, nuts and clementine

Passion de chocolat

cacao, fruits secs et mandarine

Músic en textures

Músico en texturas

'Music' (nuts and moscatell) in textures

'Music' (fruits secs et moscatell) en textures

Maridat amb Cava Vilarnau Reserva

D.O. Empordà

PREU: 50€ per persona

HORARI MENÚ GASTRONÒMIC: DE 13:30 A 15:00 I DE 20:30 A 22:00

1

Tàrtar de tonyina i shitakes amb mango i balsàmic de mòdena
Tartar de atún y shitakes con mango y balsámico de módena
Tuna and shitakes tartar with mango and balsamic vinegar
Tartare de thon et shitakes au mango et vinaigre balsamique

Carpaccio de vedella, parmesà en 2 textures i maionesa de tòfones
Carpaccio de ternera, parmesano en 2 texturas y mahonesa de trufas
Beef carpaccio, parmesan in two textures and truffle mayonnaise
Carpaccio de bœuf, parmesan en 2 textures et mayonnaise de truffe

Cebiche de verdures, llegums i magrana
Cebiche de verduras, legumbres y granada
Vegetable cebiche with pulses and pomegranate
Cebiche aux légumes, légumes secs et grenade

Vichyssoise d'espàrrecs blancs amb saltat de calamarsons
Vichyssoise de espárragos blancos con salteado de chipirones
White asparagus vichyssoise with sautéed small squids
Vichyssoise aux asperges blanches et aux encornets sautés

Lassanya de gambes i ceps amb espinacs a la catalana
Lasaña de gambas y setas con espinacas a la catalana
Shrimp and mushrooms lassagne with Catalan Style spinach
Lassagne aux crevettes et champignons et épinards à la Catalane

Calamars a l'andalusa / *Calamares a la andaluza* / Calamars à l'andalouse / *Squids andalusian style*

Musclos de roca al vapor / *Mejillones de roca al vapor* / Steamed mussels / *Moules à la vapeur*

2

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

Fideuà Sant Roc
Noodles Sant Roc (fideuà)
Pâtes Sant Roc (fideuà)

Mar i muntanya de calamars farcits, pollastre i musclos
Mar y montaña de calamares rellenos, pollo y mejillones
Turf and surf with stuffed squid, chicken and mussels
Mer et montagne de calamars farcis, poulet et moules

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

Mitjana de vedella amb patates braves
Entrecot de ternera con patatas bravas
Beef steak with patatas bravas
Entrecôte de bœuf et « patatas bravas »

3

Brownie de xocolata, plàtan i smoothie de mango i llima
Brownie de chocolate, plátano y smoothie de mango y lima
Chocolate brownie, banana and mango and lime smoothie
Brownie au chocolat, banana et smoothie mangue et lime

Pastisset d'ametlla, mató i maduixes
Tarta de almendra, requesón i fresas
Almond cake, milk curd and strawberries
Petit gâteau, fromage blanc et fraises

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

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

Gelats i sorbets variats / *Helados y sorbetes variados*
Assorted ice-cream and sorbets
Assortiment de glaces et sorbets

Preu/Precio: 30,00€

Inclou aigua, pa / Incluido: agua, pan
Compris: eau et pain / Incluido : water and bread
Cafè no inclòs / no incluido
Coffe non compris / not included