

## **ENTRANTES FRIOS**

Ensalada de langostinos y habitas con pasas, piñones  
y vinagreta de soja 13'50.-

Ensalada de canónigos con mango, mermelada de fresa,  
frutos secos y parmesano 12'00. -

Carpaccio de Bacalao con geleé de tomate y  
aceite de oliva negra 15'00.-

Carpaccio de atún con rúcula y soja 12'00.-

Carpaccio de gamba con dados de tomate, piñones y albahaca 14'00.-

Anchoas de Santoña con aceite virgen de oliva 17'00.-

Habitas aliñadas a la menta con jamón 11'00.-

Jamón de Jabugo 19'50.-

DISPONEMOS DE HOJA EXPLICATIVA CON LOS PRODUCTOS ALERGICOS DE NUESTROS PLATOS

I.V.A incluido

## **ENTRANTES CALIENTES**

Entretenimientos de la casa 16'00.-

Arroz con Cigalas 22'00.-

Paella de Pescado y Marisco 16'00.-

Paella de Bogavante 20'00.-

Fideuá 12'00.-

Colitas de Langostinos con compota de tomate

y aceite de pistacho 16'00. –

Habitas con gambas y “rossinyols” 16'00.-

Judías del ganxet salteadas con carne de Butifarra  
y “rossinyols” 12'00.-

Chipirones con cebolla y tomate 28'00.-

Chipirones fritos 28'00.-

Salteado de calamares y espárragos con tomate, aceite de albahaca  
y olivada negra 12'00. –

Verduras de temporada a la brasa con romesco casero 13'00.-

Pulpo con crema de patata y aceite de guindilla 16'00.-

## **LOTROS PLATOS...**

Macarrones gratinados 10'00.- Canelons de la abuela 12'00.-

Croquetas de jamón o de verduras 10'00.- Butifarra a la brasa 12'00.-

Calamares a la Romana. 14'00.- Canelones de verduras 12'00.-

I.V.A incluido

## **PESCADOS**

Atún rojo salteado con verduras y soja 19'50.-

Suprema de merluza con salsa de puerros 20'00.-

Suprema de lubina al hinojo 26'00.-

Almejas a la marinera 20'50.-

“Suquet” de rape al estilo Roca 24'00.-

Cigalas a la planxa 29'00.-

Lenguado Barreti ( frutos secos y naranja ) 25'00.-

## **CARNES**

Filete de ternera al estilo Roca ( mín 2 pers/Precio 1 ración ) 24'00.-

Filete de ternera con foie fresco y salsa de oporto 27'00.-

Filete de ternera con salsa de trufas 25'00.-

Espalda de cabrito asada al horno 22'00.-

Costillas y medianas de cordero a la brasa 16'00.-

Magret de pato con salsa de fresas 14'00.-

I.V.A incluido

# **MENÚ GASTRONÓMICO**

(MESA ENTERA)

Ensalada de canónigos con queso de cabra Sarró de Montbrú \*, mermelada casera de calabaza y naranja, pipas de calabaza y crujiente de jamón.

-----

Pasta fresca con salsa de foie, trufa y nube de parmesano

-----

Medallones de rape con trompetas y cigala

-----

Filete de ternera al estilo Roca

-----

Fondant de chocolate con crumble de almendra, macaron de caramelo y helado de café blanco de Etiopía

-----

Agua mineral

PRECIO: 40 € (IVA incluido)

\* Mejor queso de cabra del mundo en los World Cheese Awards 2019

## **PLATOS DE TEMPORADA**

Falsas trufes de foie con trompetas de la muerte y confitura de cebolla 15'00.-

Carpaccio de pies de cerdo gratinados con parmesano, manzana confitada y

piñones 12'00.-

Canelón de pasta fresca relleno de bogavante con

bechamel de gamba 20'00.-

Parmentier de patata con chips de alcachofa i aceite de jamón 14'00.-

“Calçots” limpios rebozados con romesco casero 14'00.-

Croquetas caseras de boletus 15'00.-

I.V.A incluido