

ENTRANTES FRIOS

Ensalada de langostinos, habitas con pasas, piñones y vinagreta de soja 15'00.-

Ensalada de canónigos con mango, mermelada de fresa, frutos secos y parmesano 14'00.- 


Carpaccio de bacalao con gelée de tomate y aceite de oliva negra 15'50.- 

Carpaccio de atún con rúcula y soja 14'00.-

Carpaccio de gamba de Palamós con dados de tomate, piñones y albahaca 15'00.- 

Anchoas de Santoña con aceite de oliva virgen 20'00.-

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


Jamón de Jabugo 21'00 (sin pan) 

Falsas trufas de foie con trompetas de la muerte y confitura de cebolla 15'00.-  (sin tostadas)

ENTRANTES CALIENTES

Entretenimientos de la casa 17'00.-

(jamón, anchoas, coca tostada, salpicón de marisco, croquetas, calamares a la romana y churros de patata y trufa)


Colitas de langostinos con compota de tomate
y aceite de pistacho 16'50.- 

Habitas con gambas y "rossinyols" 16'00.- 

Judias del "ganxet" salteadas con carne de botifarra y
"rossinyols" 14'00.-

Chipirones con cebolla y tomate 25'00.- 

Chipirones fritos 25'00.-


Salteado de calamares y espárragos con tomate, aceite de
albahaca y olivada negra 18'00.- 

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

Pulpo con crema de patata y aceite de guindilla 18'00 .- 

Calamares a la romana. 18'00.-

Nuestras croquetas de jamón 12'50.-

Carpaccio de pies de cerdo gratinados con parmesano, manzana
confitada y piñones 14'00.- 

I.V.A Incluido

PESCADOS

Atún rojo salteado con verduras y soja 21'00.-

Suprema de merluza del Cantabrico con crema de puerros 22'00.-

Suprema de lubina salvaje al hinojo 29'00.- 


Almejas a la marinera 27'00.- (de Carril)

“ Suquet “ de rape al estilo Roca con almejas y langostinos 30'00.-

Cigalas a la plancha 34'00.- 

Lenguado Barreti (frutos secos y naranja) 29'00.-

CARNES

Solomillo de ternera al estilo Roca
(mín 2 pers / precio 1 ración) 26'50.- 

Filete de ternera con foie fresco y salsa de Oporto 27'50.-

Filete de ternera con salsa de trufas 26'00.- 

Espalda de cabrito asada al horno 26'00.- 

Costillas y medianas de cordero a la brasa 20'00.- 

Magret de pato con salsa de fresas 21'00.- 

Botifarra de La Garriga a la brasa 14'00.-

I.V.A Incluido

ARROCES Y PASTA

Arroz con cigalas 22'00.-

Paella de pescado y marisco 18'00.- 

Paella de bogavante 22'00.- 

Fideuá 13'50.-

Canelones de la abuela 13'00.-

Macarrones a la bolonyesa gratinados 12'00.-

PLATOS DE TEMPORADA

Canelón de bogavante con pasta fresca y salsa de gamba de Palamós 24'00 .- (solo fines de semana)

Parmentier de patata con chips de alcachofa y aceite de jamón 18'00.-

Crema de calabaza con queso de cabra de la Garrotxa, pipas saladas, brotes y cebolla crujiente 16'00.-

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

PLATOS VEGETARIANOS / VEGANOS

Canelones de verduras amb beichamel gratinados 12'00.-

Croquetas de verduras 12'50.- 

Croquetas de heura, zanahoria y shiitake 12'50.- 

I.V.A Incluido