

Menús no disponibles dissabtes migdia ni festius.
Menús no disponibles sábados mediodía ni festivos.

MENÚ ESPECIAL

PRIMER PLAT

Patates amb ou "cabrejat" i xips de pernil

Patatas con huevo "cabreado" y chips de jamón



Canelons d'ànec amb crema de ceps

Canelones de pato con crema de ceps



Calamars a l'andalusa

Calamares a la andaluza



Cargols (+4,00€ suplement)

Caracoles (+4,00€ suplemento)



Tartar de salmó amb guacamole

Tartar de salmón con guacamole



Graella de verdures a la brasa amb romesco

Parrillada de verduras a la brasa con romesco



SEGON PLAT

Calamars amb cigrons i botifarra negra

Calamares con garbanzos y botifarra negra



Arròs estil paella amb escamarlanets

Arroz estilo paella con cigalitas



Bacallà amb crema d'ametlla

Bacalao con crema de almendra



Filet d'Ibèric a la crema de mostassa

Solomillo de Ibérico a la crema de mostaza



Entrecot a la brasa amb guarnició

Entrecot a la brasa con guarnición



35,00 El preu inclou postres, una beguda i pa.
El precio incluye postre, una bebida y pan.

MENÚ DEGUSTACIÓ

Mínim 2 persones. Degustació de 7 plats i postres.
Mínimo 2 personas. Degustación de 7 platos y postre.

Embotit Ibèric

Embutido Ibérico

Torrada d'escalivada amb anxova

Tostada de escalibada con anchoa



Croquetes i bunyols de bacallà

Croquetas y buñuelos de bacalao



Caneló d'ànec amb crema de ceps

Canelón de pato con crema de ceps



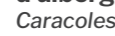
Calamar a l'andalusa

Calamar a la andaluza



Cargols (opció de canvi per xips d'albergínia)

Caracoles (opción de cambio por chips de berenjena)



Bacallà rocxi amb tomàquet i muselina

Bacalao rocxi con tomate y muselina

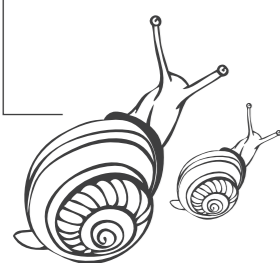


suau d'allioli

Bacalao rocxi con tomate y muselina suave de alioli



32,00 Beguda no inclosa en el preu.
Bebida no incluida en el precio.



Preus en euros amb IVA inclòs.
Precios en euros con IVA incluido.

LA NOSTRA HISTÒRIA

La **família Guilera Galimany** es dedica a l'hosteleria des de fa més de quatre dècades. A l'any 1961 es va fundar el primer ROCXI.

Tota la nostra història comença a un bar de mercat, al qual li van seguir uns quants més, fins arribar a sis. Els nostres esmorzars es van començar a popularitzar amb els famosos "bacallans del ROCXI."

Anys més tard amb la incorporació dels nostres fills i gendres, comencem a la restauració amb els nostres establiments actuals: **EL RACÓ DEL CARGOL** i **ROCXI SANT JOAN**, l'orgull de la nostra família.

A taula oferim l'autèntica **cuina mediterrània** amb uns tocs originals i moderns amb una cuidada carta de vins. Tot seleccionant al màxim els nostres productes per a obtenir la millor combinació de qualitat i preu.

És la millor manera d'agrair als nostres clients la seva assistència.

La **família Guilera Galimany** se dedica a la hosteleria desde hace más de cuatro décadas. En el año 1961 se fundó el primer ROCXI.

Toda nuestra historia empieza en un bar de mercado, al cual le siguieron unos cuantos más, hasta llegar a seis. Nuestros almuerzos se empezaron a popularizar con los famosos "bacalaos del ROCXI."

Años más tarde, con la incorporación de nuestros hijos y yernos, empezamos en la restauración con nuestros establecimientos actuales: **EL RACÓ DEL CARGOL** i **ROCXI SANT JOAN**, el orgullo de nuestra familia.

En la mesa ofrecemos la auténtica **cocina mediterránea** con unos toques originales y modernos con una cuidada carta de vinos. Seleccionando al máximo nuestros productos para obtener la mejor combinación de calidad y precio.

Es la mejor manera de agradecer a nuestros clientes su asistencia.

MÉS INFORMACIÓ

FES LA TEVA RESERVA VIA:

93 449 77 18 - cargol@rocx.es

LES NOSTRES XARXES:



@elracodelcargol



@racodelcargol



TENIM UN ALTRE RESTAURANT:

ROCXI SANT JOAN

C/ Rubio i Tudurí, 4

08970 Sant Joan Despí

(Barcelona)

93 477 74 41

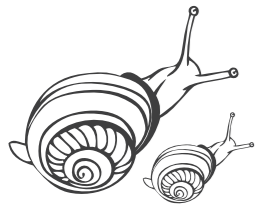
rocx@rocx.es

LA NOSTRA CARTA



RESTAURANT
RACÓ
DEL
CARGOL

ROCXI.ES



LA NOSTRA CARTA

ENTRANTS I PER PICAR

	1/2 RACIÓ	1 RACIÓ		1/2 RACIÓ	1 RACIÓ
Amanida de tomàquet Raf amb ventresca de bonitol, ceba i anxoves <i>Ensalada de tomate Raf con ventresca de bonito, cebolla y anchoas</i>		16,00	Cargols <i>Caracoles</i>	9,90	16,90
Amanida de llagostins i salmó <i>Ensalada de langostinos y salmón</i>	10,50	15,00	Bunyols de bacallà <i>Buñuelos de bacalao</i>		2,80 (unitat)
Amanida de burrata amb tomàquet i pernil Ibèric <i>Ensalada de burrata con tomate y jamón Ibérico</i>		15,30	Croquetes casolanes de rostít <i>Croquetas caseras de carne</i>		2,80 (unitat)
Graellada de verdures <i>Parrillada de verduras</i>		13,00	Croquetes de rap i gamba vermella <i>Croquetas de rape y gamba roja</i>		3,00 (unitat)
Torrada amb allioli, escalivada i anxoves <i>Tostada con alioli, pimientos y anchoas</i>	8,00	14,00	Cruixent de formatge Brie amb confitura de maduixa <i>Crujiente de queso Brie con confitura de fresa</i>	7,60	13,00
Tartars de tonyina i salmó amb guacamole <i>Tartares de atún y salmón con guacamole</i>		16,00	Peixet fregit <i>Pescadito frito</i>		13,90
Patates cabrejades amb ou i pernil <i>Patatas cabreadas con huevo y jamón</i>	8,50	14,00	Xips d'albergínia amb formatge de cabra i mel <i>Chips de berenjena con queso de cabra y miel</i>		14,00
Pissarra de pernil Ibèric <i>Pizarra de jamón Ibérico</i>	12,00	19,90	Calamars a la romana <i>Calamares a la romana</i>	11,00	18,50
Encenalls de foie amb confitura de gerds <i>Virutas de foie con confitura de frambuesas</i>		24,50	Eriçó de mar farçit al forn <i>Erizo relleno al horno</i>		5,50 (unitat)
Canelons de llamàntol amb crema de ceps <i>Canelones de bogavante con crema de ceps</i>		17,50	“Zamburiña” al forn amb ceba i pernil <i>Zamburiña al horno con cebolla y jamón</i>		5,65 (unitat)
Pop a la brasa amb parmentier de patata <i>Pulpo a la brasa con parmentier de patata</i>		24,50	Musclos al vi blanc <i>Mejillones al vino blanco</i>		12,90
Torrada de pa amb tomàquet <i>Tostada de pan con tomate</i>		0,85	Tellines de platja al vi blanc <i>Tallarinas de playa al vino blanco</i>		16,50
Pa sense gluten <i>Pan sin gluten</i>		2,00	Saltat de sipionets amb cigrons i botifarra del perol <i>Salteado de sepionets con garbanzos y botifarra del perol</i>		19,00

PEIX I MARISC

	1/2 RACIÓ	1 RACIÓ		1/2 RACIÓ	1 RACIÓ
Rap a la donostiarra <i>Rape a la donostiarra</i>		23,90	Orada a la sal <i>Dorada a la sal</i>		21,90
Suquet de rap amb patates, musclos i cloïsses <i>Guisado de rape con patatas, mejillones y almejas</i>	16,00	25,90	Escamarlanets saltejats amb ceba confitada <i>Cigalitas salteadas con cebolla confitada</i>		19,90
Llobarro salvatge a la donostiarra <i>Lubina salvaje a la donostiarra</i>		23,90	Tonyina vermella marinada amb salsa oriental a la pedra <i>Atún rojo marinado en salsa oriental a la piedra</i>		24,50
Orada al forn amb salsa i patates <i>Dorada al horno con salsa y patatas</i>		21,90			

BACALLÀ

	1/2 RACIÓ	1 RACIÓ		1/2 RACIÓ	1 RACIÓ
Bacallà cruixent amb ceba caramel·litzada <i>Bacalao crujiente con cebolla caramelizada</i>		21,50	Bacallà amb fons de crema d'escalivada amb formatge gratinat <i>Bacalao con fondo de crema de escalibada con queso gratinado</i>		21,90
Bacallà a la "Llauna" <i>Bacalao con ajos fritos y pimentón</i>		21,50	Bacallà amb fons de confitura de tomàquet i foie <i>Bacalao con fondo de confitura de tomate y foie</i>		23,90
Bacallà “Rocxi” amb tomàquet i muselina suau d'allioli <i>Bacalao “Rocxi” con tomate y muselina suave de alioli</i>	12,90	21,50	Degustació de bacallà (4 tipus diferents) <i>Degustación de bacalao (4 tipos distintos)</i>		23,00
Bacallà amb crema de ceps <i>Bacalao con crema de setas</i>	12,90	21,50			
Bacallà amb crema d'ametlla <i>Bacalao con crema de almendra</i>	12,90	21,50			

ARROSSOS

Arròs melós amb gambes, ceps i carxofes <i>Arroz meloso con gambas, setas y alcachofas</i>	23,00	Arròs amb llamàntol <i>Arroz con bogavante</i>	25,90
Arròs a la marinera <i>Arroz con mariscos</i>	20,90	Arròs caldós amb escamarlans i cloïsses <i>Arroz caldoso con cigalas y almejas</i>	24,50
Arròs "Perelada" <i>Arroz con mariscos pelados</i>	22,00	Arròs de muntanya amb ploma Ibèrica i botifarra <i>Arroz de montaña con pluma Ibérica y botifarra</i>	21,90

CARNS I LLOSES

	1/2 RACIÓ	1 RACIÓ		1/2 RACIÓ	1 RACIÓ
Entrecot de vedella a la brasa <i>Entrecot de ternera a la brasa</i>		23,00	Costelles de cabrit arrebossades <i>Costillas de cabrito rebozadas</i>		21,00
Entrecot de vedella amb salsa a escollir: Pebre, roquefort, mostassa o ceps <i>Entrecot de ternera con salsa a escoger: pimienta, Roquefort, mostaza o setas</i>		24,00	Peus de porc farcits de bolets i foie amb salsa de figues <i>Pies rellenos de setas y foie con salsa de higos</i>		18,50
Filet de vedella a la brasa <i>Solomillo de ternera a la brasa</i>		24,00	Entrecot de vedella a la llosa <i>Entrecot de ternera a la piedra</i>		23,00
Filet de vedella amb salsa a escollir: Pebre, roquefort, mostassa o ceps <i>Solomillo de ternera con salsa a escoger: pimienta, Roquefort, mostaza o setas</i>		25,00	Filet de vedella a la llosa <i>Solomillo de ternera a la piedra</i>		24,00
Filet de vedella a l'Oporto <i>Solomillo de ternera al Oporto</i>		25,00	Magret d'ànec a la llosa <i>Magret de pato a la piedra</i>		20,00
Filet de vedella a la sal <i>Solomillo de ternera a la sal</i>		25,00	Bifé argentí a la llosa <i>Bifé argentino a la piedra</i>		28,00
Filet de vedella a l'allet amb pernil de Jabugo <i>Solomillo de ternera al ajillo con jamón de Jabugo</i>		26,00	Entrecot de Nebraska a la llosa <i>Entrecot de Nebraska a la piedra</i>		38,00
Filet de vedella amb confitura de ceba i formatge Brie gratinat <i>Solomillo de ternera con confitura de cebolla y queso Brie gratinado</i>		25,00	Ploma Ibèrica a la llosa <i>Pluma Ibérica a la piedra</i>		22,50

PLATS VEGANS

Amanida d'estiu de fruita i verdura <i>Ensalada de verano de fruta y verdura</i>	12,00	Arròs de verdures <i>Arroz de verduras</i>	15,50
Hummus amb torradetes <i>Hummus con tostaditas</i>	9,50	Hamburguesa vegana amb guarnició <i>Hamburguesa vegana con guarnición</i>	12,90

AL·LÈRGENS

