

Menú Degustació : de dimarts a divendres (excepte festius).
Menú Degustación: de martes a viernes (excepto festivos).

MENÚ DEGUSTACIÓ

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

Combinat de bunyols, croquetes i formatge Camembert arrebossat

Combinado de buñuelos, croquetas y queso Camembert rebozado



Carpaccio de bacallà

Carpaccio de bacalao



Embotits Ibèrics

Embutidos Ibéricos

Torrada d'escalivada amb formatge de cabra

Torrada de escalibada con queso de cabra



Escamarlanets amb ceba

Cigallitas encebolladas



Cargols Rocxi

Caracoles Rocxi



Bacallà amb llit de salsa de tomàquet gratinat amb mousse d'allioli

Bacalao con cama de salsa de tomate gratinado con mousse de alioli



30,00 Beguda no inclosa en el preu.
Bebida no incluida en el precio.



AL·LÈRGENS



Gluten



Llet



Ou



Peix



Mol·luscs



Crustacis



Fruita seca de cífofolla



Cacauets



Soia



Api



Mostassa



Sèsam



A. sulfurós i sulfits



Tramussos



@rocxisantjoan



Comparteix la teva experiència!
¡Comparte tu experiencia!

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 **familia 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** y **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:

93 477 74 41 - rocx@rocx.es

LES NOSTRES XARXES:



@rocxisantjoan



@rocxisantjoan

TENIM UN ALTRE RESTAURANT:

RACÓ DEL CARGOL

C/ Doctor Martí Julià, 54
08903 Collblanc
(L'Hospitalet)
93 449 77 18
cargol@rocx.es

LA NOSTRA CARTA



ROCXI
SANT
JOAN

LA NOSTRA CARTA

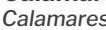
ENTRANTS FREDS I AMANIDES

Amanida de tomàquet Raf amb ventresca de bonitol <i>Ensalada de tomate Raf con ventresca de bonito</i> 	15,70	Amanida de tomàquet amb mango i mozzarella fresca <i>Ensalada de tomate con mango y mozzarella fresca</i> 	15,20
Amanida de llagostins i salmó <i>Ensalada de langostinos y salmón</i> 	15,20	Carpaccio de gambes i foie <i>Carpaccio de gambas y foie</i> 	17,50
Amanida de favetes i pernil <i>Ensalada de habitas y jamón</i> 	15,20	Carpaccio de bacallà amb alvocat <i>Carpaccio de bacalao con aguacate</i> 	15,23

ENTRANTS CALENTS

Patates palla amb ous estrellats i pernil <i>Patatas paja con huevos estrellados y jamón</i> 	12,35	Canelons de bolets i trufa <i>Canelones de setas y trufa</i> 	16,85
Canelons Rocxi <i>Canelones de carne</i> 	13,90	Risotto de ceps i foie <i>Risotto de setas y foie</i> 	15,50
Canelons de llamàntol i rap <i>Canelones de bogavante y rape</i> 	17,90	Tempura d'escarxofa i albergínia <i>Tempura de alcachofas y berenjenas</i> 	11,50
Canelons de botifarra negra i parmesà <i>Canelones de butifarra negra y parmesano</i> 	11,90		

PER PICAR

Cargols <i>Caracoles</i> 	17,90	Saltejat de xipirons amb favetes i bolets <i>Salteado de chipirones con habitas y setas</i> 	19,25
Bunyols de bacallà <i>Buñuelos de bacalao</i> 	2,50 (unitat)	Musclos i cloïses al vi blanc <i>Mejillones y almejas al vino blanco</i> 	17,50
Croquetes casolanes <i>Croquetas caseras de carne</i> 	2,50 (unitat)	Seitons en vinagre de mel arrebossats <i>Boquerones en vinagre de miel rebozados</i> 	11,79
Croquetes de gambes i llamàntol <i>Croquetas de gambas</i> 	3,95 (unitat)	Eriçó de mar gratinat <i>Erizo gratinado</i> 	3,95 (unitat)
Formatge Camembert arrebossat i melmelada de nabius <i>Queso Camembert rebozado i mermelada de arándanos</i> 	12,90	Zamburiña al forn <i>Zamburiña al horno</i> 	4,50 (unitat)
Torrada amb allioli, escalivada i anxoves <i>Tostada con alioli, pimientos y anchoas</i> 	14,90	Combinat de bunyols, croquetes i Camembert <i>Combinado de buñuelos, croquetas y Camembert</i> 	12,90
Plat de pernil Ibèric <i>Pizarra de jamón Ibérico</i>	25,50	Torrada de pa amb tomàquet <i>Tostada de pan con tomate</i> 	0,95
Encenalls de foie <i>Virutas de foie</i>	25,50	Pa sense gluten <i>Pan sin gluten</i>	2,00
Calamars a la romana <i>Calamares a la romana</i> 	17,90		

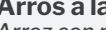
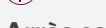
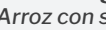
PEIX I MARISC

Rap al forn "estil Cadaqués" <i>Rape al horno "estilo Cadaqués"</i> 	26,90	Escamarlanets saltejats amb ceba confitada <i>Cigalitas salteadas con cebolla confitada</i> 	19,90
Rap a l'estil Santurce <i>Rape al estilo Santurce</i> 	26,90	Turbot a la planxa <i>Rodaballo a la plancha</i> 	26,50
Llobarro salvatge a l'estil Santurce <i>Lubina salvaje al estilo santurce</i> 	26,90	Turbot al forn <i>Rodaballo al horno</i> 	26,50
Tonyina marinada amb salsa oriental a la llosa <i>Atún marinado con salsa oriental a la piedra</i> 	26,50	Calamarcets saltejats amb cigrons i botifarra negra <i>Chipirones salteados con garbanzos y butifarra negra</i> 	20,70

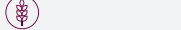
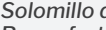
BACALLÀ

Bacallà a la "Llauna" <i>Bacalao con ajos fritos y pimentón</i> 	21,50	Bacallà cruixent amb ceba caramel·litzada <i>Bacalao crujiente con cebolla caramelizada</i> 	21,50
Bacallà Rocxi <i>Bacalao Rocxi</i> 	21,50	Bacallà amb fons de crema d'escalivada i cruixent d'alls tendres <i>Bacalao con fondo de crema escalibada y crujiente de ajos tiernos</i> 	21,50
Bacallà amb crema de ceps <i>Bacalao con crema de setas</i> 	21,50	Bacallà amb fons de confitura de tomàquet i foie <i>Bacalao con fondo de confitura de tomate y foie</i> 	23,50
Bacallà amb crema d'ametlla <i>Bacalao con crema de almendra</i> 	21,50	Bacallà als formatges <i>Bacalao a los quesos</i> 	21,50
Bacallà amb fons de crema d'escalivada amb formatge brie <i>Bacalao con fondo de crema de escalibada con queso gratinado</i> 	21,50	Degustació de bacallà (4 gustos diferents) <i>Degustación de bacalao (4 gustos diferentes)</i> 	23,50

ARROSSOS

Arròs melós amb gambes, ceps i carxofes <i>Arroz meloso con gambas, setas y alcachofas</i> 	23,70	Arròs amb llagostins, bolets i botifarra <i>Arroz con langostinos, setas y butifarra</i> 	22,50
Arròs a la marinera <i>Arroz con mariscos</i> 	22,50	Arròs d'ànec amb bolets i botifarra negra <i>Arroz de pato con setas y butifarra negra</i> 	22,50
Arròs amb llamàntol <i>Arroz con bogavante</i> 	27,50	Arròs caldós amb cigales i cloïsses <i>Arroz caldoso con cigalas y almejas</i> 	24,70
Arròs negre amb sèpia i cloïsses <i>Arroz con sepia, almejas y tinta de calamar</i> 	20,90		
Arròs amb ceps, botifarra negra i eriçó de mar <i>Arroz con setas, butifarra negra y erizo de mar</i> 	21,90		

CARNS

Entrecot de vedella a la brasa <i>Entrecot de ternera a la brasa</i> 	22,70	Filet de vedella a la sal <i>Solomillo de ternera a la sal</i> 	25,50
Entrecot de vedella amb salsa a escollir: Pebre, roquefort, ametlla, mostassa o ceps <i>Solomillo de ternera con salsa a escoger: pimiento, Roquefort, almendra, mostaza o setas</i> 	23,70	Filet de vedella amb pernil de Jabugo <i>Solomillo de ternera con jamón de Jabugo</i> 	26,90
Filet de vedella a la brasa <i>Solomillo de ternera a la brasa</i> 	25,50	Filet de vedella amb confitura de ceba i formatge Camembert <i>Solomillo de ternera con confitura de cebolla y queso Camembert</i> 	26,50
Filet de vedella amb salsa a escollir: Pebre, roquefort, ametlla, mostassa o ceps <i>Solomillo de ternera con salsa a escoger: pimiento, Roquefort, almendra, mostaza o setas</i> 	26,50	Peus de porc desossats amb figues i foie <i>Pies de cerdo deshuesados con higos y foie</i> 	18,90
Filet de vedella a l'Oporto <i>Solomillo de ternera al Oporto</i> 	26,50		

CARNS A LA LLOSA

Entrecot de vedella a la llosa <i>Entrecot ternera a la piedra</i> 	20,50	“Chuletón” (1kg) de vedella a la llosa (per a dues persones) <i>“Chuletón” (1kg) de ternera a la piedra (para dos personas)</i> 	63,00
Filet de vedella a la llosa <i>Solomillo de ternera a la piedra</i> 	24,50	Bifé argentí a la llosa <i>Bifé argentino a la piedra</i> 	28,50
Estruç a la llosa <i>Avestruz a la piedra</i> 	21,50	Secret ibèric a la llosa <i>Secreto ibérico a la piedra</i> 	21,50
Cérvol a la llosa <i>Ciervo a la piedra</i> 	21,50	Entrecot de Nebraska a la llosa <i>Entrecot de Nebraska a la piedra</i> 	37,50
Magret d'ànec a la llosa <i>Magret de pato a la piedra</i> 	21,50		

PLATS VEGANS

Amanida d'estiu <i>Ensalada de verano</i>	12,00	Arròs de verdures <i>Arroz de verduras</i>	15,50
Hummus amb torradetes <i>Hummus con tostaditas</i>	9,00	Hamburguesa vegana amb guarnició <i>Hamburguesa vegana con guarnición</i>	12,90
		Caneló de bolets i trufa <i>Canelón de setas y trufa</i>	16,85