



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> 	14,70	Amanida tèbia d'espínacs i formatge de cabra gratinat <i>Ensalada tibia de espinacas y queso de cabra gratinado</i> 	10,97
Amanida de llagostins i salmó <i>Ensalada de langostinos y salmón</i> 	12,90	Carpaccio de gambes i foie <i>Carpaccio de gambas y foie</i> 	16,50
Amanida de favetes i pernil <i>Ensalada de habitas y jamón</i> 	13,90	Carpaccio de bacallà amb alvocat <i>Carpaccio de bacalao con aguacate</i> 	15,23
Amanida de tomàquet amb mango i mozzarella fresca <i>Ensalada de tomate con mango y mozzarella fresca</i> 	13,80		

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> 	11,93	Risotto de ceps i foie <i>Risotto de setas y foie</i> 	12,80
Canelons de llamàntol i rap <i>Canelones de bogavante y rape</i> 	16,90	Tempura d'escarxofa i albergínia <i>Tempura de alcachofas y berenjenas</i> 	9,90
Canelons de botifarra negra i parmesà <i>Canelones de butifarra negra y parmesano</i> 	11,90		

PER PICAR

Cargols <i>Caracoles</i> 	15,50	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> 	10,72	Musclos i cloïses al vi blanc <i>Mejillones y almejas al vino blanco</i> 	17,50
Croquetes casolanes <i>Croquetas caseras de carne</i> 	10,20	Seitons en vinagre de mel arrebossats <i>Boquerones en vinagre de miel rebosados</i> 	11,79
Croquetes de gambes <i>Croquetas de gambas</i> 	12,90	Pop a la brasa amb trinxat de patata i romesco <i>Pulpo a la brasa con trinchado de patata y romesco</i> 	25,50
Formatge Camembert arrebossat i melmelada de nabius <i>Queso Camembert rebosado i mermelada de arándanos</i> 	11,90	Eriçó de mar gratinat <i>Erizo gratinado</i> 	3,95 (unitat)
Torrada amb allioli, escalivada i anxoves <i>Tostada con alioli, pimientos y anchoas</i> 	12,20	Zamburiña al forn <i>Zamburiña al horno</i> 	3,50 (unitat)
Plat de pernil Ibèric <i>Pizarra de jamón Ibérico</i>	19,50	Combinat de bunyols, croquetes i Camembert <i>Combinado de buñuelos, croquetas y Camembert</i> 	11,97
Encenalls de foie <i>Virutas de foie</i>	20,50	Torrada de pa amb tomàquet <i>Tostada de pan con tomate</i> 	0,85
Calamars a la romana <i>Calamares a la romana</i> 	15,50	Pa sense gluten <i>Pan sin gluten</i>	1,20

PEIX I MARISC

Rap al forn "estil Cadaqués" <i>Rape al horno "estilo Cadaqués"</i> 	23,90	Escamarlanets saltejats amb ceba confitada <i>Cigalitas salteadas con cebolla confitada</i> 	14,79
Rap a l'estil Santurce <i>Rape al estilo Santurce</i> 	23,90	Turbot a la planxa <i>Rodaballo a la plancha</i> 	25,50
Llobarro salvatge a l'estil Santurce <i>Lubina salvaje al estilo santurce</i> 	25,50	Turbot al forn <i>Rodaballo al horno</i> 	25,60
Tonyina marinada amb salsa oriental a la llosa <i>Atún marinado con salsa oriental a la piedra</i> 	23,50	Sipietes saltejades amb cigronets <i>Sepias salteadas con garbanzos</i> 	16,48

BACALLÀ

Bacallà a la "Llauna" <i>Bacalao con ajos fritos y pimentón</i> 	19,40	Bacallà cruixent amb ceba caramel·litzada <i>Bacalao crujiente con cebolla caramelizada</i> 	19,40
Bacallà Rocxi <i>Bacalao Rocxi</i> 	19,40	Bacallà amb fons de crema d'escalivada i cruixent d'all tendres <i>Bacalao con fondo de crema escalibada y crujiente de ajos tiernos</i> 	19,40
Bacallà amb crema de ceps <i>Bacalao con crema de setas</i> 	19,40	Bacallà amb fons de confitura de tomàquet i foie <i>Bacalao con fondo de confitura de tomate y foie</i> 	20,75
Bacallà amb crema d'ametlla <i>Bacalao con crema de almendra</i> 	19,40	Bacallà als formatges <i>Bacalao a los quesos</i> 	19,40
Bacallà amb fons de crema d'escalivada amb formatge brie <i>Bacalao con fondo de crema de escalibada con queso gratinado</i> 	19,40	Degustació de bacallà (4 gustos diferents) <i>Degustación de bacalao (4 gustos diferentes)</i> 	19,40

ARROSSOS

Arròs melós amb gambes, ceps i carxofes <i>Arroz meloso con gambas, setas y alcachofas</i> 	20,95	Arròs amb llagostins, bolets i botifarra <i>Arroz con langostinos, setas y butifarra</i> 	18,50
Arròs a la marinera <i>Arroz con mariscos</i> 	17,90	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> 	25,50	Arròs caldós amb cigales i cloïsses <i>Arroz caldoso con cigalas y almejas</i> 	22,50
Arròs negre amb sèpia i cloïsses <i>Arroz con sepia, almejas y tinta de calamar</i> 	18,20	Fideuà amb escamarlanets <i>Fideuà con cigalitas</i> 	15,20
Arròs amb ceps, botifarra negra i eriçó de mar <i>Arroz con setas, butifarra negra y erizo de mar</i> 	18,50		

CARNS

Entrecot de vedella a la brasa <i>Entrecot de ternera a la brasa</i> 	18,00	Filet de vedella a la sal <i>Solomillo de ternera a la sal</i> 	22,20
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> 	19,50	Filet de vedella amb pernil de Jabugo <i>Solomillo de ternera con jamón de Jabugo</i> 	25,90
Filet de vedella a la brasa <i>Solomillo de ternera a la brasa</i> 	22,95	Filet de vedella amb confitura de ceba i formatge Camembert <i>Solomillo de ternera con confitura de cebolla y queso Camembert</i> 	24,95
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> 	24,95	Peus de porc desossats amb figues i foie <i>Pies de cerdo deshuesados con higos y foie</i> 	16,98
Filet de vedella a l'Oporto <i>Solomillo de ternera al Oporto</i> 	24,95		

CARNS A LA LLOSA

Entrecot de vedella a la llosa <i>Entrecot ternera a la piedra</i> 	18,00	“Chuletón” (1kg) de vedella a la llosa (per a dues persones) <i>“Chuletón” (1kg) de buey a la piedra (para dos personas)</i> 	59,00
Filet de vedella a la llosa <i>Solomillo de ternera a la piedra</i> 	23,90	Bifé argentí a la llosa <i>Bifé argentino a la piedra</i> 	22,50
Estruç a la llosa <i>Avestruz a la piedra</i> 	19,20	Secret ibèric a la llosa <i>Secreto ibérico a la piedra</i> 	18,50
Cèrvol a la llosa <i>Ciervo a la piedra</i> 	18,20	Entrecot de Nebraska a la llosa <i>Entrecot de Nebraska a la piedra</i> 	30,50
Magret d'ànec a la llosa <i>Magret de pato a la piedra</i> 	18,50		

PLATS VEGANS

Amanida d'estiu <i>Ensalada de verano</i>	8,50	Arròs de verdures <i>Arroz de verduras</i>	12,90
Hummus amb torradetes <i>Hummus con tostaditas</i>	7,90	Hamburguesa vegana amb guarnició <i>Hamburguesa vegana con guarnición</i>	10,90