



# Menús grupo 2024

Síguenos en:   @elracodelcargol



www.rocxi.es



cargol@rocxi.es



Tel. 93 449 77 18



Dr. Martí Julià, 54. 08903 Collblanc - L'Hospitalet de Llobregat.

## Menú 1

Para picar:

- Embutidos Ibéricos
- Mejillones al vino blanco
- Croquetas caseras de carne
  - Patatas cabreadas con huevo y jamón

2º Plato - a escoger -

- Calamares a la plancha
  - Entrecot a la brasa
- Confit de pato al horno con ciruelas y piñones
- Arroz de gambitas y mejillones

38,50€

## Menú 2

Para picar:

- Pizarra de jamón ibérico
- Canelón de pato con crema de setas
- Calamares a la andaluza
  - Caracoles

2º Plato - a escoger -

- Bacalao con tomate y muselina de ajo
- Entrecot a la brasa
- Pies de cerdo con setas, foie y salsa de higos
- Arroz a la marinera

45,00€

## Menú 3

Para picar:

- Pizarra de jamón ibérico
- Chips de berenjena con queso de cabra y miel
- Chipirones salteados con habitas y setas
- Bao de calamar a la andaluza con mayonesa

2º Plato - a escoger -

- Entrecot a la pimienta
  - Dorada al horno
- Arroz meloso de gambas, setas y alcachofas
- Bacalao con crema de escalibada y ajos crujientes

49,00€

## Menú 4

Para picar:

- Pizarra de jamón ibérico
- Virutas de Foie
- Canelón de bogavante con crema de cep
- Brioche de carrillera
- Buñuelos de bacalao

2º Plato - a escoger -

- Suquet de Rape
- Bacalao con fondo de tomate y foie
- Arroz del "senyoret"
- Solomillo de ternera al Oporto

60,00€

Estos menús incluyen agua, vino (1 bot x 3 pax), postre, café e IVA



# Groups menu

Follow us:   @elracodelcargol



[www.rocxi.es](http://www.rocxi.es)



[cargol@rocxi.es](mailto:cargol@rocxi.es)



Tel. 93 449 77 18



Dr. Martí Julià, 54. 08903 Collblanc - L'Hospitalet de Llobregat.

## Menu 1

### To share:

- Catalan cold meat assortment
- Mussels with white wine sauce
- Homemade croquettes
- Scrambled eggs with potatoes

### Main course to choose:

- Grilled squids
- Grilled beef steak
- Duck cooked in the oven with plums and pinions
- "Paella" with mussels

38,50€

## Menu 2

### To share:

- "Iberic ham"
- Meat caneloni with mushroom sauce
- Fried calamari
- Our typical snails

### Main course to choose:

- Fried cod with tomato sauce and grated with alioli
- Grilled Beefsteak
- Pig's feet with foie and figs sauce
- Spanish Paella

45,00€

## Menu 3

### To share:

- "Iberic" ham
- Eggplant chips with honey and goat cheese
- Salted baby squids with mushrooms and beans
- "Bao" with calamari and mayonese

### Main course to choose:

- Grilled Beefsteak with pepper sauce
- Seabass cooked in the oven
- Rice with prawns and mushrooms
- Cod with vegetables sauce

49,00€

## Menu 4

### To share:

- "Iberic" ham
- Foie slices
- Lobster cannelloni with mushrooms sauce
- Meat "brioche"
- Cod fritters

### Main course to choose:

- Monkfish stew
- Cod with tomato and foie
- Seafood Paella
- Grilled fillet steak with Oporto sauce

60,00€

These menus include dessert, water, wine, coffee, service and VAT

# Menú especial

## Menú especial a escoger

### PRIMERO A ESCOGER ENTRE:

- Patatas cabreadas con huevo y chips de jamón
- Canelón de pato con crema de ceps
  - Calamares a la andaluza
  - Caracoles (+4€ suplemento)
- Tartar de salmón con guacamole
- Combinado de verduras a la brasa con romesco

### SEGUNDO A ESCOGER ENTRE:

- Calamares con garbanzos y butifarra negra
  - Arroz "paella" con cigalitas
- Bacalao con crema de almendra
  - Entrecot a la brasa
- Solomillo ibérico con salsa de mostaza

**30,00€**

## Menú especial a picar

### PRIMEROS PARA PICAR:

- Patatas cabreadas con huevo y chips de jamón
- Mini canelones de pato con crema de ceps
- Tartar de salmón con guacamole
  - Pescadito frito

### SEGUNDO A ESCOGER ENTRE:

- Calamares con garbanzos y butifarra negra
  - Arroz "paella" con cigalitas
- Bacalao con crema de almendra
  - Entrecot a la brasa
- Solomillo ibérico con salsa de mostaza

**30,00€**

Los dos menús incluyen pan, postre y 1 bebida/vino por persona.

**MENÚS NO DISPONIBLES FINES DE SEMANA MEDIODÍA NI FESTIVOS**



93 449 77 18



www.rocxi.es



cargol@rocxi.es

Síguenos en:



@elracodelcargol

# Menü degustación

## Menü degustación

- Embutidos ibéricos
- Llesca de escalibada con anchoa
- Canelón de pato con crema de cep
- Croquetas de carne y buñuelos de bacalao
- Calamar a la andaluza
- Caracoles
- Bacalao "rocxi" con tomate y muselina de alioli
- Postre del día

**BEBIDA NO INCLUIDA**

**30,00€**

Los menús degustación son para un mínimo de 2 personas

**MENÚS NO DISPONIBLES FINES DE SEMANA MEDIODÍA NI FESTIVOS**



C/ Doctor martí i julià, 54 L'Hospitalet de llobregat

 93 449 77 18



www.rocxi.es



cargol@rocxi.es

Síguenos en:



@elracodelcargol