

# Menú degustación

## Menú degustación A

- Combinado de croquetas, buñuelos y queso rebozado
  - Jamón ibérico
- Carpaccio de salmón
- Llesca de escalibada con queso de cabra
  - Cigalitas encebolladas
    - Caracoles "rocxi"
- Bacalao con salsa de tomate y muselina de alioli

Incluye postre

**25,00€**

## Menú degustación B

- Jamón ibérico
- Virutas de foie con mermeladas
  - Llesca de escalibada con queso de cabra
- Carpaccio de salmón y bacalao
  - Combinado de croquetas, buñuelos y queso rebozado
    - Cigalitas encebolladas
- Calamarcitos encebollados con garbanzos

Incluye el postre (pastel), agua, vino (1 bot 3 pax), y café

**35,50€**

Los menús degustación son para un mínimo de 2 personas y no están disponibles los festivos al mediodía



C/ Rubió i tudurí 4 Sant Joan Despí 08970 Sant Joan Despí  
☎ 93 477 74 41 🌐 [www.rocxi.es](http://www.rocxi.es) [rocxi@rocxi.es](mailto:rocxi@rocxi.es)

Síguenos en:



@rocxisantjoan



# Rocxi Sant Joan

Síguenos en:   @rocxisantjoan



www.rocxi.es



rocxi@rocxi.es



Tel. 93 477 74 41



C/Rubió i tudurí 4 08970 Sant Joan Despí, Barcelona

## Menú 1

### Para picar:

- Jamón ibérico
- Carpaccio de bacalao con vinagreta de eneldo
- Buñuelos y croquetas
- Calamares encebollados

### 2º Plato - a escoger -

- Confit de pato a la naranja
- Lubina a la donostiarra
- Brocheta de pollo y langostino con salsa de soja
- Fideuá con sepia
- Entrecot a la crema

39,50€

## Menú 2

### Para picar:

- Jamón ibérico
- Tostada con escalibada y queso de cabra
- Nuestras croquetas
- Calamares a la andaluza
- Mejillones al vino

### 2º Plato - a escoger -

- Bacalao rocxi
- Entrecot a la crema de ceps
- Berenjena rellena con brandada de rape
- Secreto ibérico con crema al curry y coco

43,50€

## Menú 3

### Para picar:

- Jamón ibérico
- Boquerones rebozados con vinagre de miel
- Chipirones salteados con habitas
- Mejillones y berberechos al vino

### 2º Plato - a escoger -

- Entrecot a la crema de ceps
- Dorada a la donostiarra
- Arroz meloso de gambas y setas
- Bacalao con crema de escalibada y ajos crujientes

45,50€

## Menú 4

### Para picar:

- Jamón ibérico
- Virutas de Foie
- Cigalitas encebolladas
- Chipirones salteados con habitas
- Buñuelos de bacalao

### 2º Plato - a escoger -

- Rape de costa a la marinera
- Arroz meloso de gambas y setas
- Solomillo de ternera con crema de ceps

53,80€

- Los menús incluyen el postre, vino (1 bot. x 3 pax), agua, café y servicio

- Los comensales y la elección de los 2º platos deben realizarse con 48h de antelación

- Precio por persona (IVA incluido)

- Comedor privado hasta 90 personas con sistema audiovisual



# Rocxi Sant Joan

Follow us on:   @rocxisantjoan



www.rocxi.es



rocxi@rocxi.es



Tel. 93 477 74 41



C/Rubió i tudurí 4 08970 Sant Joan Despí, Barcelona

## Menu 1

### To share

- Iberic ham
- Cod carpaccio with dill vinaigrette
- Homemade croquettes and cod fritters
- Calamari with poached onion

### Main course to choose

- Roasted duck with orange sauce
- Seabass "donostiarra" style
  - Chicken and prawns brochette with soy sauce
  - Spanish Fideua
- Grilled beef steak (+3.50€)

39,50€

## Menu 2

### To share

- Iberic ham
- Toast with vegetables and goat cheese
- Homemade croquettes
- Fried calamari
- Mussels with white wine sauce

### Main course to choose

- Cod with tomato sauce and grated with "alioli"
- Grilled beefsteak with mushroom sauce
- Eggplant filled with fish
- Pork meat with curry and coconut sauce

43,50€

## Menu 3

### To share

- Iberic ham
- Fried anchovies
- Sauteed baby squids with mushrooms and beans
- Mussels and cockles with white wine sauce

### Main course to choose

- Grilled beefsteak with mushroom sauce
- "Donostiarra" style sea bass
- Paella with mushroom and prawns
- Fried cod with vegetables cream

45,50€

## Menu 4

### To share

- Iberic ham
- Foie slices
- Crayfish with poached onion
- Sauteed baby squids with mushrooms and beans
- Cod fritters

### Main course to choose

- Monkfish stew
- Paella with mushroom and prawns
- Grilled fillet steak with mushroom sauce

53,80€

- The menu includes: dessert, wine (1 bot. x 3 pax), water, coffee and service

- The number of people and the main course chosen need to be 48 hours in advance

- Price per person (VAT included)

- Private rooms with 90 people capacity with AV equipment



# Menú Sant Esteve i Any Nou

Síguenos en:



@roxisantjoan

www.rocxi.es



rocxi@rocxi.es



Tel. 93 477 74 41



C/Rubió i tudurí 4 08970 Sant Joan Despí, Barcelona

## Menú Melchor

Para picar:

- Croquetas y buñuelos

**1er Plato**

Canelons de Sant Esteve

**2º Plato - a escoger -**

- Solomillo de ternera con foie al Pedro Ximénez
- Rape al horno

**52,50€**

## Menú Gaspar

Para picar:

- Jamón ibérico
- Queso camembert rebozado con mermelada
- Calamares a la romana
- Salteado de sepia con garbanzos y butifarra

**2º Plato - a escoger -**

- Dorada a la donostiarra
- Entrecot a la crema de ceps
- Bacalao con crema de almendra
- Arroz perelada

**48,50€**

## Menú Baltasar

Para picar:

- Jamón ibérico
- Virutas de foie
- Cigalitas encebolladas
- Mejillones y almejas al vino
- Buñuelos de bacalao

**2º Plato - a escoger -**

- Solomillo de ternera con crema de ceps
- Rape de costa a la marinera
- Arroz meloso de gambas y setas

**55,80€**

## Menú Infantil

Primero a escoger

- Macarrones a la boloñesa
- Canelones

**2º Plato - a escoger -**

- Pechugas rebozadas
- Calamares a la romana

**27,00€**

- Los menús incluyen el postre, vino (1 bot. x 3 pax), agua, café y servicio

- Los comensales y la elección de los 2º platos deben realizarse con 48h de antelación

- Precio por persona (IVA incluido)

- Comedor privado hasta 90 personas con sistema audiovisual