

# MENÚ *especial*

DISPONIBLE DE MARTES A VIERNES (FESTIVOS NO).

## PRIMER PLATO, a escoger:

- Canelón Rocxi
- Risotto a los quesos
- Timbal de escalibada y queso de cabra
- Patatas con huevos cabreados y jamón
- Ensalada de palmitos, salmón y gambitas

## SEGUNDO PLATO, a escoger:

- Bacalao con crema de escalibada y ajos
- Confit de pato a la naranja
- Merluza a la Donostiarra
- Entrecot a las 5 pimientos
- Arroz meloso con sepia y cigalitas

**24,50€**


Postre, pan, y una bebida por persona.

(I.V.A no incluido).



Síguenos en:   @roxisantjoan

 [www.rocxi.es](http://www.rocxi.es)  [rocxi@rocxi.es](mailto:rocxi@rocxi.es)  Tel. 93 477 74 41  Fax 93 373 28 75

 Rubio i Tudurí 4. 08970 Sant Joan Despí.

# MENÚS

# degustación

TODOS LOS DÍAS (MEDIODÍA Y NOCHE), EXCEPTO FESTIVOS.

## A

### Menú degustación

- Combinado de buñuelos, croquetas y queso camembert rebozado
  - Carpaccio de salmón
  - Embutidos ibéricos
  - Llesca de escalibada con queso de cabra
  - Cigalitas encebolladas
    - Caracoles "Rocxi"
- Bacalao con cama de salsa de tomate gratinado con mousse de allioli

Incluye el postre

**21,75€**

Precio por persona

(mínimo 2 personas) (I.V.A – 10% - no incluido).

## B

### Menú degustación

- Virutas de foie
- Surtido de Ibéricos
- Llesquitas con queso de cabra
- Carpaccio de salmón y bacalao
  - Cigalitas encebolladas
    - Croquetas
    - Buñuelos
- Calamarcitos encebollados con garbanzos

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

**30,95 €**


Precio por persona

(mínimo 2 personas) (I.V.A – 10% - no incluido).



Síguenos en:   @roxisantjoan

 [www.rocxi.es](http://www.rocxi.es)  [rocxi@rocxi.es](mailto:rocxi@rocxi.es)  Tel. 93 477 74 41  Fax 93 373 28 75

 Rubio i Tudurí 4. 08970 Sant Joan Despí.



## Menú 1

### Para picar:

- Carpaccio de bacalao con vinagreta de Eneldo
- Buñuelos y croquetas
  - Jamón Ibérico
- Calamares encebollados con garbanzos

### 2º Plato - a escoger:

- Pato a la catalana con frutos secos
- Merluza a la donostiarra
  - Fideuà con sepia
- Escalopines de ternera al Pedro Ximénez
  - Entrecot a la crema (suplemento 3'5 €)

**30,90€**

## Menú 2

### Para picar:

- Jamón Ibérico
- Tosta de escalibada con queso de cabra
- Carpaccio de salmón y bacalao
- Buñuelos y croquetas
- Mejillones al vino blanco
  - Crujiente de queso Camembert con mermelada

### 2º Plato - a escoger:

- Bacalao Rocxi
- Entrecot a la pimienta
- Berenjena rellena con brandada de rape

**40,90 €**

## Menú 3

### Para picar:

- Jamón Ibérico
- Camembert rebozado con confitura de arándanos
- Boquerones rebozados con vinagre de miel
- Chipirones salteados con habitas
- Mejillones y berberechos al vino

### 2º Plato - a escoger:

- Entrecot a la pimienta
  - Dorada al horno
- Bacalao con crema de escalibada y ajos crujientes

**42,90 €**

## Menú 4

### Para picar:

- Virutas de foïe
- Carpaccio de tomate Raf, aguacate y queso fresco
- Buñuelos de bacalao
- Cazuelita de mejillones y almejas al vino
- Cigalitas encebolladas

### 2º Plato - a escoger:

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

**49,90 €**



## Menu 1

### Starters to share:

- Cod carpaccio with dill vinaigrette
- Homemade cod fritters and croquettes
  - Catalan cold meat assortment
- Squids with onion jam and chickpeas

### Main course to choose between:

- Baked duck with dry fruits
  - Hake cooked "a la donostiarra"
  - Spanish "fideuà"
  - Veal escalopes with Pedro Ximenez sauce
- Grilled beefsteak with sauce (suplement 3'5 €)

**30,90€**

## Menu 2

### Starters to share:

- Catalan cold meat assortment
- Focaccia with vegetables and goat cheese
- Cod and salmon carpaccio
- Homemade cod fritters and croquettes
  - Mussels with white wine sauce
- Provolone cheese with iberic ham

### Main course to choose between:

- Fried cod with tomato and garlic mousseline
- Grilled beefsteak with pepper sauce
- Eggplant filled with meat

**40,90 €**

## Menu 3

### Starters to share:

- Catalan cold meat assortment
- Fried brie cheese with blueberry jam
- Fried anchovies with honey vinaigrette
- Mini squids sautéed with beans
- Mussels and cockles with white wine sauce

### Main course to choose between:

- Grilled beefsteak with pepper sauce
- Baked sea bass
- Cod with vegetables cream and crunchy garlic

**42,90 €**

## Menu 4

### Starters to share:

- Foie-gras shavings
- Tomato carpaccio with avocado and cheese
  - Cod fritters
- Mussels and clams with White wine sauce
  - Crayfish with poached onion

### Main course to choose between:

- Sirloin steak with mushrooms sauce
- Baked monkfish
- Spanish paella with prawns and mushrooms

**49,90 €**



# Menu

## Sant Esteve i Any Nou

Síguenos en:   @roxisantjoan

 [www.rocxi.es](http://www.rocxi.es)  [rocxi@rocxi.es](mailto:rocxi@rocxi.es)  Tel. 93 477 74 41  Fax. 93 373 28 75  Rubio i Tudurí 4. 08970 Sant Joan Despí

### menu 1

#### Para picar:

- Croquetas y buñuelos caseros

#### Primer Plato:

- Canelones de Sant Esteve

#### Segundo Plato - a escoger:

- Filete con foïe al Pedro Ximénez
- Rape al horno

#### Postre:

- Tronquito Navideño

**49,75€**

### menu 2

#### Para picar:

- Surtido de embutidos Ibéricos
- Camembert rebozado con confitura de Arándanos
- Boquerones rebozados con vinagre de miel
- Chipirones salteados con habitas
- Mejillones y berberechos al vino

#### Segundo Plato - a escoger:

- Entrecot a la pimienta
- Dorada al horno
- Bacalao con crema de escalibada y ajos crujientes

**41,90 €**

### menu 3

#### Para picar:

- Virutas de foïe
- Carpaccio de tomate Raf, aguacate y queso fresco
- Buñuelos de bacalao
- Cazuelita de mejillones y almejas al vino
- Cigalitas encebolladas

#### 2º Plato - a escoger:

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

**48,90 €**

### menu infantil

#### Primer plato - a escoger:

- Macarrones a la Boloñesa
- Canelones de Sant Esteve

#### 2º Plato - a escoger:

- Escalopa a la Milanese
- Pechuga de pollo rebozada

#### Postre:

- Helado ó variedad de pasteles

Agua o refresco incluido

**25,00 €**

- Comedor privado para hasta 90 personas con sistema audiovisual.
- Los Menus incluyen el postre, vino (1 bot. x 3 pax), agua, café y servicio.

- Precio por persona, I.V.A ( 10% no incluido).
- Los comensales y la elección de los 2º Platos se deberán confirmar con 48 h. de antelación.