



LA NOSTRA CARTA

ENTRANTS FREDS I AMANIDES

| | | | |
|--|-------|--|-------|
| Amanida Rocxi <i>Ensalada Rocxi</i> | 9,00 | Plat Fantasma (esqueixada, escalibada i pernil) <i>Bacalao desmigado (pimientos, cebolla, aceitunas, tomate y jamón)</i> | 12,97 |
| Amanida de tomàquet Raf amb ventresca de bonítol i anxoves <i>Ensalada de tomate Raf con ventresca de bonito y anchoas</i> | 13,90 | 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> | 12,37 | Carpaccio de cèrvol amb vinagreta tèbia de pinyons i foie <i>Carpaccio de ciervo con vinagreta de piñones y foie</i> | 15,20 |
| Amanida de favetes i pernil <i>Ensalada de habitas y jamón</i> | 13,90 | Carpaccio de gambes i foie <i>Carpaccio de gambas y foie</i> | 15,27 |
| Amanida de tomàquet amb mango i mozzarella fresca <i>Ensalada de tomate con mango y mozzarella fresca</i> | 12,80 | 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 | Espàrrecs verds gratinats amb crema de pernil <i>Espárragos verdes gratinados con crema de jamón</i> | 12,36 |
| 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 |

PER PICAR

| | | | |
|--|-------|--|-------|
| Cargols <i>Caracoles</i> | 15,38 | Saltejat de xiprons 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 clòises al vi blanc <i>Mejillones y almejas al vino blanco</i> | 15,07 |
| Croquetes casolanes <i>Croquetas caseras de carne</i> | 9,62 | Cassoleta de "closca" <i>Cazuelita de moluscos</i> | 19,30 |
| Formatge Camembert arrebossat i melmelada de nabius <i>Queso Camembert rebozado i mermelada de arándanos</i> | 11,90 | Seitons en vinagre de mel arrebossats i melmelada de nabius <i>Boquerones en vinagre de miel rebozados</i> | 11,79 |
| Torrada amb allíoli, escalivada i anxoves <i>Tostada con alioli, pimientos y anchoas</i> | 11,98 | Pop a la gallega o a la llosa <i>Pulpo a la gallega o a la piedra</i> | 21,70 |
| Plat de pernil Ibèric <i>Pizarra de jamón Ibérico</i> | 18,90 | Combinat de bunyols, croquetes i Camembert <i>Combinado de buñuelos, croquetas y Camembert</i> | 11,97 |
| Encenalls de foie <i>Virutas de foie</i> | 18,55 | 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

| | | | |
|---|-------|---|-------|
| Tronc de lluç al forn <i>Tronco de merluza al horno</i> | 16,95 | Llobarro al forn <i>Lubina al horno</i> | 17,58 |
| Rap al forn "estil Cadaqués" <i>Rape al horno "estilo Cadaqués"</i> | 23,90 | Llobarro a la sal <i>Lubina a la sal</i> | 17,58 |
| Rap a la planxa "estil Santurze" <i>Rape a la plancha "estilo Santurze"</i> | 23,90 | Escamarlanets saltejats amb ceba confitada <i>Cigalitas salteadas con cebolla confitada</i> | 14,79 |
| Llobarro salvatge a la planxa "estil Santurze" <i>Lubina salvaje a la plancha "estilo Santurze"</i> | 22,99 | Turbot a la planxa <i>Rodaballo a la plancha</i> | 22,82 |
| Orada al forn <i>Dorada al horno</i> | 17,58 | Turbot al forn <i>Rodaballo al horno</i> | 22,82 |
| Orada a la sal <i>Dorada a la sal</i> | 17,58 | Sipietes saltejades amb cigronets <i>Sepias salteadas con garbanzos</i> | 16,48 |
| Tonyina amb confitura de tomàquet i mostassa <i>Atún con confitura de tomate y mostaza</i> | 22,30 | | |

BACALLÀ

| | | | |
|---|-------|---|-------|
| Bacallà a la "Llauna" <i>Bacalao con ajos fritos y pimentón</i> | 17,58 | Bacallà amb fons de crema d'escalivada amb formatge brie <i>Bacalao con fondo de crema de escalibada con queso gratinado</i> | 18,15 |
| Bacallà Rocxi <i>Bacalao Rocxi</i> | 17,58 | Bacallà cruixent amb ceba caramelitzada <i>Bacalao crujiente con cebolla caramelizada</i> | 18,15 |
| Bacallà amb crema d'alls tendres <i>Bacalao con crema de ajos tiernos</i> | 18,95 | 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> | 18,15 |
| Bacallà amb crema de ceps <i>Bacalao con crema de setas</i> | 18,95 | Bacallà amb fons de confitura de tomàquet i foie <i>Bacalao con fondo de confitura de tomate y foie</i> | 19,75 |
| Bacallà amb crema d'ametlla <i>Bacalao con crema de almendra</i> | 18,95 | Bacallà als formatges <i>Bacalao a los quesos</i> | 18,15 |
| Bacallà amb crema Roquefort <i>Bacalao con crema Roquefort</i> | 18,95 | Degustació de bacallà (4 gustos diferents) <i>Degustación de bacalao (4 gustos diferentes)</i> | 18,15 |

ARROSSOS

| | | | |
|--|-------|---|-------|
| Arròs melós amb gambes, ceps i carxofes <i>Arroz meloso con gambas, setas y alcachofas</i> | 20,95 | Arròs amb ceps, botifarra negra i eriçó de mar <i>Arroz con setas, butifarra negra y erizo de mar</i> | 17,90 |
| Arròs a la marinera <i>Arroz con mariscos</i> | 17,90 | Arròs a Banda <i>Arroz con sepia</i> | 13,14 |
| Arròs "Perelada" <i>Arroz con mariscos pelados y guisantes</i> | 19,70 | Arròs amb llagostins, bolets i botifarra <i>Arroz con langostinos, setas y butifarra</i> | 18,20 |
| Arròs amb llamàntol <i>Arroz con bogavante</i> | 23,80 | 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>Fideuá con cigalitas</i> | 15,20 |

CARNS

| | | | |
|--|-------|--|-------|
| Entrecot de vedella a la brasa <i>Entrecot de ternera a la brasa</i> | 16,44 | Filet de vedella a la sal <i>Solomillo de ternera a la sal</i> | 21,75 |
| 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> | 17,54 | Filet de vedella amb pernil de Jabugo <i>Solomillo de ternera con jamón de Jabugo</i> | 24,90 |
| Filet de vedella a la brasa <i>Solomillo de ternera a la brasa</i> | 21,95 | Filet de vedella amb confitura de ceba i formatge Camembert <i>Solomillo de ternera con confitura de cebolla y queso Camembert</i> | 23,90 |
| 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> | 23,95 | Cabrit a la brasa <i>Cabrito a la brasa</i> | 17,43 |
| Filet de vedella a l'Oporto <i>Solomillo de ternera al Oporto</i> | 23,95 | Peus de porc desossats amb figues i foie <i>Pies de cerdo deshuesados con higos y foie</i> | 16,98 |

CARNS A LA LLOSA

| | | | |
|---|-------|---|-------|
| Entrecot de vedella a la llosa <i>Entrecot ternera a la piedra</i> | 17,54 | Magret d'ànec a la llosa <i>Magret de pato a la piedra</i> | 16,47 |
| Filet de vedella a la llosa <i>Solomillo de ternera a la piedra</i> | 23,11 | Bou a la llosa (dues persones) <i>Buey a la piedra (dos personas)</i> | 49,44 |
| Estruç a la llosa <i>Avestruz a la piedra</i> | 19,20 | Bifé argentí a la llosa <i>Bifé argentino a la piedra</i> | 19,63 |
| Cèrvol a la llosa <i>Ciervo a la piedra</i> | 18,20 | | |

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 |

AL·LÈRGENS



@rocxisantjoan Comparteix la teva experiència!
¡Comparte tu experiencia!