



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>	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
Canelons de botifarra negra i parmesà <i>Canelones de butifarra negra y parmesano</i>	11,90		

PER PICAR

Cargols <i>Caracoles</i>	15,38	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>	15,07
Croquetes casolanes <i>Croquetas caseras de carne</i>	9,62	Seitons en vinagre de mel arrebossats <i>Boquerones en vinagre de miel rebosados</i>	11,79
Formatge Camembert arrebossat i melmelada de nabius <i>Queso Camembert rebosado i mermelada de arándanos</i>	11,90	Pop a la llosa <i>Pulpo a la piedra</i>	21,70
Torrada amb allioli, escalivada i anxoves <i>Tostada con alioli, pimientos y anchoas</i>	11,98	Eriçó de mar gratinat <i>Erizo gratinado</i>	3,95 (unitat)
Plat de pernil Ibèric <i>Pizarra de jamón Ibérico</i>	18,90	Zamburiña al forn <i>Zamburiña al horno</i>	3,50 (unitat)
Encenalls de foie <i>Virutas de foie</i>	18,55	Combinat de bunyols, croquetes i Camembert <i>Combinado de buñuelos, croquetas y Camembert</i>	11,97
Calamars a la romana <i>Calamares a la romana</i>	15,50	Torrada de pa amb tomàquet <i>Tostada de pan con tomate</i>	0,85
		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>	24,82
Llobarro salvatge a l'estil Santurce <i>Lubina salvaje al estilo santurce</i>	22,99	Turbot al forn <i>Rodaballo al horno</i>	24,82
Tonyina marinada amb salsa oriental a la llosa <i>Atún marinado con salsa oriental a la piedra</i>	22,30	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 cruixent amb ceba caramel·litzada <i>Bacalao crujiente con cebolla caramelizada</i>	18,15
Bacallà Rocxi <i>Bacalao Rocxi</i>	17,58	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>	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 fons de crema d'escalivada amb formatge brie <i>Bacalao con fondo de crema de escalibada con queso gratinado</i>	18,15	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 amb llagostins, bolets i botifarra <i>Arroz con langostinos, setas y butifarra</i>	18,20
Arròs "Perelada" <i>Arroz con mariscos pelados y guisantes</i>	19,70	Arròs d'ànec amb bolets i botifarra negra <i>Arroz de pato con setas y butifarra negra</i>	21,65
Arròs amb llamàntol <i>Arroz con bogavante</i>	23,80	Arròs caldós amb cigales i cloïses <i>Arroz caldoso con cigalas y almejas</i>	22,50
Arròs negre amb sèpia i cloïses <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>	17,54	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	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>	23,95		

CARNS A LA LLOSA

Entrecot de vedella a la llosa <i>Entrecot ternera a la piedra</i>	17,54	"Chuletón" (1kg) de vedella a la llosa (per a dues persones) <i>"Chuletón" (1kg) de buey a la piedra (para dos personas)</i>	49,44
Filet de vedella a la llosa <i>Solomillo de ternera a la piedra</i>	23,11	Bifé argentí a la llosa <i>Bifé argentino a la piedra</i>	19,63
Estruç a la llosa <i>Avestruz a la piedra</i>	19,20	Secret ibèric a la llosa <i>Secreto ibérico a la piedra</i>	16,20
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>	28,90
Magret d'ànec a la llosa <i>Magret de pato a la piedra</i>	16,47		

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



@roxisantjoan



Comparteix la teva experiència!
¡Comparte tu experiencia!