

PER PICAR/ PARA PICAR/ APPETIZERS/ À GRIGNOTER

- Broquetes de llagostins amb tempura i arròs vietnamita, amb romesco.....9,50€**
 Brochetas de langostinos con tempura, arroz vietnamita i romesco
 Prawns skewers with tempura and Vietnamese rice and romesco sauce
 Brochettes de crevettes avec tempura, riz vietnamien et sauce romesco
- Tataki de tonyina amb concassé de tomàquet16,50€**
 Tataki de atún con concassé de tomate
 Tuna tataki with tomato concassé
 Thon tataki avec concassé de tomates
 (mínim 2 persones / mínimo 2 personas / 2 people minimum/ 2 personnes minimum)
 (preu per a 2 persones/precio para 2 personas/ price for 2 people/ prix par 2 personnes)
- Piruleta de foie gras.....9,50€**
 Piruleta de foie gras
 Foie gras lollipop
 Sucette de foie gras
- Pernil ibèric (inclou pa amb tomàquet).....16,50€**
 Jamón ibérico (Incluye pan con tomate)
 Iberian ham (Includes bread with tomato)
 Jambon ibérique (avec pain à la tomate)

AMANIDES/ ENSALADAS/ SALADS/ SALADES

- Amanida Sant Roc: alvocat, gambes, pebrots, raves, tomàquets xerri, tàperes i maionesa de safrà.....15,00€**
 Ensalada Sant Roc: aguacate, gambas, pepinos, rabanitos, tomates cherry, alcaparras y mayonesa de azafrán
 Sant Roc Salad: Avocado, prawns, cucumbers, radishes, cherries tomatoes, capers and saffron mayonnaise
 Sant Roc: Avocats, crevettes, concombres, radis, tomates cerises, câpres et mayonnaise au safran
- Amanida tèbia de pera caramelitzada, remolatxa, formatge blau i lleties amb vinagreta de maduixa i cardamom.....14,00€**
 Ensalada tibia de pera caramelizada, remolacha, queso azul y lentejas con vinagreta de fresa y cardamomo
 Tepid salad: Caramelized pear, beets, blue cheese, lentils with strawberry and cardamom vinaigrette
 Salade tiède de poires caramélisées, betterave, fromage bleu et lentilles avec vinaigrette à la fraise et à la cardamome

PRIMERS PLATS/ ENTRANTES/ STARTERS/ ENTRÉES

- Burrata de Puglia, tàrtar de tomàquet i rúcula cruixent16,50€**
 Burrata de Puglia, tàrtar de tomate y rúcula crujiente
 Puglia burrata, tomato tartare and crispy arugula
- Lingots de foie-gras i poma, terra d'olives negres i pols de festucs21,50€**
 Lingotes de foie-gras y manzana, tierra de aceitunas negras y polvo de pistachos
 Foie-gras and apple ingots over black olives and pistachios powder

**Trio d'ous(ànec, guatlla i gallina)
coliflor, mantega de cibulet i
nous**

**amb tres textures, puré de
torrada de pa d'orellanes amb
18,00€**

Trío de huevos (pato, codorniz y gallina) con tres textures, puré de coliflor, mantequilla de cebollino y tosta de pan de orejones.

Trio of eggs (Duck, quail and chicken) with three textures, mashed cauliflower, chive butter and toasted dried peaches bread

PAELLES i ARROSSOS / PAELLAS Y ARROCES / PAELLAS AND RICE / PAELLAS ET RIZ

(mínim 2 persones / mínimo 2 personas / 2 people minimum/ 2 personnes minimum)

Arròs de sípia amb llamàntol/ Arroz de sépia con bogavante39,00€

Rice with sepia and lobster

Riz de seiche au homard

(preu per a 2 persones/precio para 2 personas/ price for 2 people/ prix pour 2 personnes)

Arròs melós amb pop/ Arroz meloso con pulpo32,00€

Rice in broth with octopus

Riz moelleux à la pieuvre

(preu per a 2 persones/precio para 2 personas/ price for 2 people/ prix pour 2 personnes)

Arròs caldós amb cloïsses i escopinyes.....36,00€

Arroz caldoso con almejas y berberechos

Soup rice with mussels and cockles

Bouillon de riz avec palourdes et coques

(preu per a 2 persones/precio para 2 personas/ price for 2 people/ prix pour 2 personnes)

PEIXOS / PESCADOS / FISH / POISSONS

Rap amb chutney de plàtan, dàtils, cabdells i endívies.....23,00€

Rape con chutney de plátano, dátiles, cogollos y endívias

Snuff with banana chutney, dates, buds and endives

Lotte avec chutney à la banane, dattes et endives

Gamba vermella tèbia sobre fons marí, fonoll i emulsió d'escopinyes.....24,50€

Gamba roja tibia sobre fondo marino, hinojo y emulsión de berberechos

Red tepid prawns over sea bottom, fennel and cockles emulsion

Crevettes rouges tièdes sur fond marin, émulsion de fenouil et coques

CARNS / CARNES / MEATS / VIANDES

**Filet de vedella amb bolets d'estació saltejats, saquets d'espàrrecs verds i gotes de
crema de maracujà**

.....22,50€

Solomillo de ternera con setas de estación salteados, saquitos de espárragos verdes y gotas de crema de maracuyá

Beef fillet with seasonal mushrooms, green asparagus bags, and passion fruit cream drops

Filet de boeuf aux champignons de saison sautés, hatillons d'asperges vertes et gouttes de crème de fruits de la passion

Magret d'ànec amb peres, nabius i reducció de Porto21,50€

Magret de pato con peras, arándanos y reducción de Oporto

Duck magret with pears, blueberries
Magret de canard aux poires, bleuets



and Porto reduction
et réduction de Porto