

E N T R A N T E S

- **Ensalada de cogollos y langostinos. 12,50 €**

Con picadillo, vinagreta de manzana y salsa rosa.

- **Jabugo (paletilla) –100 gramos- de la casa Maximiliano Jabugo.**

Con pan tostado con tomate. **19,00 €**

- **Butifarra blanca y negra (embutido) – 125 gramos.- 12,00 €**

con pan tostado con tomate.

- **Ensalada de queso mezcla de vaca y cabra. 12,00 €**

Hojas verdes variadas aliñadas con vinagreta de miel, mostaza, vinagre de Módena, tostaditas, frutos secos y queso mezcla de cabra y vaca.

- **Canelones caseros del asado 13,50 €**

- **Gambas gratinadas al perfume de ajo. 17,00 €**

Gambas peladas de la cola con “all i oli” por encima

- **Tortilla de patatas y cebolla 10,00 €**

- **Espárragos verdes a la brasa con salsa de “calçots” -con frutos secos- 12,00 €**

- **Gambas a la plancha 15,00 €**

- **Caracoles guisados 14,50 €**

- **Ensalada de burrata. 14,00 €**

Burrata, tomate, frutos secos, tostaditas, pesto, balsámico, albahaca y aceitunas.

- **Ensalada de jamón de pato. 14,00 €**

Jamón de pato, hojas verdes variadas, tomate, confitura e higos, balsámico, vinagreta de miel y mostaza, tostaditas, frutos secos y naranja.

- **Ensalada de rúcula 13,00 €**

Con tomatitos Cherry, nueces, manzana, tostaditas, queso brie y membrillo

IVA INCLÒS IVA INCLUIDO

INFORMACIÓN

Por su seguridad, si usted es alérgico o intolerante a algún alimento, pida información de los platos a nuestro personal.

S E G U N D O S

- **Paletilla de cordero** al horno con hierbas aromáticas. **25,00 €**
- **Pies (manitas) de cerdo** guisadas con caracoles **17,50 €**
 - **Pato del Ampurdán** **16,00 €**
-muslo- asado con manzana cocida al oporto -vino dulce-
 - **Galta** (carrillada de cerdo) al horno **14,00 €**
- **Paella La Roca** MÍNIMO 2 PERSONAS -arroz con sepia, calamar, gambas, cigalas, mejillones y almejas.- **21,00 €** por persona
 - **Muslitos de pollo con pisto** **13,00 €**
 - **Lubina** a la plancha **19,00 €**
 - **Butifarra** de sal y pimienta a la brasa **11,00 €**
 - **Solomillo** de ternera a la brasa **25,00 €**
 - **Entrecot** de ternera (sin hueso) a la brasa **23,00 €**
 - **Bistec** a la plancha **13,50 €**

Pan tostado con tomate **1,85 €**

Pan **0,85 €**

All i oli **3,00 €**

IVA INCLÒS IVA INCLUIDO

INFORMACIÓN

Por su seguridad, si usted es alérgico o intolerante a algún alimento, pida información de los platos a nuestro personal.

E N T R A N T S

- **Amanida de cabdells i llagostins.** Amb picadillo, vinagreta de poma i salsa rosa **12,50 €**
 - **Jabugo** (espatlla) -100 grams- de la casa Maximiliano Jabugo
amb pa torrat amb tomata **19,00 €**
 - **Botifarra blanca i negra** artesana (**embotit**) -125 grams.- amb
pa torrat amb tomata **12,00 €**
- **Amanida de formatge.** Fulles verdes variades amanides amb vinagreta de mel, mostassa, vinagre de modena, torradetes fruits secs i formatge mescla de cabra i vaca. **12,00 €**
 - **Canelons** casolans del rostit **13,50 €**
 - **Gambes gratinades** al perfum d'all. Gambes pelades de la
cua, amb all i oli per sobre. **17,00 €**
 - **Truita** de patates i ceba **10,00 €**
- **Espàrrecs verds** a la brasa amb salsa de calçots (amb fruits secs) **12,00 €**
 - **Gambes a la planxa** **15,00 €**
 - **Cargols guisats** **14,50 €**
 - **Amanida de burrata.** **14,00 €**
Burrata, tomata, fruits secs, torradetes, pesto, balsàmic, alfàbrega i olives.
- **Amanida de pernil d'ànec.** **14,00 €**
Pernil d'ànec, fulles verdes variades, tomata, confitura de figues, balsàmic, vinagreta de mel i mostassa, torradetes. fruits secs i taronja.
- **Amanida de rúcula** **13,00 €**
Amb tomaquets xerris, nous, poma, formatge brie, torradetes i codony

IVA INCLÒS IVA INCLUIDO

INFORMACIÓ

Per a la seva seguretat, si vostè és al·lèrgic o intolerant a algun aliment, demani informació dels plats al nostre personal.

S E G O N S

- **Espatlla de xai** al forn amb herbetes aromàtiques **25,00 €**
 - **Peus de porc guisats amb cargols** **17,50 €**
 - **Ànec** de l'Empordà **16,00 €**
-cuixa- rostit amb poma cuita a l'oporto- vi dolç-
 - **Galta** de porc rostida **14,00 €**
- **Paella La Roca** MÍNIM 2 PERSONES -arròs amb sípia, calamar, gambes, escamarlans, musclos i cloïses. **21,00 €** per persona
 - **Pernilets de pollastre** amb samfaina **13,00 €**
 - **Llobarro** -filatejat- a la planxa **19,00 €**
 - **Botifarra** a la brasa **11,00 €**
 - **Filet** de vedella a la brasa **25,00 €**
 - **Entrecot** de vedella (sense os) a la brasa **23,00 €**
 - **Bistec** a la planxa **13,50 €**

Pa torrat amb tomata **1,85 €**

Pa **0,85 €**

All i oli **3,00 €**

IVA INCLÒS IVA INCLUIDO

INFORMACIÓ

Per a la seva seguretat, si vostè és al·lèrgic o intolerant a algun aliment, demani informació dels plats al nostre personal.

S T A R T E R S

- **Lettuce hearts salad and king prawns** with apple vinaigrette, pepper mince, onion, gherkin and pink sauce. **12,50 €**
- **Jabugo** (100 grams),cured mountain ham, Maximiliano Jabugo House **19,00 €**
With tomato bread.
- **Blood sausage** (125 grams)-White and black puddins- charcuterie-
With tomato bread **12,00 €**
- **Salad with cheese** (mixed milk cheese of goat and cow). **12,00 €**

Assortment of green leaves with honey vinaigrette, Little toast bread, vinegar of modena, mustard and nuts.

- **Homemade cannelloni** (meat) **13,50 €**
- **Prawns au gratin** with garlic perfume (all i oli) **17,00 €**
- **Spanish omelette** (with potatoes and onion) **10,00 €**
- **Grilled green asparagus** with “calçots” sauce with nuts **12,00 €**
 - **Grilled prawns** **15,00 €**
 - **Stewed snails** **14,50 €**
 - **Burrata salad** **14,00 €**

Burrata, tomato, nuts, little toast bread, pesto, balsamic, basil and olives

- **Duck ham salad** **14,00 €**

Duck ham, assorted green leaves tomato, fig jam, balsamic, little toast bread, honey and mustard vinaigrette, nuts and Orange.

- **Arugula salad** **13,00 €**

Arugula salad with Cherry tomatoes, little toast bread, walnuts, apple, Brie cheese and quince paste

IVA INCLÒS IVA INCLUIDO

INFORMATION

We have information on food allergies. For your own safety, you may request details from staff.

MAIN COURSE

- **Roasted lamb shoulder** with aromatic herbs. **25,00 €**
- **Stewed pig trotters with snails** **17,50 €**
- **Empordà duck** (thigh) roasted with aple cooked in sweet wine oporto **16,00 €**
 - **Roast pork cheek** **14,00 €**
- **Paella La Roca** MINIMUM 2 PEOPLE **21,00 €** price per person
rice, cuttlefish, squid, shrimp, crayfish, mussels, clams
- **Chicken drumsticks with pisto (mixed vegetables sauce)** **13,00 €**
 - **Grilled sea bass (fish)** **19,00 €**
 - **Grilled sausage** **11,00 €**
 - **Sirloin steak grill (filet)** **25,00 €**
 - **Veal entrecote (grill)** **23,00 €**
 - **Steak grilled** **13,50 €**

Toasted tomato bread **1,85 €**

Bread **0,85 €**

All i oli -garlic sauce- **3,00 €**

IVA INCLÒS IVA INCLUIDO

INFORMATION

We have information on food allergies. For your own safety, you may request details from staff.

E N T R É E S

- **Salade de coeurs de laitue et crevettes** -avec vinaigrette de pommes, poivron haché, oignon et concombre et sauce rose- **12,50 €**
- **Jabugo** -jambon de montagne Maximiliano Jabugo- (100 grams)avec toast à la tomate **19,00 €**
 - **Boudin blanc et noir** (125 grams) avec pain grillé à la tomate **12,00 €**
- **Salade avec fromage** au mélange de lait de chèvre et de vache. Assortiment de laitue avec vinaigrette au miel, fruits secs, moutarde, petites tranches de pain grillé et vinaigre balsamique **12,00 €**
 - **Cannelloni maison** **13,50 €**
 - **Crevettes gratinées** au parfum d'ail. **17,00 €**
 - **Omelette** de pommes de terre et oignon **10,00 €**
- **Asperges vertes** à grillé avec sauce de fruits secs -sauce de calçots- **12,00 €**
 - **Crevettes grillées** **15,00 €**
 - **Escargots mijotés** avec sauce **14,50 €**
- **Salade de burrata.** Burrata, tomate, noix, pain grillée, pesto, balsamique,petites tranches de pain grillé, basilic et olives **14,00 €**
 - **Salade de jambon de canard.** **14,00 €**
Jambon de canard, assortiment de feuilles vertes, tomate, confiture de figues, vinaigrette balsamique, miel et moutare, noix, petites tranches de pain grillé et orange..
- **Salade de roquete,** tomates cerises, noix, pomme, brie, petites tranches de pain grillé et pâte de coing **13,00 €**

IVA INCLÒS IVA INCLUIDO

INFORMATIONS

Pour votre sécurité, si vous êtes allergique ou intolérant à certains aliments, demander des renseignements de notre personnel.

PLAT PRINCIPAL

- **Épaule d'agneau rôtie 25,00 €**
- **Pieds de porc cuits avec escargots 17,50 €**
- **Cuisse de canard rôti aux pommes cuites au vin doux oporto 16,00 €**

Joues de porc au four 14,00 €

- **Paella La Roca - MINIMUM 2 PERSONNES- 21,00 €** Prix par personne

Riz, seiche, calamar, crevette, moules, palourdes

- **Pilons de poulet avec ratatouille 13,00 €**

- **Bar (poisson) grillé 19,00 €**

- **Saucisse grillée 11,00 €**

- **Filet de veau au gril 25,00 €**

- **Entrecot de veau au gril 23,00 €**

- **Steak grillé 13,50 €**

Pain grillé à la tomate 1,85 €

Pain 0,85 €

All i oli 3,00 €

IVA INCLÒS IVA INCLUIDO

INFORMATIONS

Pour votre sécurité, si vous êtes allergique ou intolérant à certains aliments, demander des renseignements de notre personnel.