

ENTRÉES / STARTERS

Calmars à l'andalouse 16.00€
calmars en rondelles, farinés et frits

Andalusia-style squid, Squids cut in slices,
flowered and fried

Moules de roches à la vapeur 12.00€
moules de la méditerranée à la vapeur et au
citron

Steamed rock mussels, Steamed
Mediterranean mussels with lemon

Croquettes Sant Roc 10,00€
Sant Roc croquettes

Salade du jardin de Llofriú  12.00€
salade de saison de nos vergers

Garden salad from Llofriú
season vegetables from our orchards

Plateau de fromages 16.00€
Fromages de différentes régions aux
confitures de tomate aux fruits secs

Cheeseboard – Cheeses from different regions
with tomato jam and caramelised nuts

Copeaux de jambon ibérique 15.00€
pain à la tomate

Iberian ham shavings
tomato bread, (Bread smeared with tomato
and olive oil)

Nôtre lasagne verte 14.00€

Our green lasagna 

Nougat au foie (micuit de canard) 23.00€
au sandwich de fruits et légumes

Foie nougat (duck micuit) with fruits and
vegetables sandwich

Ceviche de thon, betterave et mangue 21.00€

Tuna, beetroot and mango ceviche



RIZ / RICE

Riz marinière 24.00€
riz au bouillon aux crustacés et coquillages

Seafood rice
rice with crustaceans and molluscs

Riz rôti aux crevettes 28.00€

Roasted rice with shrimps

Riz rôti aux joues de porc, trompetes et figues 25.00€

Roasted rice with pork cheeks, horn of plenty mushrooms and figs



Riz rôti thai aux légumes au champignons 22.00€



Thai roasted rice with vegetables and mushrooms

Fideuà Sant Roc 22.00€

Fideuá Sant Roc



Minimum 2 personnes
2 persons minimum

VIANDE / MEAT



Entrecôt de boeuf grillé 28.00€
à la pomme de terre farcie à la bolognaise
aux champignons

Grilles beef entrecote with potato stuffed with
mushroom bolognese

Filet de boeuf au parmentier de 27.00€
champignons, foie et oignons à la modèna

Beef tenderloin with mushroom parmentier, foie
and onions in modena

POISSONS / FISH

Poisson frais du marché au four 26.00€
Pomme de terre confite, tomate et l'oignon

Baked fresh fish - Pickled potato, tomato
and onion

Poisson frais du marché grillé 26.00€
aux légumes grillés

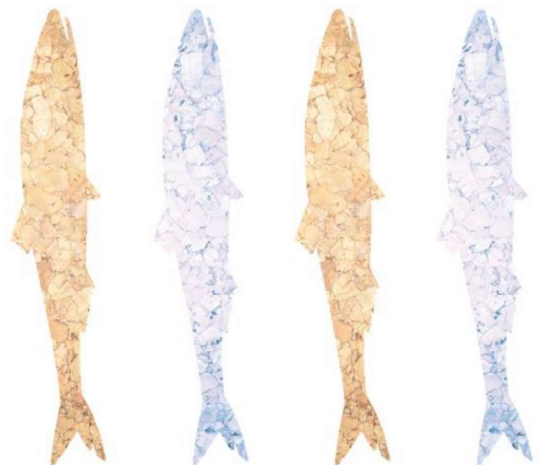
Grilled fresh fish – With grilled vegetables

Saumon, nouilles shitake, 23.00€
sauce thai coco et curry

Salmon, shitake noodles with Thai coconut -
curry sauce

Poulpe au parmentier d'ignames 27.00€
au romesco aux légumes rôtis

Octopus with parmentier of yams and romesco
of roasted vegetables





DESSERTS

Cheesecake aux pêches 8.00€

Peach cheesecake

Nôtre fondue de chocolat, fruits et divertissements 18,00€ (2 personnes)

Our chocolate fondue, fruits and entertainment

Tablette au chocolat noir pur au caramel 8.00€

Pure dark chocolate bar with caramel

Nôtre Gintonic KM-0 8.00€

Our KM-0 Gintonic

Salade de fruits naturelle 7.00€

Fresh fruit salad

Crème catalane "celle de toujours" 7.00€

Catalan cream

Assortiment de glaces et sorbets 7.00€

Assorted Ice-cream and sorbets

LIQUEURS

Garnatxa dolça Puig de les Guilles 5.00€
(Gran Or 2021)

Pedro Ximenez Reserva 5,00€
Fam. Málaga Virgen (93 Peñín)

Sauternes Ch. Tuyttens 6,00€
(Sauvignon blanc i Sémillon)

