

## NOVEDADES – ROCXI SANT JOAN

### Disfruta del mejor Fútbol en Rocxi Sant Joan!!

**Ven a ver el Fútbol mientras cenas!!**  
La liga, La Champions y la Copa del Rey en Directo!!

**Menú Degustación – Fútbol : 19,95 €**

7 Platos más postres  
Bebida e iva no incluido

#### **Nuestros Horarios:**

Abierto de Martes a Domingo mediodía. Lunes y Domingos noches cerrado.  
Cocina abierta de 13.30 a 16.00 h, y de 20.30 a 23.00 h  
TERRAZA: De 13.30 a 17.00 y de 20.30 a 0 h.

### Menú Especial Noches

#### Primer Plato, a escoger:

*Canelones de bacalao con crema de escalibada*  
*Risotto de ceps con foie*  
*Carpaccio de ternera con virutas de Parmesano*  
*Timbal de escalibada con queso de cabra gratinado*  
*Ensalada tibia de setas, jamón de pato y frutos secos*

#### Segundo Plato, a escoger:

*Bacalao con crema de almendras*  
*Secreto Ibérico a la brasa con guarnición*  
*Pato a la catalana*  
*Entrecot a la pimienta*  
*Merluza al horno con patatas panadera*

**20'75 €**

*Postre, pan, bebida y servicio incluidos*  
*Disponibles las noches de Martes a Sábado. Iva no incluido.*



## **NOVEDADES – ROCXI SANT JOAN**

**Ponemos a su disposición diferentes Menús Degustación:**

### *Menú Degustación - 19'95 €*

*Todo para picar:*

*Combinado de buñuelos, croquetas y queso camembert rebozado*

*Carpaccio de salmón*

*Embutidos ibéricos*

*Llesca de escalibada con queso de cabra*

*Cigalitas encebolladas*

*Caracoles "Rocxi"*

*Bacalao con cama de salsa de tomate gratinado con mousse de allioli*

*- Todos los días (mediodía y noche), excepto festivos. En el Menú está incluido el postre (I.V.A - 8% - no incluido). Precio por persona: 19,95 € -*

### *Menú Degustación - 30 €*

*Todo para picar:*

*Virutas de foie*

*Surtido de Ibéricos*

*Llesquitas con queso de cabra*

*Carpaccio de salmón y bacalao*

*Cigalitas encebolladas*

*Croquetas*

*Buñuelos*

*Calamarcitos encebollados con garbanzos*

*Fideuà con sepia*

*- En el Menú está incluido el postre (pastel), agua, vino (1 bot 3 pax), café y servicio (I.V.A - 8% - no incluido). Precio por persona: 30 € -*



## NOVEDADES – ROCXI SANT JOAN

### - MENÚS PARA GRUPOS -

- Comedor privado para hasta 90 personas con sistema audiovisual.
- Los Menus incluyen el postre, vino (1 bot. x 3 pax), agua, café y servicio
- Precio por persona, I.V.A ( 8% no incluido).
- Los comensales y la elección de los 2º Platos se deberán confirmar con 48 h. de antelación –

#### Menú 1 - 29'90€

*Para picar:*

*Carpaccio de bacalao con vinagreta de Eneldo*

*Buñuelos y croquetas*

*Surtido de Ibéricos*

*Calamares encebollados con garbanzos*

*2º Plato - a escoger:*

*Pato a la catalana con frutos secos*

*Merluza a la Donostiarra*

*Fideuà con sepia*

*Escalopines de ternera al Pedro Ximénez*

*Entrecot a la crema (suplemento 3'5€)*

#### Menú 2 - 39'90€

*Para picar:*

*Surtido de embutidos Ibéricos*

*Tosta de escalibada con queso de cabra*

*Carpaccio de salmón y bacalao*

*Buñuelos y croquetas*

*Mejillones al vino blanco*

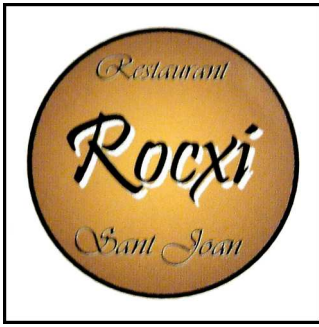
*Provolone con jamón Ibérico*

*2º Plato - a escoger:*

*Bacalao Rocxi*

*Entrecot a la Pimienta*

*Berenjena rellena con brandada de rape*



## NOVEDADES – ROCXI SANT JOAN

### Menú 3 - 41'90 €

*Para picar:*

*Surtido de embutidos Ibéricos  
Camembert rebozado con confitura de Arándanos  
Boquerones rebozados con vinagre de miel  
Chipirones salteados con habitas  
Mejillones y berberechos al vino*

*2º Plato - a escoger:*

*Entrecot a la pimienta  
Dorada al horno  
Bacalao con crema de escalibada y ajos crujientes*

### Menú 4 - 48'90 €

*Para picar:*

*Virutas de foïe  
Carpaccio de tomate Raf, aguacate y queso fresco  
Buñuelos de bacalao  
Cazuelita de mejillones y almejas al vino  
Cigalitas encebolladas*

*2º Plato - a escoger:*

*Filete de ternera con crema de setas  
Rape de la costa a la marinera  
Arroz meloso con gambas y setas*



## NOVEDADES – ROCXI SANT JOAN

### - RECOMENDACIONES (a la Carta) -

*Croquetes de Rap*

*Lasanya de Rap*

*Combinat de croquetes, bunyols i camembert*

*Cloïsses gallegues a la marinera amb pochas*

*Escarxofes arrebossades amb gambetes*

*Carpaccio de tomàquet, formatge fresc i alvocat*

*Patates palla amb ous estrellats i pernil Ibèric*

*Risotto als formatges ó amb Ceps*

*Sepietes saltejades amb cigronets*

*Peus de porc desossats amb figues i foie*

*Entrecot de Nebraska a la llosa*

*Filet de Vedella als formatges*

*"Chuletón" de Bou a la llosa (2 persones)*

*Arròs melòs amb gambetes, bolets i escarxofes*

*Arròs amb Ceps, botifarra negra i eriçó de mar*