



## MENUS – ROCXI SANT JOAN

### Noches de Fútbol

*Ven a ver el fútbol mientras cenas !!*

*Menú Degustación – Fútbol : 21,75 €*

*7 platos degustación*

*Postres incluidos*

*Bebida e iva no incluido*

*Nuestros horarios:*

*Abierto de Martes a Domingo. Lunes y Domingos noches cerrado.*

*Cocina abierta de 13.30 a 16.00 h. y de 20.30 a 23.00 h.*

*Terraza: De 13.30h. a 17.00h. y de 20.30h a 0h.*

### Menú Especial

#### Primer Plato, a escoger:

*Canelón Rocxi*

*Risotto a los quesos*

*Timbal de escalibada y queso de cabra*

*Patatas con huevos cabreados y jamón*

*Ensalada de palmitos, salmón y gambitas*

#### Segundo Plato, a escoger:

*Bacalao con crema de escalibada y ajos*

*Confit de pato a la naranja*

*Merluza a la Donostiarra*

*Entrecot a las 5 pimientos*

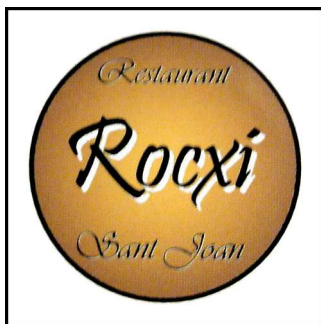
*Arroz meloso con sepia y cigalitas*

*Postre, pan, y una bebida por persona*

**24'50 €**

*Disponibile de Martes a Viernes. (Festivos No)*

*Iva no incluido.*



## MENUS – ROCXI SANT JOAN

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

### **MENÚ DEGUSTACIÓN (A) : 21,75 €**

*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 A está incluido el postre (I.V.A – 10% - no incluido). Precio por persona: 21.75 € -

### **MENÚ DEGUSTACIÓN (B) : 30,95 €**

*Virutas de foie  
Surtido de Ibéricos  
Llesquitas con queso de cabra  
Carpaccio de salmón y bacalao  
Cigalitas encebolladas  
Croquetas  
Buñuelos  
Calamarcitos encebollados con garbanzos*

- En el Menú B está incluido el postre (pastel), agua, vino (1 bot 3 pax), café y servicio (I.V.A - 10% - no incluido). Precio por persona: 30 € -



## MENUS – 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 ( 10% no incluido).
- Los comensales y la elección de los 2º Platos se deberán confirmar con 48 h. de antelación -

### MENÚ 1 - 30'90 €

#### 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 - 40'90 €

#### 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*



## MENUS – ROCXI SANT JOAN

### MENÚ 3 - 42'90 €

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 - 49'90 €

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*



## MENUS – ROCXI SANT JOAN

### - RECOMENDACIONES (a la Carta) -

#### *Zamburiñas*

*Tempura d'albergínia i carxofa amb mel*

*Croquetes de Txangurro*

*Croquetes de llagostins i rovellons*

*Patates braves amb ous i sobrasada*

*Croquetes, bunyols i camembert arrebossat*

*Bacallà amb confitura de tomàquet i foie*

*Steak de tonyina amb confitura de tomàquet i mostassa*

*Canelons de Llamàntol amb foie i Ceps*

*Patates palla, ous estrellats i pernil Ibèric*

*Sepietes saltejades amb cigronets*

*Peus de porc desossats amb figues i foie*

*Entrecot de Nebraska a la llosa*

*Magret d'anec a la llosa*

*Arròs melòs amb gambes, bolets i carxofes*

*Arròs amb Ceps, botifarra negra*

*i eriçó de mar*

*Arròs caldòs amb llagosta*