

## TAPAS

Calamares fritos - **7,50€**

Buñuelos de bacalao - **6,50€**

Bombas de patata con carne - **6€**  
(ración de 4)

## ENTRANTES

Calçots con salsa romesco - **10€**

Esqueixada - **8,50€**  
Ensalada compuesta de bacalao desalado, atún, tomates, pimientos, olivas y cebolla.

Canelons a la barcelonesa - **6,75€**  
Canelones de pollo, cerdo y ternera.

Escalivadaa - **8,10€**  
Berenjena, pimiento y cebolla, aliñadas con aceite de oliva y asadas al horno.

## PLATOS PRINCIPALES

Arroz a la cazuela - **15€**  
Arroz con conejo, pollo, costillón...(2/3 pers)

Arroz negro con sepia - **9,25€**

Fideuá - **9,50€**

Mar i muntanya - **9,50€**  
Combina el concepto de ingredientes típicos de la montaña con los del mar.

Conejo con chocolate - **12€**

Bacallà a la llauna- **10,25€**

## POSTRES

Crema catalana - **4,50€**

Mel i mató - **3,25€**

Brazo gitano - **5€**

## BEBIDAS

Agua - **1€**

Agua con gas - **1,50€**

Refrescos - **2€**

Caña de cerveza - **2,50€**

Jarra de cerveza - **2,75€**

Martini blanco- **4€**

Vinos tintos - **10 - 30€**  
Tinto de la Casa ,Viña Ardanza, remelluri de Reserva, Muga/Crianza, Coronas, Celeste Roble...

Vinos blancos- **10 - 20€**  
Blanco de la Casa, Viña Sol, Waltraud, Verdejo, Viña Esmeralda...

Vinos rosados - **10 - 15€**  
Rosado de la Casa, De Casta, Peñascal, Lambrusco, Mateus Rose, Santa Digna.

## MENÚ ESPECIAL - 35€

Un menú degustación que te dará la oportunidad de probar algunas de las recetas innovadoras de nuestro restaurante más conocido, el Celler de Can Roca. Compuesto de distintos aperitivos de bienvenida, entrantes, platos y postres.

### Aperitivo - Time Line

Canelón de pularda, brandada de bacalao, tartaleta de ceps, mar y montaña vegetal y socarrat con botifarra negra y erizo de mar.

### Entrantes

Gamba marinada en vinagre de arroz, jugo de cabeza, patas crujientes y velouté de alga. Olivada, encurtidos de envidia de flor de mora y de oxalis y tipos de panes.

### Platos principales

Ensalada de invierno, plato de guisantes llavaneres, coliflor con lichi, apionabo y brioche de pularda.

### Postres

Llueve en el pinar: parfait con miel de pino y piñones. Hierbas de bosque de verano, granizado de limón y romero.  
México: cremoso chocolate de cacao blanco del soconusco. Maíz y miel.