

## ENTRANTES Y SUGERENCIAS

Anchoas y boquerones con tomate y AOVE Bardomus	17,50
Escalibada en horno de leña, queso fresco de Catí y anchoas	17,90
Carpaccio de calabacín, burrata, tomates secos y pesto de albahaca	15,50
Ensalada de tomates de nuestro huerto, salmorejo, bonito y encurtidos	16,50
Mezclum de lechugas con albacora en escabeche.	15,50
Calamar encebollado, salsa de tinta y migas de chorizo	17,90
Pulpo a la brasa con parmentier de patata y aceite de ajo confitado	22,50
Croquetas de jamón ibérico con panceta ibérica ahumada	2,20
Buñuelos de bacalao, all i oli cítrico y crujiente de su piel	3,50

## LAS COCAS

Coca Capresse al estilo Can Roig	16,50
Coca de pimientos a la llama, tomata de Penjar Herrera, sardina de bota y aceituna negra	16,50
Coca de cebolla caramelizada, queso de cabra y nueces	16,50
Pan cesta (5 uds.)	2,50
Pan con tomate (3 rebanadas)	2,75
All i oli	1,75

## ENTRANTES DEL MAR

Mejillones a la marinera	14,50
Mejillones al vapor	13,50
Almejas a la plancha (12uds.)	26,50
Almejas a la marinera (12uds)	27,50
Almejas vivas (ud)	3,50
Ostra Gíllardeau Nº2	5,50
Calamar a la romana	16,90
Sepia a la plancha con ajo y perejil	18,70
Chipirones a la plancha	18,50
Caracoles de mar	17,90
Caracoles gratinados (12uds)	19,90
Navajas (según disponibilidad)	18,90

## PLATOS INFANTILES

Nuggets de pollo con patatas	9,80
Longanizas con patatas	9,50
Macarrones con tomate	8,90

## PESCADOS

Bacalao al pil-pil, pimientos confitados y aceite de rabaniza blanca	19,70
Rape Paquita	26,50
Rape con queso de Catí enmohecido con frutos secos	25,50
Lenguado en salsa de erizos de mar	27,50
Parrillada de pescados y mariscos	39,90
Caldereta de bogavante, sepia y langostinos	
2 PAX (Por encargo)	60,00
Suquet de pescadores 2 PAX (Por encargo)	48,50
Zarzuela de pescado 2 PAX (Por encargo)	48,50

## CARNES

Costillar de cochínillo, compota de manzana y salsa de naranja y romero	21,90
Solomillo de ternera a la plancha	25,90
Solomillo de ternera al Pedro Ximénez, setas y foie	27,90
Entrecot a la plancha	22,90
Entrecot en salsa Can Roig	24,90

\*Suplemento 2 € salsa Roquefort o Pimienta

# ARROCES Y FIDEUAS

## ARROCES SECOS

Paella valenciana	17,50
Paella de marisco	19,50
Paella mixta (carne y marisco)	19,90
Arroz del señoret	18,50
Arroz con sepia y sobrasada	17,50
Arroz negro de sepionet, vieiras y ajos tiernos	19,50
Arroz de algas y carabineros	27,50
Arroz de bogavante	26,50
Arroz de secreto ibérico con verduras de temporada	21,50

## ARROCES MELOSOS O CALDOSOS

Arroz meloso de bogavante	27,50
Arroz caldoso de marisco	20,50
Arroz meloso de sepia y cangrejo azul	18,50

## FIDEUAS

Fideuá de marisco	19,50
Fideuá del señoret	18,50
Fideuá de rape y gamba roja	20,50
Fideuá de chipirones y boletus	18,50

\*Todos nuestros arroces y fideuas son por encargo y mínimo dos personas

# *Pastres:*

<i>Pastisset de boniato con helado de ratafía</i> <i>(Versión de una pasta típica local)</i>	<i>6,90</i>
<i>Tarta 3 quesos con helado de frambuesa</i>	<i>6,80</i>
<i>Cre moso de chocolate blanco, mango y yogur</i>	<i>6,90</i>
<i>Guiño a la tierra (Algarroba, almendras, miel y romero)</i>	<i>7,20</i>
<i>Lemon pie (Tataleta de limón, merengue y bola de yogur)</i>	<i>6,50</i>
<i>Dama blanca (Helado de vainilla, nata montada y chocolate fundido)</i>	<i>6,80</i>
<i>Trío de sorbetes (Tres bolas, Limón, mandarina y frambuesa)</i>	<i>6,80</i>