

## ENTRÉES ET SUGGESTIONS

Anchois séchés et au vinaigre, à la tomate et à l'HOVE Arbequina Bardomus	17,50
« Escalibada » au feu de bois, au fromage frais de Catí et aux anchois	17,90
Carpaccio de courgettes, burrata, tomates séchées et pesto au basilic	15,50
Salade de tomates de notre jardin, salmorejo, bonite et légumes confits au vinaigre	16,50
Mezclun de laitue au thon blanc mariné	16,50
Calamars à la plancha, oignons caramélisés et encre	18,90
Poulpe grillé au parmentier de pomme de terre, à l'huile d'ail confit	23,50
Croquettes de jambon ibérique au lard ibérique fumé	3,00
Beignets de cabillaud et sa peau croquante à l'aïoli d'agrumes	3,50

## LES COCAS

Coca « Caprese » façon Can Roig	16,50
Coca de poivrons flambés, tomate de Penjar Herrera, sardine « de bota » et olive noire	16,50
Coca aux oignons caramélisés, au chèvre et aux noix	16,50
Païn (5 unités)	2,50
Païn à la tomate de Penjar Herrera (3 tranches)	2,75
Aïoli	1,75

## ENTRÉES DE LA MER

Moules marinières	15,75
Moules vapeur	14,50
Palourdes à la plancha (la douzaine)	27,50
Palourdes à la marinière (la douzaine)	29,50
Palourdes fraîches (L'unité)	3,50
Huitre « Gïllardeau » N°2	5,50
Calmars à la romaine	19,50
Seiche à la plancha à l'aïl et au persil	18,70
Chipirons à la plancha	18,50
Escargots de mer	18,90
Anchois frits à la façon de Can Roïg	18,50
Couteaux (selon disponibilité)	19,90

## PLATS POUR ENFANTS

Nuggets de poulet accompagnés des frites	9,80
Saucisses accompagnées des frites	9,50
Macaroni à la sauce tomate	8,90

## LES POISSONS

Pil-pil de morue aux poivrons confits et à l'huile de semence de radis blanc	19,70
Lotte « Paquita »	26,50
Lotte au fromage bleu et aux fruits secs	25,50
Sole sauce aux oursins	27,50
Grillade de poissons et de fruits de mer	43,90
Cassolette de homard à la seiche et aux crevettes 2 PERS. (sur commande)	60,00
« Suquet » de poissons 2 PERS. (sur commande)	53,50
« Zarzuela » de poissons 2 PERS. (sur commande)	53,50

## LES VIANDES

Cochon de lait désossé au jus d'orange et aux pommes	21,70
Filet-mignon de bœuf à la plancha	25,90
Filet-mignon de bœuf au Pedro Ximénez, aux champignons et au foie	27,90
Entrecôte de bœuf à la plancha	22,90
Entrecôte Can Roig	24,90

\* Avec sauce au Roquefort ou au Poivre : supplément 2 €

## RIZ ET FIDEUAS

### RIZ PILAF

Paëlla valencienne	17,50
Paëlla aux fruits de mer	19,50
Paëlla mixte (viande et fruits de mer)	19,90
Riz du « Senyoret »	18,50
Riz aux seiches et à la soubressade	17,50
Riz noir aux seiches, coquilles Saint-Jacques, et à l'ail de printemps	19,90
Riz aux algues et aux crevettes	27,50
Riz au homard	27,50
Riz au secret ibérique et aux légumes de saison	21,50

### RIZ MOELLEUX OU JUTEUX

Riz moelleux au homard	28,50
Riz juteux aux fruits de mer	20,50
Riz moelleux aux seiches et au crabe bleu	18,50

### FIDEUAS

Fideuá aux fruits de mer	19,50
Fideuá du « Senyoret »	18,50
Fideuá de lotte aux crevettes rouges	20,50
Fideuá de chipirons aux cèpes	18,50

\* Tous nos riz et nos fideuas sont préparés sur commande et au minimum pour deux personnes

# *Desserts*

*Pastisset de patate douce à la glace au ratafia*

*(déclinaison d'une galette locale typique)* 6,80

*Tarte aux 3 fromages à la glace framboise* 7,60

*Crèmeux au chocolat blanc, à la mangue et au yaourt* 7,60

*« Clin d'œil » au terroir (caroubes, amandes, miel et romarin)* 7,60

*Lemon pie (tartelette au citron et à la meringue  
avec une boule de yaourt)* 6,80

*Dame blanche (glace à la vanille, chantilly et chocolat fondu)* 6,80

*Trio de sorbets (trois boules : citron, mandarine et framboise)* 6,80