

**- Desde 1984 -**



**CARTA - 2026**

***Can Roig es el resultado de un camino que empezó en 1984. Somos una casa familiar que ha ido creciendo sin perder de vista lo más importante: el respeto por el producto y por quienes empezaron este proyecto.***

***Nuestro restaurante es un homenaje a nuestra tierra. Es una forma de entender la cocina donde lo que importa es que el cliente disfrute de lo auténtico.***

***Somos cocineros que creen en el producto de proximidad. Trabajamos nuestro propio huerto ecológico y seleccionamos lo mejor que nos da el mar y la zona. Para nosotros, la herencia familiar significa mantener la exigencia en cada plato.***

***Aquí la materia prima es la protagonista. Cocinamos de forma sencilla y honesta para que el sabor de siempre sea el verdadero centro de la mesa.***

– Desde 1984 –



## ENTRANTES

**BROTOS TIERNOS, SALMÓN, AGUACATE Y VINAGRETA DE MANGO – 16,50€**

brotos baby de lechuga, solomillo de salmón marinado con vinagreta de mango y cilantro \*(1-2-3)

**ANCHOAS Y BOQUERONES CON AOVE Y TOMATA DE PENJAR HERRERA – 17,50€**

anchoa de vinaroz, boquerones en vinagre sobre lecho de tomate de penjar \*(1-2)

**ESCALIVADA, CON QUESO FRESCO DE CATÍ Y ANCHOAS – 17,90€**

pimiento, berenjena y cebollas asadas, queso de oveja de catí y anchoa de vinaroz \*(1-4)

**SALMOREJO DE REMOLACHA, HELADO DE QUESO DE CABRA Y CRUMBLE DE TOMATE – 15,50€**

salmorejo, queso de cabra, vinagre balsámico, crumble de tomate y sardina ahumada \*(1-2-3-4-5)

**CEVICHE DE CORVINA Y GAMBA A LA NARANJA – 16,50€**

corvina rex fileteada, leche de tigre a la naranja, naranja al vivo y gambas \*(1-6)

**ENSALADA DE TOMATES, ATÚN Y ENCURTIDOS 15,50€**

tomates seleccionados, ventresca de atún yellowfin, cebolla y piparras \*(1-2)

**CANELÓN DE BRANDADA DE BACALAO, BECHAMEL Y PIMIENTO ASADO – 15,50€**

cremoso relleno de bacalao, crema bechamel, salsa de pimientos y cebolla crujiente \*(1-4-5-7-8)

**PULPO A LA PARRILLA CON PARMENTIER DE PATATA Y ACEITE DE AJO – 24,90€**

pulpo, puré de patata cremoso, pimentón de la vera y aceite de ajo confitado \*(4-9)

**CALAMAR, EMULSIÓN DE TINTA Y ROMESCO – 19,90€**

calamar a la plancha, salsa de su tinta, cebolla caramelizada y romesco \*(1-2-3-5-6-9)

**CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO – 2,50€/UD.**

con leche fresca y jamón ibérico \*(4-5-7)

**COCA DE CEBOLLA CAMELIZADA Y QUESO DE CABRA – 16,50€**

base de masa tradicional, cebolla caramelizada, queso de cabra, miel y nueces \*(3-4-5-8)

**COCA DE ESCALIVADA, ANCHOAS Y TOMATA HERRERA – 16,50€**

verduras asadas, anchoa de vinaroz, polvo de aceituna negra y tomata herrera confitada \*(1-5-8)

---

## LOS IMPRESCINDIBLES DE CAN ROIG



**SALTEADO DE SETAS, HUEVO POCHÉ, FOIE Y TRUFA – 23,50€**

crema de boletus, setas salteadas, huevo a baja temperatura, lascas de foie y trufa \*(4-7)

**BUÑUELO DE BACALAO CON ALIOLI DE AJO NEGRO L'AUTÈNTIC – 3,50€/UD**

buñuelo muy cremoso en su interior. irresistible \*(1-4-5-6-7-9)



## ENTRANTES DEL MAR

---

- MEJILLONES AL VAPOR – 15,50€** \*(9)
- MEJILLONES A LA MARINERA – 16,75€** \*(2-5-6-9)
- OSTRAS GILLARDEAU N°2 – 5,50€/UD** \*(9)
- TELLINAS – 15,90€** \*(9)
- BOQUERONES FRITOS MARINADOS – 18,50€** \*(1-2-5)
- CALAMAR A LA ROMANA – 19,90€** \*(5-9)
- SEPIA A LA PLANCHA CON AJO Y PEREJIL – 21,00€** \*(9)
- CHIPIRONES A LA PLANCHA – 22,50€** \*(9)
- ORTIGAS EN TEMPURA (SEGÚN DISPONIBILIDAD) – 3,50€/UD** \*(5)
- NAVAJAS A LA PLANCHA (SEGÚN DISPONIBILIDAD) – 19,90€** \*(9)

**CESTA DE PAN – 2,70€**

**PAN CON TOMATE – 3,90€**

**ALIOLI – 2,50€**

## INFANTILES

---

- CROQUETAS DE JAMÓN CON PATATAS FRITAS – 12,90€** \*(4-5-7)
- POLLO EMPANADO CON PATATAS FRITAS – 11,80€** \*(5-7)
- ESPAGUETIS CON TOMATE – 11,80€** \*(5)

## PESCADOS

---

**LUBINA AQUANARIA CON REFrito DE AJOS Y PIPARRAS FRITAS – 28,50€** \*(1-5)

**RAPE PAQUITA EN SUQUET CON LANGOSTINOS Y NAVAJAS – 26,50€**

guisado en salsa marinera \*(1-6-9)

**BACALAO A BAJA TEMPERATURA, PISTO DE VERDURAS Y CREMA DE AJO Y PATATA – 23,90€** \*(4)

**PARRILLADA DE PESCADOS Y MARISCOS – 45,90€**

pescado de lonja - sujeto a mercado \*(1-6-9)

### solo por encargo

**SUQUET DE PESCADO (MIN. 2 PERSONAS) – 28,50€**

pescado, marisco y patatas guisados a la marinera \*(1-3-5-6-9)

**ZARZUELA DE PESCADO (MIN. 2 PERSONAS) – 28,50€**

guiso de pescado y marisco espesado con picada y salsa de tomate casera \*(1-3-5-6-9)

## CARNES

---

**SOLOMILLO DE TERNERA CON SETAS Y FOIE AL PEDRO XIMÉNEZ – 29,90€**

jugo de carne al pedro ximénez, foie fresco a la parrilla y patatas \*(2-4-5)

**SOLOMILLO DE TERNERA A LA PLANCHA – 27,90€**

**ENTRECOT A LA PLANCHA – 26,00€**

**ENTRECOT CAN ROIG – 27,50€**

salsa láctea con verduras, jamón y gratinado con parmesano \*(4)

**MELOSO DE CORDERO EN SU JUGO, BERENJENA, YOGUR Y MENTA – 23,50€**

terrina de cordero a baja temperatura en su jugo, berenjena asada con salsa de yogur y menta \*(2-4)

\*suplemento 2€ en salsa pimienta o queso azul \*(2-4-5)



## ARROCES

---

**PAELLA DE MARISCO – 22,50€** \*(1-6-9)

**ARROZ DEL SEÑORET – 23,50€** \*(1-6-9)

**ARROZ NEGRO DE CHIPIRONES Y VIEIRAS – 22,90€** \*(1-6-9)

**ARROZ CON ALGAS Y CARABINEROS – 29,50€** \*(1-6-9)

**ARROZ CON BOGAVANTE – 27,50€** \*(1-6-9)

**ARROZ DE SECRETO IBÉRICO, BOLETUS, TORREZNOS Y FOIE – 23,00€**

**ARROZ AL HORNO EN PAELLA – 19,50€**

**PAELLA VALENCIANA – 19,90€**

**PAELLA MIXTA – 21,90€**

**ARROZ MELOSO CON BOGAVANTE AZUL – 33,00€** \*(1-6-9)

**ARROZ MELOSO CON MARÍSCO – 23,50€** \*(1-6-9)

## FIDEUÁS

---

**FIDEUÁ DE MARISCO – 21,50€** \*(1-5-6-9)

**FIDEUÁ DE BOLETUS Y CHIPIRONES – 22,50€** \*(1-5-6-9)

**FIDEUÁ DE RAPE Y GAMBA ROJA – 23,00€** \*(1-5-6-9)

## ALÉRGENOS

**1.- PESCADO Y PRODUCTOS A BASE DE PESCADO.**

**2.- DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS.**

**3.- FRUTOS DE CÁSCARA Y PRODUCTOS DERIVADOS.**

**4.- LECHE Y SUS DERIVADOS (INCLUIDA LA LACTOSA).**

**5.- CEREALES QUE CONTIENEN GLUTEN.**

**6.- CRUSTÁCEOS Y PRODUCTOS A BASE DE CRUSTÁCEOS.**

**7.- HUEVOS Y PRODUCTOS A BASE DE HUEVO.**

**8.- SOJA Y PRODUCTOS A BASE DE SOJA.**

**9.- MOLUSCOS Y PRODUCTOS A BASE DE MOLUSCOS.**

**10.- MOSTAZA Y PRODUCTOS DERIVADOS.**

**11.- GRANOS DE SÉSAMO Y PRODUCTOS A BASE DE GRANOS DE SÉSAMO.**

**12.- APIO Y PRODUCTOS DERIVADOS.**

**13.- ALTRAMUCES Y PRODUCTOS A BASE DE ALTRAMUCES.**

**14.- CACAHUETES Y PRODUCTOS A BASE DE CACAHUETES.**

## **POSTRES**

---

**BIZCOCHO CARAMELIZADO, HORCHATA Y HELADO DE LECHE MERENGADA**  
**7,90€ - \*(4-5-7-8)**

**TARTA DE QUESO Y PISTACHO, FRUTOS ROJOS Y HELADO DE FRAMBUESA**  
**7,90€ - \*(3-4-5-7)**

**CRUJIENTE TEMPLADO DE MANZANA CON HELADO DE VAINILLA**  
**8,00€ - \*(3-4-5-7)**

**TARTA DE CHOCOLATE CREMOSA CON HELADO DE NARANJA**  
**7,90€ - \*(4-7)**

**HELADO DE CARQUIÑOL**  
**6,00€ - \*(4-5-7)**

**HIGOS AL CONFITADOS, HELADO DE VAINILLA Y NATA**  
**8,30€ - \*(4-7)**

**TRÍO DE SORBETES HELADOS (LIMÓN, MANDARINA Y FRAMBUESA)**  
**7,50€ - \*(4)**

**SORBETE DE MANDARINA**  
**5,50€ - \*(4)**

**SORBETE DE LIMÓN**  
**5,50€ - \*(4)**

**\*suplemento 1€ alcohol en sorbetes (vodka, cava...)**



**CAN ROIG**