

**- Desde 1984 -**



*Alcassebre*

**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 de lechuga, salmón ahumado 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 – 17,50€**

Corvina rex fileteada, aguacate, naranja al vivo y gambas \*(1-6)

### **CALAMAR A LA PLANCHA EN TRÍO DE ACEITES – 19,90€**

Emulsión de tinta, aceite verde de perejil y cebolleta y romesco \*(1-2-3-5-6-9)

### **CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO – 3,00€/UD.**

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

---

## LOS IMPRESCINDIBLES DE CAN ROIG



### **ENSALADA DE TOMATES DE NUESTRO HUERTO, ATÚN Y ENCURTIDOS 16,50€**

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

### **COCA DE PIMENTÓN AL VAPOR, PISTO, ATÚN Y HUEVOS DE CODORNIZ – 16,50€**

Coca templada, atún a la plancha, huevos de codorniz y polvo de aceituna negra \*(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)

### **SALTEADO DE SETAS, HUEVO POCHÉ, FOIE Y TRUFA – 23,90€**

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€** <sup>\*(9)</sup>

**MEJILLONES A LA MARINERA – 16,75€** <sup>\*(2-5-6-9)</sup>

**OSTRAS GILLARDEAU N°2 – 5,50€/UD** \***SUPLEMENTO CAVIAR OSIETRA 4,50€\*** <sup>\*(9)</sup>

**TELLINAS – 17,50€** <sup>\*(9)</sup>

**BOQUERONES FRITOS MARINADOS – 18,50€** <sup>\*(1-2-5)</sup>

**CALAMAR A LA ROMANA – 19,90€** <sup>\*(5-9)</sup>

**SEPIA A LA PLANCHA CON AJO Y PEREJIL – 21,00€** <sup>\*(9)</sup>

**CHIPIRONES A LA PLANCHA – 22,50€** <sup>\*(9)</sup>

**ORTIGAS EN TEMPURA (SEGÚN DISPONIBILIDAD) – 3,90€/UD** <sup>\*(5)</sup>

**NAVAJAS A LA PLANCHA – 19,90€** <sup>\*(9)</sup>

**CESTA DE PAN – 2,70€**

**PAN CON TOMATE I ALLIOLI – 7,50€**

**PAN CON TOMATE – 3,90€**

**ALLIOLI – 2,50€**

## **INFANTILES**

---

**CROQUETAS DE JAMÓN CON PATATAS FRITAS – 12,90€** <sup>\*(4-5-7)</sup>

**POLLO EMPANADO CON PATATAS FRITAS – 11,80€** <sup>\*(5-7)</sup>

**ESPAGUETIS CON TOMATE – 11,80€** <sup>\*(5)</sup>

## PESCADOS

---

**LUBINA CON REFrito DE AJOS Y PIPARRAS EN TEMPURA – 28,50€** \*(1-5-7)

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

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

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

**PARRILLADA DE PESCADOS Y MARISCOS – 48,50€** \*(1-6-9)

**\*\*PESCADO DE LONJA SEGÚN CAPTURA Y DISPONIBILIDAD– S/M\*\***

### Solo por encargo

**SUQUET DE PESCADO (MIN. 2 PERSONAS) – 29,50€**

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

**ZARZUELA DE PESCADO (MIN. 2 PERSONAS) – 29,50€**

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€**

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

**MELOSO DE CORDERO EN SU JUGO, BERENJENA, YOGUR Y MENTA – 24,50€**

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 – 24,90€** \*(1-6-9)

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

**ARROZ CON BOGAVANTE AZUL – 31,50€**(1-6-9)

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

**ARROZ AL HORNO EN PAELLA – 22,50€**

**PAELLA VALENCIANA – 19,90€**

**PAELLA MIXTA – 23,90€**

**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**  
8,90€ - \*(4-5-7-8)

**TARTA DE QUESO Y PISTACHO, FRUTOS ROJOS Y HELADO DE FRAMBUESA**  
8,90€ - \*(3-4-5-7)

**FRESAS A LA PIMIENTA NEGRA, SORBETE DE ALBAHACA Y AOVE BARDOMUS**  
7,90€ - \*(4-7)

**ALGARROBA, PLÁTANO CARAMELIZADO Y TOFFEE DE CAFÉ**  
8,90€ - \*(3-4-7)

**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)**  
8,20€ - \*(4)

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

**SORBETE DE LIMÓN**  
5,50€ - \*(4)

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

