

- 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

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

Brotes 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)

CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO – 3,00€/UD.

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

ENSALADA DE TOMATES DE TEMPORADA, 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€ ^{*(9)}

MEJILLONES A LA MARINERA – 16,75€ ^{*(2-5-6-9)}

OSTRAS GILLARDEAU N°2 – 5,50€/UD ***SUPLEMENTO CAVIAR OSIETRA 4,50€*** ^{*(9)}

TELLINAS – 17,50€ ^{*(9)}

BOQUERONES FRITOS MARINADOS – 18,50€ ^{*(1-2-5)}

CALAMAR A LA ROMANA – 19,90€ ^{*(5-9)}

CHIPIRONES A LA PLANCHA – 22,50€ ^{*(9)}

ORTIGAS EN TEMPURA (SEGÚN DISPONIBILIDAD) – 3,90€/UD ^{*(5)}

NAVAJAS A LA PLANCHA – 19,90€ ^{*(9)}

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€ ^{*(4-5-7)}

POLLO EMPANADO CON PATATAS FRITAS – 11,80€ ^{*(5-7)}

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)

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

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 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)

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)

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...)**

