

Menú

Unes entrades fresques i d'altres amb sabor de tradició . . .

Amanida de formatge de cabra gratinat (enciam, fruits secs, bacó, codonyat)

C! Trinxat de col i patata amb botifarra negra, cansalada i sardina de la costa

C! Coca d'escalivada amb anxoves de l'escala

C! Canelons casolans a l'estil de "l'Avia Dolores"

C! Amanida de bacallà esqueixat amb romesco de muntanya

Tant de primer com de segon...

C! Arròs caldós amb conill i ceps(20 min. aprox.)

C! Caragols en salseta dolça i un xic picants (suplement de 1,50 €)

De mar i muntanya...escolliu . .

C! Llom de bacallà gratinat amb all i oli sobre llit de tomàquet i ceba (suplement de 1,50 €)

C! Popets amb ceba de Figueres i tomàquet confitat

Algun platet de carn . . .

El clàssic, entrecot al gust(salsa al pebre verd, Roquefort o planxa) (suplement de 2,00 €)

C! El nostre fricandó de vedella amb bolets

C! Peus de porc en salsa

C! Galtes de porc rostides al forn

L'estrella de la casa, des de fa 12 anys o més . . .

C! La Cua de bou estofada al vi negre de La Conca (suplement de 1,50 €)

C! Conill rostit al forn i la seva guarnició

El nostre menú serà marinat amb Vi de la casa o Cava, aquest amb suplement de 2,50€

Preu 25 € tot inclòs

Aquest menú no es pot compartí, qualsevol modificació es cobrarà apart. El menú infantil es 12,50€ (pasta+ carn+ postres+ refresc).

La nostra petita carta...

C! Ració de calçots amb la salsa del Restaurant Rocafort... 12,50 €

C! Bacallà esqueixat amb romesco de muntanya ... 12,30€

Entremès del Restaurant Rocafort ... 10,80 €

Ració de pernil Ibèric ... 15,00 €

C! Cargols a la llauna (20 min. Aproximadament) ... 15,30 €

Aquest restaurant forma part del grup d'establiments adherits a la **Marca Cuina Catalana**, i com a tal ha pres el compromís de treballar per la promoció i difusió del patrimoni culinari català.

C! Aquest símbol **C!** identifica els plats de cuina catalana tradicional que estan recollits al **Corpus de la Cuina Catalana**, l'inventari del nostre patrimoni culinari.

Tots els nostres plats contenen productes al·lèrgens com lactosa, gluten, fruits secs, sulfits, fructosa... Si algú té alguna intolerància alimentaria o al·lèrgia és important notificar-ho.



I de postres casolanes tenim ...

Mató amb mel i nous

Pastís de xocolata

Pastis de formatge amb codonyat

Lioneses de nata amb xocolata calenta

Tiramisú

logurt natural casolà

Crema Catalana

També hi ha:

Fruita natural

Músic amb moscatell

Vainilla amb xocolata Calenta

Llimona

Mandarina

Pinya

Mango

Farigola

Romaní

Xocolata Negra

Xocolata Blanca amb taronja

Crema Catalana

Tots els nostres plats contenen productes al·lèrgics com lactosa, gluten, fruits secs, sulfits, fructosa... Si algú té alguna intolerància alimentaria o al·lèrgia és important notificar-ho.



Els nostres gelats:

Avui també tenim ...

- *Canelons d'espínacs amb panses, pinyons i beixamel de ceps*
- *Pernil Ibèric amb embotits casolans i pa torrat*
(suplement de 1,50€)
- *½ Espatlla de Xai rostida al forn*
(suplement de 2,00€)

Tots els nostres plats contenen productes al·lèrgens com lactosa, gluten, fruits secs, sulfits, fructosa... Si algú té alguna intolerància alimentària o al·lèrgia és important notificar-ho.

