

Los Entrantes De Mar

Almejas vivas (300 g.)

Almejas a la marinera

Ostrón del Delta del Ebro (ud.)

Mejillones al vapor

Mejillones marinera

Navajas a la plancha (250 g.)

Caracoles de mar al natural (300 g.)

Ortigas de mar en tempura (ud.)

Chipirones a la plancha

Sepia a la plancha con ajo y perejil

Pulpo a la brasa, patata y aceite de ajos confitados

Para Los Más Pequeños

Ensalada de tomate y atún

Espaguetis con tomate

Nuggets de pollo con patatas

Escalope de ternera con patatas

Croquetas caseras (unidad)

Sepia a la plancha con mahonesa

Los Arroces

Paella Valenciana

Paella mixta

Paella de marisco

Paella de verduras

Arroz al horno

Arroz negro

Arroz con bogavante

Arroz senyoret

Arroz caldoso de marisco

Arroz meloso de conejo, caracoles y verduras

Arroz con algas y carabineros

Fideuá

Recomendamos encargar los arroces con anterioridad, mínimo para dos personas. No echamos el arroz hasta que el cliente no esté sentado en su mesa y haya sido atendido

Los Entrantes

Calamar a la plancha con jugo de galeras

Guiso de manitas con garbanzos y cigalas

Ceviche de corvina y gamba a la naranja

Tartar de atún, aguacate, brotes tiernos y maíz

Ensalada templada con mollejas, setas y queso de "Almedijar"

Vieiras con alcachofas

Los Intocables De Can Roig

El jamón ibérico de bellota, cortado al momento

Anchoas, boquerones, tomate y AOVE

Ensalada Can Roig

Escalibada, queso fresco de Catí y anchoas

Croquetas "como siempre" (ud.)

Sopa de pescados y marisco

Espaguetis con marisco

Berenjenas rellenas con gambas

Salteado de setas, virutas de foie y huevo poché

Nuestra Especialidad En Pescados

Rape con almejas “Paquita”

Lenguado con salsa de erizos de mar

Parrillada de pescados y mariscos

Zarzuela de pescados y mariscos (2 pers.)

Suquet de pescadores (2 pers.)

También le sugerimos nuestros pescados fuera de carta.

La Selección De Carnes

Entrecot a la plancha

Entrecot Can Roig

Solomillo de ternera al gusto

Solomillo de ternera con setas y foie al P.X.

Carrillera con reducción de garnacha,
patata violeta, judías verdes y calabaza

Chuleta madura de vaca (1Kg.)

Paletilla de cabritillo lechal con hierbas de
la “Serra d’Irta”

Menú de arroces

Para compartir:

Ensalada con escabeche de pescado azul
y encurtidos

Alcachofas con jamón y huevo roto

Mejillones a la marinera

A elegir:

Arroz con pato, boletus y “pilotes”

o

Arroz con chipirones, ajos tiernos y alcachofas

o

Arroz meloso de conejo y caracoles

o

Fideua con galeras y almejas

Postre

Pan y agua