

Llévate el

Rocxi Beach



EMPEZAMOS CON

⊗ Ensalada de mango, aguacate y gamba con vinagreta de cítricos.	15,90 €
⊗ Ensalada de tomate ecológico y mozzarella de búfala con pesto y piñones.	12,90 €
⊗ Daditos de atún "bluefinn" con cebolla, soja y lima.	14,50 €
Poke bowl de atún y bulgur.	17,80 €
Tartar de salmón con aguacate y mango.	16,75 €
⊗ Tartar de atún "bluefinn".	18,90 €
⊗ Ostras Guillaardeau (unid.).	4,50 €
Jamón ibérico cortado a mano.	21,90 €
Anchoas del cantábrico (4 filetes).	10,80 €
⊗ Pulpo a la Gallega con patata trinchada.	14,80 €
Croquetas de la "iaia" (4 unids.).	6,90 €
⊗ Mejillones cabreados (con ajo y guindilla).	10,80 €
Zamburiñas (unid.).	3,70 €
⊗ Los caracoles de la casa.	12,80 €
⊗ Los mejores callos.	11,90 €
Canelón XL de setas con crema de "ceps".	12,80 €
Setas de temporada ("ceps", "camagroc", "trompetas de la mort", "rovellons").	S/M
Pan de cristal tostado.	2,20 €
⊗ Pan apto para celíacos.	2,00 €

CONTINUAMOS CON

⊗ Lubina salvaje a las sal o al horno (min. 2 raciones).	24,50 €
"Suquet" de rape con almejas y patatas.	23,50 €
⊗ Corvina a la plancha con fideos Thai.	18,90 €
Bogavante flambeado con cebolla confitada.	26,50 €
⊗ Steak Tartar.	24,95 €
⊗ Espaldita de cabrito al horno.	23,90 €
⊗ Paella marinera (min. 2 per.).	18,50 €
⊗ Arroz meloso con sepia, alcachofa y butifarra negra (min. 2 per.).	18,20 €
Arroz negro.	16,85 €
Fideuá con sepia y almejas	16,80 €

Y PARA TERMINAR

Carrot cake.	5,50 €
Nuestra tarta de queso.	5,95 €
⊗ Coulant negro.	6,50 €
Delicias de chocolate (Trufas, rocas blancas y negras).	5,50 €

ACOMPAÑALO CON

VINO BLANCO

La charla (verdejo). D.O. Rueda.	13,00 €
Flor de nit. D.O Penedès.	14,00 €
⊗ Honneymoon. D.O Penedès.	15,00 €
⊗ El niu de la cigonya. D.O. Costers del segre.	17,00 €

VINO ROSADO

Viñas de Anna. D.O. Penedès.	17,50 €
------------------------------	---------

VINO TINTO

⊗ Mas petit. D.O. Penedès.	12,00 €
⊗ Lopez cristobal. D.O. Ribera del duero.	15,50 €
⊗ Cair Cuvée de Luis cañas. D.O. Ribera del duero.	19,50 €

CAVA

Castelloig Brut Nature.	17,00 €
⊗ Sumarroca Brut Nature Gran Reserva.	17,00 €

P.º Marítimo 177 Bis. C.P. 08860 Castelldefels (BCN)

Encargos de 11:00 a 22:00 H en el telf.: 648 213 000

Tenemos ganas de verte y por eso tienes un **10% dto. si lo recoges en el rest.**

A domicilio de lunes a sábado de **13:00 a 15:30 H y de 20:00 a 23:00 H.**
Domingos de **13:00 a 15:30 H**

Zonas de reparto:
Castelldefels, Gavà mar y Botigues de Sitges.



GOOD FRIENDS, GOOD FOOD, GOOD TIMES.



10 % IVA INCLUIDO. | ⊗ VINO Ecológico. | ⊗ Producto libre de gluten. | ⊗ Consulte la elaboración de este plato sin gluten.