



ROCALLAURA
BALNEARI



MENÚ 1 RESTAURANTE | 18€

ENTRANTES

“Escudella” catalana

Ensalada de foie con manzana caramelizada

Crema de calabacín con panceta
ahumada y picatostes

Escalibada con queso y gratinada al horno

Caracoles a la “llauna” con “alloli” | + 4€

Gambas al vino blanco | + 3,50€

PRINCIPALES

Bacalao “a la llauna”

Suprema de salmón con verduritas crujientes

Pollo al horno con guarnición

Albóndigas caseras

Entrecot de ternera con patata “al caliu”
y alcachofa | + 4€

Lubina al horno con patata panadera | + 4€

NUESTROS POSTRES

Pudding casero

Yogurt con crumbel

Macedonia de frutas

Pastel de queso y frutos del bosque

Tarta Sacher

Músico con mistela

AGUA MINERAL Y PAN



ALÉRGENOS

Todas nuestras elaboraciones pueden contener los siguientes alérgenos, consulte a nuestros camareros para más información:



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE
AZUFRE
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES





ROCALLAURA
BALNEARI



MENÚ 1 RESTAURANT | 18€

ENTRANTS

Escudella catalana

Amanida de foie amb poma caramel·litzada

Crema de carbassó amb panxeta fumada
i crostonets

Escalivada amb formatge i gratinada al forn

Cargols a la llauna amb allioli | + 4€

Gambes al vi blanc | + 3,50€

PRINCIPALS

Bacallà a la llauna

Suprema de salmó amb verduretes cruixents

Pollastre al forn amb guarnició

Mandonguilles casolanes

Entrecot de vedella amb patata al
caliu i carxofa | + 4€

Llobarro al forn amb full de patata i ceba | + 4€

ELS NOSTRES POSTRES

Pudding casolà

logurt amb crumbel

Macedònia de fruites

Pastís de formatge i fruites del bosc

Tarta Sacher

Músic amb mistela

AIGUA MINERAL I PA



ALÉRGENOS

Todas nuestras elaboraciones pueden contener los siguientes alérgenos, consulte a nuestros camareros para más información:



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE
AZUFRE
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES





ROCALLAURA
BALNEARI



MENÚ 2 RESTAURANTE | 18€

ENTRANTES

- Sopa de pescado
- Carpaccio de ternera y parmesano
- Ensalada de queso de cabra y tomate confitado
- Canelones de asado con bechamel
- Caracoles a la "llauna" con "allioli" | + 4€
- Foie caramelizado con salsa de frutos silvestres | + 3,50€

PRINCIPALES

- Merluza con crema de almendras y pera confitada
- Cazuelita de sepia
- Manitas de cerdo con verduritas
- Costilla guisada a baja temperatura al vino rancio
- Entrecot de ternera con patata "al caliu" y alcachofa | + 4€
- Trucha de río con espárragos y tomillo | 4€

NUESTROS POSTRES

- Macedonia de frutas
- Yogur con mermelada de manzana
- Músico con mistela
- Crema Catalana
- "Mel i mató" con nueces
- Pastel de chocolate

AGUA MINERAL Y PAN



ALÉRGENOS

Todas nuestras elaboraciones pueden contener los siguientes alérgenos, consulte a nuestros camareros para más información:



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



E-X
DIÓXIDO DE
AZUFRE
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES





ROCALLAURA
BALNEARI



MENÚ 2 RESTAURANT | 18€

ENTRANTS

Sopa de peix

Carpaccio de vedella i parmesà

Amanida formatge de cabra i tomàquet confitat

Canelons de rostit amb bexamel

Cargols a la llauna amb allioli | + 4€

Foie caramel·litzat amb salsa de
fruits silvestres | + 3,50€

PRINCIPALS

Lluç amb crema d'ametlles i confit de pera

Cassoleta de sípia

Peus de porc amb verdures

Costella guisada a baixa temperatura al vi ranci

Entrecot de vedella amb patata al
caliu i carxofa | + 4€

Truita de riu amb espàrrecs i farigola | + 4€

ELS NOSTRES POSTRES

Macedònia de fruites

logurt amb confit de poma

Músic amb mistela

Crema Catalana

Mel i mató amb nous

Pastís de xocolata

AIGUA MINERAL I PA



ALÉRGENOS

Todas nuestras elaboraciones pueden contener los siguientes alérgenos, consulte a nuestros camareros para más información:



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE
AZUFRE
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES





ROCALLAURA
BALNEARI



MENÚ VEGETARIANO | 18€

ENTRANTES

Ensalada de queso de cabra y tomate confitado
Escalivada con queso y gratinada al horno
Tomate a rodajas con ajo y perejil
Crema de verduras con confit de manzana

PRINCIPALES

Merluza con verduritas
Bacalao al horno con tomate
Verduras salteadas con espárragos
Canelones de espinacas con bechamel

NUESTROS POSTRES

Macedonia de frutas
Yogurt natural
Pastel de chocolate

AGUA MINERAL Y PAN



ALÉRGENOS

Todas nuestras elaboraciones pueden contener los siguientes alérgenos, consulte a nuestros camareros para más información:



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE
AZUFRE
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES





ROCALLAURA
BALNEARI



MENÚ VEGETARIÀ | 18€

ENTRANTS

Amanida de formatge de cabra i tomàquet confitat
Escalivada amb formatge i gratinada al forn
Tomàquet a rodanxes amb all i julivert
Crema de verdures amb confit de poma

PRINCIPALS

Lluç amb verduretes
Bacallà al forn amb tomàquet
Saltejat de verdures amb espàrrecs
Canelons d'espínacs amb bexamel

ELS NOSTRES POSTRES

Macedònia de fruita
iogurt natural
Pastís de xocolata

AIGUA MINERAL I PA



ALÉRGENOS

Todas nuestras elaboraciones pueden contener los siguientes alérgenos, consulte a nuestros camareros para más información:



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE
AZUFRE
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES





ROCALLAURA
BALNEARI



MENÚ 4 RESTAURANTE | 18€

ENTRANTES

Espárragos y setas salteados con panceta ibérica

Ensalada de ahumados con manzana caramelizada y vinagreta de frutos del bosque

Brandada de bacalao y gambas gratinadas

Laminado de tomate con queso fundido y orégano

Caracoles a la "llauna" con "alloli" | + 4€

Zamburiñas con virutas de jamón | + 4,50€

PRINCIPALES

Berenjenas rellenas de carne con queso de cabra y parmesano

Filete de cerdo con crema al Roquefort

Bacalao con espinacas a la catalana

Gallo al horno con setas silvestres

Carne de cordero con patata y escalivats | + 4€

Suprema de atún con verduritas y ajos tiernos | 4€

NUESTROS POSTRES

Macedonia de frutas

Fresas con nata

Flan de huevo

Músico con mistela

Brownie de chocolate y nueces

Tronco de nata con crema quemada

AGUA MINERAL Y PAN



ALÉRGENOS

Todas nuestras elaboraciones pueden contener los siguientes alérgenos, consulte a nuestros camareros para más información:



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE
AZUFRE
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES





ROCALLAURA
BALNEARI



MENÚ 4 RESTAURANT | 18€

ENTRANTS

Saltejat d'espàrrecs i bolets amb panxeta ibèrica

Amanida de fumats amb poma caramel·litzada i
vinagreta de fruits del bosc

Brandada de bacallà i gambes gratinades

Laminat de tomàquet amb formatge fos i orenga

Cargols a la llauna amb allioli | + 4€

"Zamburiñas" amb taquets de pernil | + 4,50€

PRINCIPALS

Albergínies farcides de carn, formatge
de cabra i parmesà

Filet de porc amb crema de Roquefort

Bacallà amb espinacs a la catalana

Peix gall al forn amb bolets silvestres

Carn de corder amb patata al caliu i escalivats | + 4€

Suprema de tonyina amb verduretes iallets | + 4€

ELS NOSTRES POSTRES

Macedònia de fruites

Maduixes amb nata

Flam d'ou

Music amb mistela

Brownie de xocolata i nous

Tronc de nata amb crema cremada

AIGUA MINERAL I PA



ALÉRGENOS

Todas nuestras elaboraciones pueden contener los siguientes alérgenos, consulte a nuestros camareros para más información:



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE
AZUFRE
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

