



Demain al nostre personal, la informació en matèria d'al·lèrgies i intoleràncies alimentaries
Pidan a nuestro personal, la información en materia de alergias e intolerancias alimentarias
Demandez à notre personnel de l'information concernant les allergies et intolerances alimentaires
Ask our staff information concerning allergies and food intolerances

Santallúcia
restaurant

Avda Diaz Pacheco 72-78
L'Almadrava, Roses

Tel (+34) 972 255 105
(+34) 972 150 558

www.santallucia.com



Santallúcia
restaurant

Per Picar Para Picar . Pour grignoter . To nibble

Coca amb tomata

Coca con tomate/Pain à la tomate/ Tomato bread/ Tomaten-Fladenbrot

Patates braves

Patatas bravas/Pommes de terre Bravas/Potatoes in spicy “brava” sauce/Pikante Kartoffeln

Anxoves

Anchoas/Anchois/Anchovies/Anschovis

Pernil de Jabugo

Jamón de Jabugo / Jambon de Jabugo / Jabugo ham

Calamars a la romana

Calamares a la romana/Calamars à la romaine/Deep-fried squid/Frittierte Tintenfischringe im Backteig

Musclos a la marinera o amb vinagreta

Mejillones a la marinera o vinagreta/Moules marinières ou vinaigrette/Mussels in matelote or vinaigrette sauce/Miesmuscheln nach Seemannsart oder mit Vinaigrette

Gambetes i escamarlanets de Roses saltejats

Camarones y cigalitas de Rosas salteados/Crevettes et langoustines sautées/Sautéed shrimp and prawns/Kleine Garnelen und Kaisergranate kurz gebraten

Entrants . Entrantes . Entrées . Entrees

Amanida “SANTALLUCIA”

Ensalada/Salade /Salad/Salat

Amanida tèbia de formatge de cabra

Ensalada de queso de cabra/Salade de chèvre chaud/ Warm goat cheese salad/Warmer Ziegenkäse-Salat

Escalivada

aubergine, poivrons rouge et oignons, eggplant, red peppers and onions

Esqueixada de bacallà

Esqueixada de bacalao / Esqueixada de morue / Cod esqueixada

Empedrat (escalivada, esqueixada i mongetes seques)

Macarrons / Espaguetis

Canelons trufats

Canelones trufados/Cannellonis truffés/Truffle cannelloni/Truffled cannelloni

Plats de temporada • De temporada • Seasonal dishes • Seasonal dishes

Calçots arrebossats

Oignons tendres frites /fried spring onions

Pèsols amb cloïsses

Guisantes con almejas/Petit pois et palurdes/sweet pea with clams

Sopa del dia (de Peix / de Ceba)

Sopa del dia/ soupe du jour

Bacallà de la Margarita

Bacalao de Margarita / Morue avec tomate/ Cod with tomato

Mandonguilles amb Sípia

Albóndigas con sepia/ boulette de viande et seiche/ meatball with cuttlefish

Peix . Pescado . Poissons . Fish

Paella marinera mín. 2 pers. (p.p.)

Fideuà

Calamars a la planxa

Calamares a la plancha/Calamars à la plancha/Grilled squid/Tintenfisch vom Bratblech

Palaia a la planxa

Platija a la plancha/Limande à la plancha/Grilled Plaice/Flunder vom Bratblech

Lluç a la planxa

Merluza a la plancha/Colin à la plancha/Grilled hake/Seehecht vom Bratblech

Turbot a la planxa

Rodaballo plancha/Turbot à la plancha/Grilled Turbot/Steinbutt vom Bratblech

Carns . Carnes . Viandes . Meats

Pollastre al forn amb patates

Pollo al horno con patatas/Poulet rôti/Oven-cooked chicken with potatoes/Backhähnchen mit Pommes frites

Escalopa de vedella a la milanesa

Escalopa de ternera a la milanesa/Escalope milanaise/Veal cutlet/Mailänder Schnitzel

Entrecot a la graella

Entrecot a la parrilla/Entrecôte grillée/Grilled sirloin steak/Entrecote vom Grill

Filet graella amb guarnició

Solomillo a la parrilla con guarnición/Filet grillé garni/Grilled sirloin with garnish

Filet vom Grill mit Beilage

Postres . Desserts

Fred i calent



Biscuit

Les copes



Sorbet cava o vodka

Els gelats



Trufes

Les mousses



Tiramisu

Els de sempre



Crema catalana



Profiterols



Santa Llúcia



Crocanti



3 xocolates



Flam d'ou



Tarta tatin



Irish Coffee



Tarta al whisky



Compota de poma



Catalanet