



- 📍 Avinguda dels Comptes de Pallars 39, 25560, Sort (Lleida)
- ✉ contacte.escalarrerockcafe@gmail.com
- ☎ **Reservas: +34 973 62 06 94**
- 🌐 www.escalarrerockcafe.cat
- 📷 escalarrerockcafesort
- 📌 Escalarre Rock Cafe Sort

Menú especial celebraciones 2026

Aperitivo de bienvenida

Primer plato (a compartir cada 4 personas)

- Ensalada XL F.I.B. (lechugas variadas, tomates cherry, cebolla y aceitunas)
- Patatas con salsa brava
- Croquetas de jamón ibérico

Segundo plato (a escoger)

- Sepia a la plancha con patatas fritas y pimientos del padrón
- Pinchos morunos con patatas fritas y pimientos del padrón

Postre (a escoger)

- Pastel de queso casero
- Pastel bombón de chocolate
- Yogurt casero con miel y nueces

Incluye:

- Vino tinto Banderas del Bruc
- Vino blanco Marqués de Cáceres (Rioja)
- Agua
- Café y chupito

PVP 20€ (IVA incluido)

IMPORTANTE: Todos los menús se servirán y se cobrarán a mesa completa, para grupos superiores a 8 personas, previa reserva.
Se servirá una botella de vino y agua para cada 4 personas. El resto de consumiciones se cobrarán.



- 📍 Avinguda dels Comptes de Pallars 39, 25560, Sort (Lleida)
- ✉ contacte.escalarrerockcafe@gmail.com
- ☎ **Reservas: +34 973 62 06 94**
- 🌐 www.escalarrerockcafe.cat
- 📷 escalarrerockcafesort
- 📍 Escalarre Rock Cafe Sort

Menú especial celebraciones 2026

Aperitivo de bienvenida

Primer plato (a compartir cada 4 personas)

- Patatas con salsa chimichurri o roquefort
- Rabas de calamar
- Nachos con salsa cheddar
- Croquetas de jamón ibérico (1 unidad por persona)

Segundo plato (a escoger)

- Pollo al horno con setas, manzana y patatas
- Longaniza al horno con vino blanco y judías del Ganxet
- Bikini con pan de mollete andaluz planchado*

Postre (a escoger)

- Pastel de queso casero
- Pastel bombón de chocolate
- Yogurt casero con miel y nueces
- Flan casero con caramelo y nata

Incluye:

- Vino tinto Banderas del Bruc
- Vino blanco Marqués de Cáceres (verdejo)
- Agua
- Café y chupito

PVP 25€ (IVA incluido)

*BIKINIS:

- Barcelona** (jamón de york y queso Tou dels Til·lers)
- Ibiza** (sobrasada y queso Filat)
- Extremeno** (lomo, pimiento verde y queso Tou dels Til·lers)
- Madrid** (rabas de calamar con alioli)
- Cantàbric** (anchoas, tomate y queso Tou dels Til·lers)
- Bilbo** (atún, lechugas, pimientos del piquillo, huevo duro y mahonesa)
- Charnego** (jamón york con queso Tou dels Til·lers)
- Valencia** (pechuga de pollo, lechugas, tomate, huevo duro y salsa César)

IMPORTANTE: Todos los menús se servirán y se cobrarán a mesa completa, para grupos superiores a 8 personas, previa reserva.
Se servirá una botella de vino y agua para cada 4 personas. El resto de consumiciones se cobrarán.



- 📍 Avinguda dels Comptes de Pallars 39, 25560, Sort (Lleida)
- ✉ contacte.escalarrerockcafe@gmail.com
- ☎ **Reservas: +34 973 62 06 94**
- 🌐 www.escalarrerockcafe.cat
- 📷 escalarrerockcafesort
- 📍 Escalarre Rock Cafe Sort

Menú especial celebraciones 2026

Aperitivo de bienvenida

Primer plato (a compartir cada 4 personas)

- Surtido de quesos Tros de Sort
- Pimientos del padrón
- Huevos camperos rotos con jamón ibérico
- Alitas de pollo especiadas
- Croquetas de setas (1 unidad por persona)

Segundo plato (a escoger)

- Entrecot de ternera con patatas fritas y pimientos del padrón
- Pies de cerdo a la brasa
- Rolling Stones (canelones de carne tradicional con salsa de trufa)
- Plato de pasta: macarrones o espaguetis (a escoger según la salsa deseada)*

Postre (a escoger)

- Pastel de queso casero
- Pastel bombón de chocolate
- Yogurt casero con miel y nueces
- Flan casero con caramelo y nata
- Tiramisú casero

*PASTA:

- Ramones** (con salsa de tomate casera)
- Nirvana** (con salsa boloñesa casera)
- U2** (con salsa Roquefort D.O.)
- Green Day** (con salsa pesto casera)

Incluye:

- Vino blanco Marqués de Cáceres (Rioja) o Marqués de Vizhoja (Albariño)
- Vino tinto Marqués de Cáceres o Antaño (Rioja)
- Agua, café y chupito

PVP 30€ (IVA incluido)

IMPORTANTE: Todos los menús se servirán y se cobrarán a mesa completa, para grupos superiores a 8 personas, previa reserva.
Se servirá una botella de vino y agua para cada 4 personas. El resto de consumiciones se cobran.