



Bebidas

Cava

Gramona Imperial



Parellada, Macabeu, Pinot Noir

 
7,00 29,00

Champagne

Moët & Chandon millesime
2004

Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

 
14,00 92,00

Vino blanco

Pardas Rupestris 2012

Penedès

Xarel·lo, Malvasia, Macabeu

Gran Caus Blanc 2011

Penedès

Xarel·lo, chardonnay, chenin blanc

Pazo Señoras 2012



Rías Baixas

Albariño

Gunderloch

Rheinhessen

Riesling

 
5,00 20,00

6,00 24,00

7,00 27,00

8,00 32,00

Vino rosado

Gran Caus 2010 Penedès

Merlot

 
5,50 25,00

Vino Tinto

Emilio Finca Resalso 2012

Ribera del Duero

Tinto Fino

Orto

2009 *Montsant*

Tinto Fino

Marqués de Murrieta

2007 *Rioja*

Tempranillo, garnacha, mazuelo, graciano

Bourgogne Jean Marc Boillot

2010 *Bourgogne*

Pinot noir

Medias botellas

Roda Reserva 08 *Rioja* 50cl

Tempranillo

1780. Castell del Remei 06

Costers del Segre 37,5 cl

Cabernet Sauvignon, garnacha, tempranillo

Vino dulce

MR 10 50cl

Mountain Wines *Málaga*

Moscatel

Mataró II 50cl

Alta Alella *Alella*

 
5,00 20,00

6,00 24,00

6,00 24,00

10,00 40,00



27,00

24,00



6,00 37,00

6,50 39,00

ROO

DA

Tapas para compartir

Taza de consomé		4,00
Sardinas fritas al limón y albahaca	4ud	8,00
Anchoas del Cantábrico		4,00
Alitas de pollo con salsa Hoisin		9,00
Croquetas de jamón ibérico	2ud.	4,00
	4ud.	7,50
Chips de alcachofa		6,50
Patatas bravas		7,50
Ensaladilla rusa		7,00
Berberechos frescos con cítricos		10,00
Boquerones marinados con anchoas y aceite de aceitunas negras		8,00
Coca de cristal con tomate		4,00
1/2 Coca de cristal con tomate		2,00

Jamón Ibérico Joselito cortado a mano	40g	13,50
	80g	24,00

Salmón salvaje "Carpier" ahumado y marinado con gin, vodka y remolacha.		18,00
---	--	-------

Caviar Kaspia	10g	25,00
	30g	55,00

Surtido de quesos con mermelada de higos		10,00
--	--	-------

OysterbarFishhh!

Ostra al cava		4,00
Ostra con salsa ponzu		4,00
Ostra con vinagreta de escalonias		4,00
Trío de ostras con aderezos, Cava-ponzu y escalonias		11,00

Los clásicos Roca

Timbal de manzana y foie gras con aceite de vainilla		13,00
Royal de alcachofas y foie		12,00
Ensalada César		10,00
Arroz de perdiz y sepia (20 min)		15,00
Rigatoni con tomate, albahaca y aceitunas negras		12,00
Canelón de pularda		13,00
Pollo tandoori con yogurt y arroz basmati		12,50
Pallarda mediterránea de Rosa		11,50
Steak tartar con patatas soufflé		16,00
Cochinillo ibérico con naranja y clavo		19,50
Solomillo de ternera de Girona con mantequilla emulsionada de hierbas y especias		20,00
Rocaburger de buey cebón al plato		13,00
Pescado del día con emulsión de aceitunas verdes		21,00

Rocasaludables

Crema de Calabaza		9,00
Ensalada "Verdejo" Inspirada en el vino Verdejo		10,00
Ensalada de judías verdes con atún marinado		10,00
Quinoa de verduras y curry verde		11,00
Salteado de verduras baby		11,00
Salteado de arroz salvaje con miso		12,00
Pallarda mediterránea de Rosa		11,50
Tataki de atún con hummus		13,00
Salmón salvaje a baja temperatura con emulsión de cítricos		14,00

Rocadillos

De pollo al curry	10,00
De anguila ligeramente ahumada con teriyaki	10,00
Cochinillo Ibérico	10,00
De rabo de buey al vino tinto	10,00

Bocadillos

Club sandwich	13,50
Pepito de solomillo de ternera joven con cebolla caramelizada	14,00
Hamburguesa de ternera	13,00
Trío de mini hamburguesas	15,00

Menú diario

Todos los mediodías de lunes a viernes

Postres

Ensalada de frutas con sorbete de cítricos	6,50
Crème brûlée con naranja	6,50
Sorbete de manzana verde	6,50
Coulant de chocolate negro y helado de stracciatella (10 min)	7,50
Tarta fina de manzana con helado de jengibre	7,50
Surtido de quesos con mermelada de higos	10,00
Helados Rocambolesc	7,00
Mojito	
Zanahoria , albaricoque y naranja	
Yogurt	
Chocolate con pepitas	
Vainilla	