



Begudes

Cava

Gramona imperial

Parellada, Macabeu, Pinot Noir

 
7,00 29,00

Champagne

Moët & Chandon millesime
2004

Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

 
14, 92,00

Vi blanc

Pardas Rupestris 2012

Penedès

Xarel·lo, Malvasia, Macabeu

 
5,00 20,00

Gran Caus Blanc 2011

Penedès

Xarel·lo, chardonnay, chenin blanc

6,00 24,00

Pazo Señoras 2012

Rías Baixas

Albariño

7,00 27,00

Gunderloch

Rheinhessen

Riesling

8,00 32,00

Vi rosat

Gran Caus 2010 Penedès

Merlot

 
5,50 25,00

Vi negre

Emilio Moro Finca Resalso 2012

Ribera del Duero

 
5,00 20,00

Orto 2011

Montsant

Garnatxa

6,00 24,00

Marqués de Murrieta
2007 *Rioja*

Tinto Fino

Bourgogne Jean Marc Boillot

2010 *Bourgogne*

Pinot noir

6,00 24,00

10,00 40,00

Mitges ampolles

Roda Reserva 08 *Rioja* 50cl

Ull de llebre



1780. Castell del Remei 06

Costers del Segre 37,5 cl

Cabernet Sauvignon, garnatxa, ull de llebre

27,00

24,00

Vi dolç

MR 10 50cl

Mountain Wines *Málaga*

Moscatell

6,00 37,00

Mataró II 50cl

Alta Alella

Alella

6,50 39,00

ROO

DA

Tapes per compartir

Tassa de consomé		4,00
Sardines fregides amb llimona i alfàbrega 4u		8,00
Anxoves del Cantàbric		4,00
Ales de pollastre amb salsa Hoisin		9,00
Croquetes de pernil ibèric	2u	4,00
	4u	7,50
Xips de carxofa		6,50
Patates braves		7,50
Ensaladilla russa		7,00
Escopinyes fresques amb cítrics		10,00
Seitons marinats amb anxova i oli d'olives negres		8,00
1/2 Coca de vidre amb tomàquet		2,00
Coca de vidre amb tomàquet		4,00
Pernil ibèric <i>Joselito</i>		
tallat a mà	40g	13,50
	80g	24,00
Salmó salvatge fumat Carpièr marinat amb ginebra, vodka i remolatxa		18,00
Caviar Kaspia	10g	25,00
	30g	55,00
Assortit de formatges amb melmelada de figues		10,00
OysterbarFishhh!		
Ostra al cava		4,00
Ostra amb salsa ponzu		4,00
Ostra amb vinagreta d'escalunyes		4,00
Trio d'ostres amb guarniment <i>Cava, ponzu i escalunyes</i>		11,00

Els Clàssics Roca

Timbal de poma i foie gras amb oli de vainilla	13,00
"Royal" de carxofa i foie	12,00
Amanida Cèsar	10,00
Arròs de perdiu i sèpia (20 min)	15,00
Rigatoni amb tomàquet, alfàbrega i olives negres	12,00
Caneló de pularda	13,00
Pollastre tandoori amb iogurt i arròs basmati	12,50
Pallarda mediterrànea de la Rosa	11,50
Steak tartar amb patates soufflé	16,00
Garrí ibèric amb cebetes, taronja i clau	19,50
Filet de vedella blanca de Girona amb mantega emulsionada d'herbes i espècies	20,00
Rocaburger de bou al plat	13,00
Peix del dia amb emulsió d'olives verdes	21,00

Rocasaludables

Crema de carbassa	9,00
Amanida Verdejo Inspirat en el vi "Verdejo"	10,00
Amanida de mongeta verda i tonyina marinada	10,00
Quinoa amb verdures i curri verd	11,00
Saltejat de verdures baby	11,00
Saltejat d'arròs salvatge amb miso	12,00
Pallarda mediterrània de la Rosa	11,50
Tataki de tonyina amb hummus	13,00
Salmó salvatge a baixa temperatura amb emulsió de cítrics	14,00

Rocadillos

De pollastre al curry	10,00
D'anguila lleugerament fumada amb teriyaki	10,00
Garrí Ibèric	10,00
De cua de bou al vi	10,00

Entrepans

Club sandwich	13,50
Pepito de filet de vedella jove amb ceba caramelitzada	14,00
Hamburguesa de vedella	13,00
Trio de mini hamburgueses	15,00

Menú diari

Tots els migdies de dilluns a divendres

Postres

Amanida de fruites amb sorbet de cítrics	6,50
Crème brûlée amb taronja	6,50
Sorbet de poma verda	6,50
Coulant de xocolata negra amb gelat de stracciatella (10 min)	7,50
Pastís de poma amb gelat de gingebre	7,50
Assortit de formatges amb melmelada de figues	10,00

Gelats Rocambolesc

7,00

Mojito

Albercoc, pastanaga i taronja

Iogurt

Xocolata

Vainilla