

**ENTRADAS | STARTERS**

Carpaccio de polvo
com aïoli e vinagrete de aipo e maçã verde
Octopus carpaccio
with aioli and green apple and celery dressing

Patatas bravas
com espuma de aïoli e molho picante
Traditional Spanish potatoes
with light garlic foam and spicy sauce

Ceviche de peixe
e camarão ao aroma de aroeira
White fish and shrimp
ceviche with light pink pepper dressing

Patê de foie de galinha
com suas geléias e farofa de pistache
Chicken foie pathé with pepper jelly and pistachio farofa

SALADAS | SALADS

{ Todas as nossas flores, folhas e brotos são cultivadas na horta orgânica do Rocka.
All our flowers, greenery and sprouts are grown in the Rocka's organic garden }

Queijo de cabra morno com manga,
azeitonas pretas, cebola roxa, rúcula,
azeite de cebolinha e parma crocante
Warm goat cheese, mango, black olives,
red onion, chives, rocket and crunchy parma

Salada Caesar ao estilo Rocka
Rocka Style Caesar Salad

Salada de lula de arraial com massa
de arroz, cruidi'te de legumes e
escabeche de jabuticaba
Squid salad with rice pasta, vegetables crud'te
and jabuticaba escabeche

PRINCIPAIS | MAIN COURSES

Peixe do dia em croute
de ervas com risotto de cogumelos
Catch of the day filet on fresh
herbs croute and mushroom risotto

Peixe do dia com refrito de alho,
purê de banana da terra e farofa de
castanha do Pará
Catch of the day with light garlic fricassee,
plantain purée and brazilian nut farofa

Grelhado de frutos do mar
com romesco branco e salada de canjica
Grilled seafood platter with white

romescu and white corn salad
Spaghetti caseiro *al nero di seppia* salteado
com botarga e espuma de vieira
Homemade *nero di seppia* spaghetti sautéed
with botarga and scallop foam

Filé mignon grelhado com purê de
batata barôa e chutney de cebola roxa
Filet mignon with mashed baroa
potatoes and red onion chutney

Copa lombo cozida a baixa
temperatura com molho de tamarindo,
"humita" e espuma de milho verde
Coppa loin cooked at low temperature with

{ Fazemos jantares privados, casamentos e catering
We do private dinners, weddings & catering
rockafish.com.br | [22] 2623 6159 }