

Caldinho do dia - Broth of the day

12

Patê de Foie de Galinha com
Geléia de Damasco, Pickles e Pães
de Fermentação Natural

Chicken Foie Pathé with Apricot Jelly, Pickles and Naturally Fermented Bread

32

Burrata do Dia
Burrata of the day

39

Ceviche Misto de Peixe com Frutos do Mar Crocantes
e "Aji Amarillo"

Mixed Fish Ceviche with Crunchy Seafood
and "Yellow Aji"

57

"Patatas Bravas" com Espuma de
Aioli e Molho Picante

Spanish "Bravas" Potatoes with Light Garlic Foam and Spicy Sauce

29

Bolinho de Apim com Carne de Sol
e Goiabada Picante (5un.)

Cassava *Croquette* with Sundried Meat and Spicy Guava

29

Siri Catado com Espuma de
Coco e Batata Confit

Shredded Crab with Coconut Foam and Potato Confit

45

Vieiras Gratinadas (4u)
Scallop Gratin

69

Kafta de Camarão com Salada de Canjica, Bouquet
de Ervas e Suco de Tangerina

Shrimp "Kafta" with White Corn Salad, Herbs Bouquet
and Tangerine Juice

39

Salada de Grãos Variados com
Castanhas Brasileiras, Tâmaras e Vinagrete
Cítrico de Hortelã e Mel

Mixed Grain Salad with Brazilian Chestnuts,
Dates, and Mint and Honey Citric Vinaigrette

37

Salada de Queijo de Cabra Morno
com Manga, Azeitonas Pretas, Cebola Roxa, Rúcula e
Parma Crocante

Warm Goat Cheese Salad with Mango, Black Olives, Red
Onion, Chives, Rocket and Crunchy Parma

39

Paleta de Javali Confitado, Salada
de Canjiquinha, Creme de Milho,
Maçã Assada e Tamarindo

Wild Boar Shoulder Confit, "Canjiquinha" Salad, Corn Cream,
Roasted Apple and Tamarind Sauce

79

Galeto Grelhado com
Cumarú, Abacaxi Grelhado e
Cevadinha Salteada com Ricotta,
Shiitake e Legumes Verdes

Grilled Baby Chicken with Cumarú, Roasted Pineapple and
Barley with Ricotta, Shiitake and Green Vegetables

69

Spaguetti *Nero di Seppia* salteado com Bottarga,
Dedo de Moça e Espuma de Vieira

Homemade *Nero Di Sepia* Spaghetti
Sautéed with Botarga and Scallop Foam

76

Peixe do dia com
Sabores de Moqueca

Catch of th Day with "Moqueca" Flavours

79

Polvo Grelhado com Legumes Confit
e Farofa de Feijão ao Vinagrete

Grilled Octopus with Vegetable Confit
and Beans Vinaigrette "Farofa"

97

O Rocka oferece uma gastronomia inovadora que privilegia os pequenos produtores locais. Trabalhamos sempre com ingredientes de altíssima qualidade disponíveis em cada estação, por isso, alguns podem ser substituídos. Para conhecer melhor nossa culinária sugerimos escolher várias opções para compartilhar.

Rocka offers an innovative culinary that gives preference to small and local producers. We work with the utmost quality ingredients from each season, and, therefore, some can be replaced. To know more about our cuisine we suggest you to choose several options to share.

De Segunda a Sexta oferecemos
um menu degustação de
5 PASSOS

From Monday thru Friday we offer a
5 STEP
tasting menu

169

CLÁSSICOS ROCKA | ROCKA CLASSICS

Ceviche de Peixe do dia ao Aroma de Aroeira 45
Catch of the day Ceviche with Pink Pepper Dressing

Carpaccio de Polvo com Aioli, Vinagrete 36
de Aipo e Maçã Verde
Octopus Carpaccio with Aioli and Green Apple
and Celery Dressing

Peixe do Dia em Croute de Ervas 86
com Risotto de Cogumelos
Catch of the Day on Fresh
Herbs Croute and Mushroom Risotto

Filé Mignon Grelhado com Purê de 89
Batata Baroa e Chutney de Cebola Roxa
Filet Mignon with Mashed Baroa
Potatoes and Red Onion Chutney

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