

PLATOS


Y PLATILLOS

TIMBAL DE MANZANA Y FOIE

caramelizado con aceite de vainilla.


5,50 €

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA

8 €  15 € (ración)

CECINA DE LEÓN

lascas de parmesano y aceite de oliva del ternero.


8 €  14 € (ración)

GAMBA DE HUELVA

9 € (6 uds.) 14 € (12 uds.)

TATAKI DE TERNERA

ponzu, aceite de oliva del ternero y sésamo tostado.

8 €  15,50 € (ración)

BURRATA ARTESANA LA ROCA

Aceite de rúcula, botarga rallada y huevas de trucha. Pan de carasatu.

9,50 €

ENSALADA DE LANGOSTINOS TEMPURA

Nuestra salsa especial La Roca, salteado de verduras y lechugas.

14 €

STEAK TARTAR «LA FINCA»

foie-gras rallado, mostaza Dijon y regañas.

12 €

ARROZ MELOSO

de rabo de ternera y parmesano.

9 €

HUEVO «ROSSINI»

con foie-gras asado, trufa y crema de boletus.

6,50 €

NUESTRAS CROQUETAS DE JAMÓN

de bellota y leche fresca.

5,50 €

ALCACHOFAS FRESCAS BUTIFARRA «DEL PEROL»

y vieira.

12,50 €

BACALAO CON TOMATE

huevo frito y patatas paja.

14 €

PULPO A LA BRASA

patatas confitadas, alioli y pimentón de La Vera.

14 €

CHIPIRONES A LA PLANCHA

sobre salteado de arroz, verduras y salsa de soja con emulsión de ajo negro.

14,50 €

JARRETE DE CORDERO LECHAL

glaseado en nuestra brasa, puré de patata del día y sus mollejas crujientes.

8,50 €

SOLOMILLO DE TERNERA «IRLANDESA»

a la brasa.

15 €

CHULETÓN DE VACA

a la brasa. (Precio por 500gr)

18 €

HAMBURGUESA DE BUEY «DE LUJO» A LA BRASA

jamón de bellota, mozzarella fresca, mahonesa de trufa, tomate seco y rúcula.

8,90 €

la-roca.es

f @larocademercado




IVA INCLUIDO
Suplemento de pan + 0,90 €

VINOS

TINTOS


 PRECIO
POR BOTELLA

IRADIER RIOJA

1,10 €  9 €

LUBERRI RIOJA

«Maceración carbónica»

1,50 €  11 €

FLORENTINO

MARTINEZ RIOJA *Joven*

1,20 €  10 €

CASA PRIMICIA

RIOJA *Crianza* «Tempranillo»

1,80 €  14 €

PREDICADOR RIOJA

«De Benjamin Romeo»
(15 meses barrica)

3,50 €  26 €

PIEROLA RIOJA *Crianza*

2,20 €  16 €

AD LIBITUM RIOJA

«Monastel de Rioja»

3,10 €  21 €

VIÑA POMAL

RIOJA *Crianza*

1,50 €  12,50 €

PIES NEGROS

RIOJA

2,30 €  16 €


**PAGO DE LOS
CAPELLANES**

RIBERA *Roble*

2,50 €  16,50 €

VALSERRANO

RIOJA *Crianza*

2,20 €  16 €

EL CASTRO

DE VALTUILLE BIERZO

«Mencia de Raúl Pérez»


2 €  15,50 €

GR-174 PRIORATO *Crianza*

2,50 €  16,50 €


LA ENCINA DEL INGLES

SIERRA DE MÁLAGA


2,80 €  19 €

HOROLA RIOJA *Crianza*


«Tempranillo»

 13,50 €

AMAREN RIOJA *Crianza*

 21 €

CAIR RIBERA *Crianza*

 28 €

BARON DE LEY

FINCA MONASTERIO


RIOJA (15 meses barrica)

 24 €

LA CUEVA DE


CONTADOR RIOJA

«De Benjamin Romeo»

 65 €

MANUEL OLIVIER


BORGOÑA «Pinot noir»

 22 €

ROSADOS

**FLORENTINO
MARTÍNEZ**

RIOJA *Cordovin*

1,10 €  9 €


BARÓN DE LEY

RIOJA *Lágrima*

1,30 €  10,50 €

CRESTA ROSA

AMPURDAN «Aguja»

 10,50 €


VINOS

BLANCOS

 PRECIO
POR BOTELLA

JOSÉ PARIENTE

RUEDA «Verdejo»

2,10 €  16 €

JOSÉ PARIENTE

RUEDA «Sauvignon Blanc»

2 €  15 €

CIMBRON

RUEDA «Verdejo»

1,30 €  11,50 €

BARÓN DE LEY


RIOJA Viura

1,20 €  10,50 €

BLANC

PESCADOR «Premium»

Xarelo-macabeo-parelada

 16 €

MARA MARTIN

GODELLO «Monterej»

1,90 €  12,50 €

MARIETA ALBARIÑO

RIAS BAIXAS

1,80 €  11,50 €

CASONA MICAELA

COSTA DE CANTABRIA

Riesling-Albariño

2 €  15,50 €

CHACOLÍ

TERMINO DE MIRANDA

1,50 €  12,50 €

CRETISSIMO ITALIA


Moscatel de Alejandría

1,40 €  10,50 €

ENATE 234


CHARDONAY

Somontano

 15 €


AMAREN

RIOJA (Fermentado
en barrica 9 meses)

 21,50 €


MARTIN CODAX

RIAS BAIXAS Albariño

 14,50 €

DOMAINE GROSSOT

BORGOÑA Chablis

 22 €

CAVAS


CASTILLO DE PEREJADA

AMPURDÁN Brut reserva

2,20 €  15 €


COLET TRADICIONAL

PENEDÉS Extra Brut

 16 €

GRAMONA III LUSTROS


PENEDÉS Gran Reserva

 29 €

CHAMPAGNES


JACQUART

Brut Grand reserve

5,50 €  35 €


ANDRÉ CLOUET

Grand Cru

 38 €

VEUVE CLIQUOT

Brut Carte Jaune

 49 €

100°

TAPAS CALIENTES

- 3 € | **NUESTRAS PATATAS BRAVAS**
- 3 € | **MORRILLO DE TERNERA**
frito y salsa hoisin.
- 3,50 € | **MINI HAMBURGUESAS**
de kobe en pan de mostaza.
(2 uds.)
- 2,50 € | **NUESTRAS CROQUETAS DE JAMÓN** (3 uds.)
de bellota y leche fresca.
Mención a la mejor croqueta de España según «Lo mejor de la Gastronomía»
- 3,50 € | **ARROZ MELOSO**
de rabo de ternera y parmesano.
- 3,90 € | **PAN BAO «LA ROCA»**
morcilla de Miranda
y manitas, pimiento del cristal
y huevo frito de codorniz.
- 4,90 € | **FOCACCIA DE PASTRAMI «NY»**
salsa tartara, lechugas
y queso emmental.
- 6,50 € | **CIGALA SALTEADA**
con yema de huevo de corral
a baja temperatura y migas.



IVA INCLUIDO
Suplemento de pan + 0,90 €

Ja Roca
Cocina de mercado

20°

TAPAS FRÍAS

- 3 € | **BOMBONES DE FOIE**
y membrillo sobre pan
de especias. (4 uds.)
- 3 € | **KIMUCHI DE MARISCOS**
Hoja de sisho, centollo,
vieira y salsa kimuchi.
- 3 € | **LATA DE BOQUERONES «LA ROCA»**
con tierras y tomates
secados al sol.
- 3,50 € | **SARDINA «GALLEGA»**
escabechada en La Roca,
con guacamole y pico de gallo.
- 3,50 € | **CARPACCIO DE SOLOMILLO**
de cordero lechal y foie
con vinagreta de kikos.
- 3,90 € | **TOMATES PICUANTE CON ANCHOA DE SANTOÑA LUXURY**
y queso Idiazabal ahumado.
(4 uds.)
- 4,50 € | **STEAK TARTAR «LA FINCA»**
en cono crunch de tomate.
(4 uds.)



IVA INCLUIDO
Suplemento de pan + 0,90 €

Ja Roca
Cocina de mercado