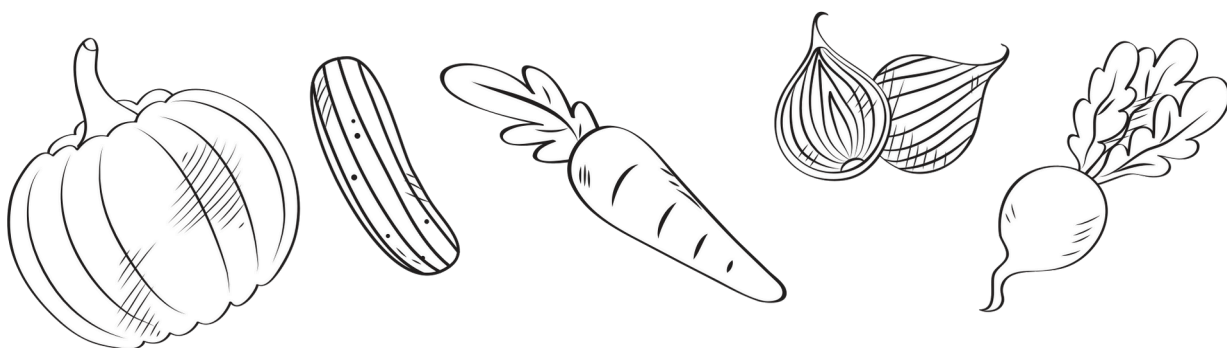


CARDÁPIO

Apresentamos vocês nosso cardápio que tem o estilo do Chef Gustavo Rinkevich desenvolveu em suas experiências nos países mediterrâneos.

Ele foi inspirado nos melhores ingredientes da região, desde peixes frescos, lulas de Arraial do Cabo, ostras e outros frutos do mar, até os vegetais orgânicos colhidos em nossa horta. Para conhecer melhor nossa culinária e desfrutar da experiência, sugerimos escolher várias opções para compartilhar.



We present to you our menu that has the style of Chef Gustavo Rinkevich developed in his experiences in the Mediterranean countries. It was inspired by the region's best ingredients, from fresh fish, squid from Arraial do Cabo, oysters and other seafood, even the organic vegetables harvested from our garden. To learn more about our cuisine and enjoy the experience, we suggest you to order several dishes to share.



Taxa de serviço 13%
Service charge 13%

ESPECIAL DO DIA



Beluga	15g R\$ 847	30g R\$ 1615
Ossetra	15g R\$ 780	30g R\$ 1320
Golden Sterlet	15g R\$ 847	30g R\$ 1615

Acompanhamentos

- Blinis
- Mandiopam
- Creme Fraiche
- Crudos

SUGESTÕES DO DIA

SNACKS

Ostras fritas com caldinho de moqueca, pico de galo e gel de laranja

59

ENTRADAS

Lula de Arraial a provençal com pão de campo

82

Tartar de peixe do dia aos aromas cítricos, rabanete, ervilha com wasabi e crocante de arroz negro

76

PRINCIPAL

Lagosta grelhada na brasa com legumes salteados, espuma de inhame e manteiga queimada

259

SOBREMESA



Banoffe do Rocka

42

SNACKS

Bolinho cremoso de bacalhau com alioli de pimenta biquinho (4 unid.) 49

Codfish croquette with red “biquinho” pepper aioli (4 pcs)

Dadinho de tapioca e queijo coalho com sweet Chilli de Maracujá (5 unid.) 42

Tapioca and “coalho” cheese cubes with passion fruit sweet chili (5 pcs)

Homus de beterraba com mini vegetais orgânicos em conserva, ovo de codorna e pão pita 49

Beet hummus with pickled mini vegetables, quail egg and pita bread

“Patatas Bravas” com espuma de aioli e molho picante 49

Spanish style “Bravas” potatoes with light garlic foam and spicy sauce

Pão ao vapor com drumet de frango crocante, marinado com iogurte e pimenta gochujang (2 unid.) 57

Steamed bun with crispy chicken marinated with yogurt and gochujang pepper sauce (2 pcs)

Camarão ao alho e óleo com batata palha, ovo frito e pimentão verde 97

Shrimp in garlic and oil with straw potatoes, fried egg and green pepper

Jiló em tempura com coalhada e melaço de romã 46

Jiló in tempura with curd and pomegranate molasses

Patê de foie de galinha com pão do campo, pickles e geleias da casa 59

Chicken “foie” pate with sourdough bread, pickles and homemade jams

Cesta de pães de fermentação natural
Homemade Sourdough breads

23

ENTRADAS - STARTERS

Ceviche Clássico de pesca do dia ao aroma de aroeira, batata doce, pimenta biquinho e “cancha” 87

Catch of the day ceviche with pink pepper flavor, sweet potato, red “biquinho” pepper and “cancha” corn

Ceviche misto de pesca do dia com “aji amarillo” e lulas de Arraial do Cabo à dorê 89

Catch of the day ceviche with “aji amarillo” and crunchy Arraial do Cabo squids

Carpaccio de polvo ao aroma de aroeira, com aioli, vinagrete de aipo e maçã verde 76

Octopus carpaccio with pink pepper flavor, aioli, green apple and celery vinaigrette

Tartare de atum com leite de tigre nikkei e sorvete de dedo de moça 82

Red tunna tartare with nikkei “leite de tigre” and red pepper ice cream.

Salada morna de queijo de cabra caramelizado com relish de manga, presunto de parma crocante, focaccia de azeitonas pretas e rúcula selvática 72

Warm caramelized goat cheese salad with mango relish, crispy parma ham, black olives focaccia and wild arugula

Siri catado gratinado com batata confit e espuma de coco 68

Shredded crab gratin with confit potato and coconut foam

Ovo orgânico 64° cozido a baixa temperatura com “duxelle” de cogumelo Paris, espuma de inhame e azeite de limão 49

Low temperature boiled farm egg with mushrooms “duxelle”, yam foam and confit lemon oil



LA CHORICERIA

Degustação de charcutarias artesanais e queijos brasileiros, com pão “tumaca” e mel

Homemade cold cuts and Brazilian cheeses with “tumaca” sourdough bread and honey

P/ 02 pessoas

129

PRINCIPAIS - MAIN COURSES

- Palmito grelhado com shitakes na brasa,
quinoa salteada, molho “romesco” e brotos orgânicos 98
Heart of palm and shitakes on the grill with quinoa sauté, “romesco” sauce and organic sprouts
- Agnolotti do plin de camarão com bacon artesanal,
creme de milho verde e pipoca 149
Shrimp plin agnolotti with homemade bacon, corn cream, pop corn and chives oil
- Arroz meloso de vieira com bochecha de porco
glaseada, edamame e kimchi 189
Spanish style “meloso” rice with grilled scallop, pork cheek, edamame and kimchi
- Polvo na brasa com romesco, vegetais grelhados e
azeitonas pretas desidratadas 186
Grilled octopus with romesco sauce, veggies on the grill and dried black olives
- Filé de peixe do dia em crouté de ervas com risoto de
cogumelos Patagônicos e emulsão de ervas 137
Catch of the day fillet on herbs croute with patagonian mushroom risoto and herbs emulsion
- Galeto dessorado e grelhado com purê de cenouras
orgânicas coloridas, quinoa salteada, iogurte com
curry e molho de pimenta de Jamaica 114
Grilled baby chicken with organic carrot puree, quinoa sauté, curry iogurth and jamaican pepper sauce
- Leitão confitado à pururuca com feijão tropeiro,
abóbora assada, gel de laranja e ovo de codorna 162
Pururuca Moorish pork belly with charcuteiro sauce, cashew puree, orange gel and quail egg
- Filé mignon grelhado na brasa com aipim frito,
duxell de cogumelo Paris, ovo perfeito 64º,
chimichurri e farofa de mandioca 147
Grilled fillet mignon over charcoal with fried cassava, mushroom duxelles, 64º perfect egg, chimichurri and manioc farofa

SOBREMESAS - DESSERTS

Sopa de chocolate belga branco 42
com sorvete e calda de maracujá

White belgian chocolate soup with passion fruit sauce and ice-cream

Arroz doce com leite de coco caramelizado, 36
manga glaceada e sorvete de canela

*Caramelized sweet rice with coconut milk, mango confit
and cinammon ice-cream*

Pavlova com doce de leite e coco, sorvete de leite 46
queimado, mousse de doce de leite e bolo úmido de coco

*Pavlova with “dulce de leche” and coconut, burnt milk ice-cream,
“dulce de leche” mousse and humid coconut cake*

Lingote de chocolate belga em duas texturas com 46
sabores da amazônia, sorvete de Cumarú, gel de cupuaçu
e tuile de cacau

*Belgian chocolate lingot in two textures with amazonian flavours, tonka
bean ice cream, cupuaçu gel and cocoa tuile*

Rabanada caramelizada com cítricos e Cointreau, creme 42
de avelã e chocolate branco com sorvete de iogurte

*Caramelized French Toast with citrus and Cointreau,
hazelnut cream and white chocolate with yogurt ice cream*

Degustação de sorvetes artesanais (4 sabores) 36

Homemade ice-cream tasting (4 flavors)

Fazemos jantares privados, casamentos e catering.

We do private dinners, weddings & catering.

www.rockafish.com.br / marketing@rockafish.com.br

Taxa de serviço 13%

Service charge 13%

CAFÉ - COFFEE

Expresso	12
Café Descafeinado	14
Expresso Duplo	18
Latte	14
Bombom	18
Capuccino	18
Carajillho de Baileys	32
Chá	10

DIGESTIVOS - DIGESTIFS

Cognac Hennessy VSOP	85
Blue Label	180
Rum Zacapa 23	95
Frangélico	52
Licor 43	58
Sambuca Molinari	50
Jägermeister	42
Bailey's	32



ADEGA

Nossa minuciosa seleção de vinhos, champagnes e espumantes são opções que mudam constantemente, sendo harmonizadas com o menu do restaurante. Porém os brancos e rosés, ganharam uma seleção especial que entoam perfeitamente ao nosso estilo beira-mar.

Our thorough selection of wines and champagnes are options that change constantly, paired with the seasonal menu at the restaurant, but the whites and rosés won a special selection that chant perfectly on the beach.

CHAMPANHES | CHAMPAGNES

Dom Pérignon Vintage	2730
Ruinart Blanc de Blancs	1199
Veuve Clicquot Brut	789
Veuve Clicquot Rosé	889
Moët & Chandon Ice Impérial	790
Moët e Chandon Brut Imperial	679
Chandon Brut Excellence	365

ESPUMANTES | SPARKLINGS

Chandon Rosé	199
Chandon Passion on Ice	189
Chandon Brut	169
Búzios Brut Rosé	179
Búzios Brut	169

VINHOS BRANCOS | *WHITE WINES*

França

Guy Amiot Chassagne Vieilles Vignes - Chardonnay	1699
William Fèvre Chablis Vaillons 1er Cru Chardonnay - Borgonha	1389
Masion Castel Polly Fumé - Vale do Loire- Sauvignon Blanc	687
Chablis Simonnet Fevre - Borgonha - Chardonnay	543
Guy Allion Domaine Du Haut Perron - Vale do Loire - Sauvignon Blanc	352
Château de Parenchère - Brdeaux - Sauvignon Blanc, Semillon	349
Xavier Vignon - Cotes du Rhone - Grenache, Viognier, Roussane	327

Itália

Tomaresca - Chardonnay - Puglia	327
Lunatio Di Masi Lugana Masi - Trebiano Di Lugana	497
Astrale - Veneto - Pinot Grigio	195
Miluna San Marzano - Puglia - Malvasia Bianca, Chardonnay	189

Portugal

Niepoort Conversa - Blend - Douro	325
Quinta de Porrais Signature- Douro -Verdelho, Rabigato, Viosinho	260
Regalia Branco - Lisboa - Sauvignon Blanc, Arinto	189

Nova Zelândia

Cloudy Bay - Sauvignon Blanc - Marlborough 480

Eslovênia

Avia - Pinot Grigio - Goriska Brda 199

Africa do Sul

Neil Joubert - Paarl - Chenin Blanc 289

Espanha

La Tremenda Enrique Mendoza - Alicante - 379
Mersegueira, Sauvignon Blanc

Argentina

Riccitelli Old Vines - Semillón - Patagonia, Rio Negro e Allén 799

Zuccardi - Chardonnay - Mendoza 399

Zuccardi Serie A - Torrontés - Salta 329

Pulenta State La Flor - Mendoza - Sauvignon Blanc 349

Terrazas Reserva - Chardonnay - Mendoza 249

Riccitelli This Is Not Another Lovely - Vale do Uco - 249
Mendoza - Torrontes



VINHOS BRANCOS | *WHITE WINES*

Uruguai

Juan Carrau Gran Reserva - Canelones - Petit Manseng	267
--	-----

Chile

Leyda Reserva - Vale de Leyda - Sauvignon Blanc	249
---	-----

De Martino - Vale de Casablanca - Sauvignon Blanc	239
---	-----

Montes Limited Selection - Chardonay - Vale de Aconcagua, Costa	289
--	-----

Luis Felipe Edward Macerao - Valle de Itata - Moscatel	199
--	-----



VINHOS ROSÉ | *ROSE WINES*

França

Whispering Angel - Grenache/Cinsault/Rolle - Côtes de Provence	369
Berne AOP Inspiration - Grenache Noir/Cinsault/Syrah - Côtes de Provence	522
Estandon Rosé Brise Marine I.G.P. - Garnache/Syrah - Provence, I.G.P. Méditerranée	279

Itália

Tormaresca Calafuria Rosato - Negroamaro - Puglia, Salento	397
TNina Rosato - Veneto - Pinot Grigio	199



VINHOS TINTOS | *RED WINES*

França

Châteauneuf - du - Pape - Château La Nerthe - Rhône - Grenache, Syrah, Cinsaut, Mourvedre	1199
---	------

Itália

Prunotto Barbera d'Asti Fiulot - Piemonte	375
---	-----

Néprica Tormaresca - Puglia - Negroamaro Primitivo; Cabernet Sauvignon	345
--	-----

Argentina

Terrazas Reserva - Vale do Uco Mendoza - Malbec	819
---	-----

Felino - Viña Cobos - Mendoza - Malbec	349
--	-----

Hey! Malbec Ricitelli - Mendoza, Luján de Cuyo - Malbec	265
---	-----

Portugal

Regalia Tinto 2021	599
--------------------	-----

Taça de vinho - Chardonnay ou Cabernet Sauvignon <i>Glass of wine</i>	39
--	----

Taça de espumante <i>Glass of sparkling</i>	42
--	----

Taxa de rolha <i>Corkage fee</i>	120
-------------------------------------	-----



ROCKA

Nosso novo cardápio de drinks está inspirado nos ingredientes do Brasil, frutas, sementes e especiarias de cada estação.

Aplicamos diferentes tipos de técnicas e métodos de preparação a cada um dos nossos cocktails.

Our new drinks menu is inspired by ingredients from Brazil, fruits, seeds and spices of each season. We apply different types of techniques and methods of preparation for each of our cocktails.

DRINKS AUTORAIS

CHOPP MOLECULAR

42

Vodka, manga, tangerina e maracujá
Vodka, mango, tangerine and passion fruit

TROPICALISMO

54

Gin Tanqueray, Jerez, abacaxi e bitters
Tanqueray Gin, Jerez, pineapple and bitters

ABUELA ROSITA

46

Tequila don Julio blanco, Vermute Dry , manjeriçao, goiaba, romã e limão
Don Julio white tequila, dry vermouth, basil, guava, pomegranate and lime

AMERICAN PITANGA

46

Bourbon, Vermute da casa, pitanga e bitters Peychaud's
Mix Rum, Rosso Vermouth, pitanga and Peychaud's bitters

PIÑA NA BRAVA

45

Rum, cachaça & coco torrado, abacaxi, castanha de caju e bitters Angostura
Rum, cachaça & toasted coconut, pineapple, chestnut cashew and Angostura bitters



ROCKA

DRINKS AUTORAIS

PRAYANO



46

Gin de limão siciliano, amaro, mel de maracuja e limão

Lemon infused gin, amaro, passion fruit honey and lime

SON OF A BITTER

37

Cynar, Fernet, pomelo, limão e tônica

Cynar, Fernet, grapefruit, lime and tonic

AMARU



42

Rum de cumaru, amaretto, falernum e limão

Cumaru infused rum, amaretto, cashewnut falernum and lime

GIN TROPICAL

59

Tanqueray London Dry gin, Red bull tropical, laranja e hortelã

Tanqueray London Dry Gin, Tropical Red Bull, orange and mint

2009

42

Gin Tanqueray, uva ruby, limoncello e citrus

Tanqueray Gin, ruby grape, limoncello and citrus

ROCKA VERMUTE

36

Vermute Rocka, morango e tônica



MOCKTAILS

FRANCESINHA

36

Cordial de morango, soda de limão e chá de especiarias

Strawberry Syrup, lime soda and spiced Tea

SUCO MOLECULAR



36

Suco de laranja, mel de maracujá, tangerina e espuma de pimenta

Orange juice, passion fruit honey, tangerine and red pepper foam



ROCKA

CLÁSSICOS

Amaretto Sour		46
Aperol Spritz		49
Boulevardier		44
Bloody Mary		42
Daiquiri		32
Dry Martini		42
Expresso Martini		32
Fitzgerald		36
Garibaldi		39
Don Margarita		48
Mojito		36
Moscow Mule		36
Negroni		44
Paper Plane		36
Tom Collins		39

CLERICOT

Vinho Branco <i>White wine</i>		199
Vinho Rosé <i>Rosé wine</i>		259
Espumante Brut <i>Sparkling Wine</i>		220

GIN O' CLOCK

Tanqueray N°10 84 | Hendrick's 86

Tanqueray Sevilla 56

Bulldog 56 | The Botanist 89

Lobo de Mar London Dry (Búzios) 45

Tanqueray London Dry 48

HARMONIZAÇÕES

- Limão siciliano e alecrim / Lemon and rosemary
- Morango e hortelã / Strawberry and mint
- Pepino e manjeriço / Cucumber and basil
- Laranja e tomilho / Orange and thym
- Red Bull Tropical e laranja
- Red Bull Melancia e limão siciliano

CAIP'S

VODKAS

CIROC 66 | Belvedere 62

Ketel One 42 | Smirnoff 36

CACHAÇAS E OUTROS

Magnífica Cristal 34 | Magnífica Envelhecida 39

Princesa Isabel cristal 36 | Sagatiba 34 | Sake 32

SUGESTÕES

- Manga e limão / Mango and Lime
- Mix de uvas e manjeriço / Grapes mix and Basil
- Caju e Limão / Cashew and Lime

Consulte pela fruta do dia / Ask us about fruit of the day



ROCKA

DESTILADOS

BLEND DE MALT

J. W. Red Label	26
J. W. Black Label	52
J. W. Gold Label	49
J. W. Blue Label	180

SINGLE MALT

The Singleton 12 anos	76
Glenmorangie Single Malt	77

AMERICAN WHISKY

Jim Beam	30
Jim Bean RYE	56
Jack Daniel's	30
Bulleit	66

CONHAQUE

Remy Martin V.S.O.P	129
Hennessy V.S.O.P	89

CACHAÇA

Magnífica Soleira	98
-------------------	----

RUM

Zacapa Sistema Solera 23 anos	136
-------------------------------	-----

TEQUILA

José Cuervo Ouro	44
Don Julio Blanco	56

CERVEJAS

Corona 330 ml	22
Corona Zero 330ml	22
Stella Artois Pure Gold 330 ml	20
Hocus Pocus Orange Sunshine 355 ml	22
Hocus Pocus Aura Hazy IPA	28

SOFT DRINKS

Água Mineral 310 ml	9
Água Panna 505 ml	25
Água San Pellegrino 505 ml	29
Refrigerantes 330 ml	10
Red Bull	24
energy drink sugarfree tropical melancia	

SUCOS

Sucos com fruta da estação <i>Juices with seasonal fruit</i>	18
Sucos mistos <i>Mixed juices</i>	20

SUGESTÕES

- Maracujá e morango. *Passion fruit and strawberry*

- Manga e laranja. *Mango and orange*

- Abacaxi, limão e hortelã. *Pineapple, lemon and mint*

Detox	23
Maçã verde, abacaxi, pepino, hortelã e aipo <i>Green apple, pineapple, cucumber, mint and celery</i>	