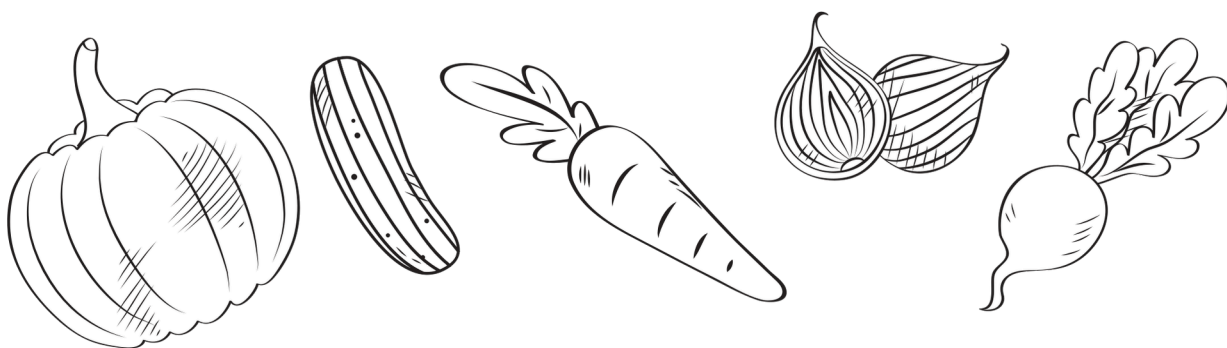


CARDÁPIO

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 created by the Chef Gustavo Rinkevich, that has been developed in his experiences on 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\$ 849	30g R\$ 1615
Ossetra	15g R\$ 780	30g R\$ 1320
Golden Sterlet	15g R\$ 849	30g R\$ 1615

Acompanhamentos - Blinis - Mandiopa - Creme Fraíche - Crudos

SUGESTÕES DO DIA

SNACKS

Ostras frescas com vinagrete de aipo e maçã verde 6un	89
Flores de abobrinha recheadas com siri e catupiry em tempura, acompanhados de compota de tomate 3un	58
Crocante de quinoa com cubos de lagosta confitada	57

ENTRADAS

Tartar de peixe do dia com aromas cítricos, creme de abacate, ervilha com wasabi e crocante de arroz negro	76
--	----



PRINCIPAL

Lagosta grelhada na brasa com legumes salteados, presunto de parma, cogumelos, espuma de inhame e manteiga queimada.	259
Barriga de porco Moura a pururuca com pure de caju, abacaxi assado e molho charcuteiro	149

SOBREMESA

Taça do Rocka: sorvete de cumaru e frutas vermelhas, toffee, brownie e honeycomb	39
--	----

SNACKS

- Bolinho cremoso de bacalhau com alioli de pimenta biquinho (4 unid.)  49
Codfish croquette with red “biquinho” pepper aioli (4 pcs)
- Croquete de presunto de parma (4 unid.) 42
Parma ham croquette (4pcs)
- Homus de beterraba com mini vegetais orgânicos em conserva, ovo de codorna e pão pita 49
Beet hummus with peakled mini vegetables quail egg and pita bread
- “Patatas Bravas” com espuma de aioli e molho picante  46
Spanish style “Bravas” potatoes with light garlic foam and spicy sauce
- Tiradito de vieiras com “aji amarillo”, morango fresco, abacate e milho “cancha”(2 unid.) 86
Scallop tiradito with “aji amarillo” sauce, fresh strawberry, avocado and corn “cancha” (2pcs)
- Crocante de batata com tartar de black angus a moda coreana e creme de gema caipira curada. 62
Crispy potato sandwich with black angus korean style tartare and creamy farm egg yolk (2pcs)
- Burrata com “escalivada”, alho negro, castanhas brasileiras e pão de campo. 84
Burrata with “escalivada” salad, black garlic, brazilian nuts and sourdough bread.
- Pate de foie de galinha com pão do campo, picles da casa e galeias de pimenta e de damasco com baunilha (para compartilhar) 59
Chicken foie pate with sourdough bread, homemade pickles and , apricot with vanilla and red pepper jams (to share)
- | | |
|--|----|
| Cesta de pães de fermentação natural
<i>Homemade Sourdough breads</i> | 23 |
|--|----|

ENTRADAS - STARTERS

Ceviche Clássico de pesca do dia ao aroma de aroeira, batata doce, pimenta biquinho e milho “cancha” 87
Catch of the day ceviche with pink pepper flavor, sweet potato, red “biquinho” pepper and “cancha” corn

Tartare de atum vermelho com pinholi, palmito de pupunha, dashi cítrico e crocante de arroz 92
Red tunna tartare with pine nuts, “pupunha” heart of palm, citrus dashi and crispy rice

Cauda de lagosta confit com “ajo blanco” e agua de coco, tartar de frutas verdes, azeite de alho negro e ciboulette 98
Lobster tail confit with “ajo blanco” (white garlic) and coconut water, green fruit tartare, black garlic and chive oil

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

Salada morna de queijo de cabra caramelizado com relish de manga, presunto de parma crocante, focaccia de azeitonas pretas e rúcula selvática 86
Warm caramelized goat cheese salad with mango relish, crispy parma ham, black olives focaccia and wild arugula

Ovo orgânico 64° cozido a baixa temperatura com “duxelle” de cogumelo Paris, espuma de inhame e azeite de limão 54
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 126
Heart of palm and shitakes on the grill with quinoa sauté, “romesco” sauce and organic sprouts
- Cavatelli verde de brócolis salteado com camarão e
botarga, pesto de caju com alho assado e tomate confit 147
Green broccoli cavatelli sauteed with shrimp and bottarga, cashewnut pesto and confit tomato
- Polvo grelhado na brasa com molho romesco, vegetais
grelhados e azeitonas pretas desidratadas 186
Grilled octopus with romesco sauce, grilled veggies and dried black olives
- Camarões VM grelhados com arroz meloso de lula de
arraial em sua tinta, edamame e aioli de alho assado 176
Grilled shrimp with spanish stye “meloso” rice cooked with Arraial do cabo squid, edamame and burnt garlic aioli
- Filé de peixe do dia grelhado com refrito de alho, pure de
banana-da-terra, farofa de castanha-do-para , pak choi e
chuchu ao bafo de cachaça 149
Grilled cath of the day fillet with garlic “refrito” plantain puree, brazilian nuts “farofa”, pak choi and chayote steamed with “cachaça”
- Lombo de atum vermelho grelhado e lacado com
azeitonas pretas, compota de tomate, arroz preto
crocante salteado com castanhas, couve kale e emulsão
de alho 142
Charcoal-grilled red tuna loin with black olives, tomato compote , crunchy black rice with brazilian nuts and garlic emulsion
- Galeto dessorado e grelhado com pure de cenouras
orgânicas, quinoa salteada, iogurte com curry e
molho de pimenta da Jamaica 124
Grilled baby chicken with organic carrots puree, quinoa sautee, curry iogurth and jamaican pepper sauce
- Picanha de cordeiro grelhada com pure de batata
doce e misso, molho de alcaçuz e saladinha de
edamame com damasco e capuchinha 152
Charcoal-grilled lamb “picanha” with sweet potato and miso pure, liquorice sauce ,edamame salad , dried apricots and nasturtium
- Bife de vazio fino(250gr) “Black Angus” grelahdo na brasa
com chimi churri, aipim frito, tomate confitado e cebolinha 149
Charcoal-grilled “Black Angus” flank steak with “chimi churri ”sauce, fried cassava, confit tomato and green onion

SOBREMESAS - DESSERTS

- Sopa de chocolate belga branco com sorvete e calda de maracujá 42
White belgian chocolate soup with passion fruit sauce and ice-cream
- Arroz doce com leite de coco caramelizado, manga glaceada e sorvete de canela 39
Caramelized sweet rice with coconut milk, mango confit and cinammon ice-cream
- Pavlova com doce de leite e coco, sorvete de leite queimado, mousse de doce de leite e bolo úmido de coco 46
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 sabores da amazônia, sorvete de Cumarú, gel de cupuaçu e tuile de cacau 46
Belgian chocolate lingot in two textures with amazonian flavours, tonka bean ice cream, cupuaçu gel and cocoa tuile
- Parfait de chocolate belga com creme anglaise de laranja e sorvete de capuccina da nossa horta 42
Belgian chocolate parfait with creme anglaise and nastrutium ice-cream from our garden
- Degustação de sorvetes artesanais (4 sabores) 36
Homemade ice-cream tasting (4 flavors)
- “ Almendrado” com sorvete de whiskey “double black”, doce de leite e calda quente de chocolate Charlotte 42
Almond parfait with “double black” whiskey ice cream, “dulce de leche” and Charlotte hot chocolate sauce
- Abacaxi flambado com rum de especiarias, espuma de curry indiano, creme de amendoim e sorvete de abacaxi e limão 39
Flambeed pineapple with spice rum, Indian curry foam, peanut cream and pineapple and lemon ice cream

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
Carajillo de Baileys	32
Chá	10

DIGESTIVOS - DIGESTIFS

Cognac Hennessy VSOP	125
Blue Label	199
Rum Zacapa 23	120
Frangélico	52
Licor 43	58
Sambuca Molinari	50
Jägermeister	42
Bailey's	32

ADEGA

Nossa minuciosa seleção de vinhos, champanhes 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 Rich	819
Veuve Clicquot Rosé	927
Moët & Chandon Ice Impérial	857
Moët e Chandon Brut Imperial	722

ESPUMANTES | SPARKLINGS

Chandon Brut Excellence	379
Chandon Rosé	219
Chandon Passion on Ice	219
Chandon Brut	199
Búzios Brut Rosé	199
Búzios Brut	199

VINHOS BRANCOS | *WHITE WINES*

França

Guy Amiot Chassagne Vieilles Vignes - Chardonnay	1679
William Fèvre Chablis Vaillons 1er Cru Chardonnay - Borgonha	1965
Masion Castel Polly Fumé - Vale do Loire- Sauvignon Blanc	857
Chablis Simonnet Fevre - Borgonha - Chardonnay	769
Petit Chablis Simonnet Fevre- Borgonha-Chardonnay	627
Du Neuf en Gascone- Cotes de Gascone - Colombard	199
Château de Parenchère - Brdeaux - Sauvignon Blanc, Semillon	399
Xavier Vignon - Cotes du Rhone - Grenache, Viognier, Roussane	377

Itália

Tomaresca - Chardonnay - Puglia	347
Lunatio Di Masi Lugana Masi - Trebiano Di Lugana	629
Astrale - Veneto - Pinot Grigio	195
Barone Montalto- Sicilia - Pinot Grigio	269

Portugal

Niepoort Conversa - Blend - Douro	395
Quinta de Porrais Signature- Douro -Verdelho, Rabigato, Viosinho	260
Regalia Branco - Lisboa - Sauvignon Blanc, Arinto	189

Nova Zelândia

Cloudy Bay - Sauvignon Blanc - Marlborough 480

Africa do Sul

Keinkloof - Paarl - Chenin Blanc 209

Africa do Sul

Keinkloof - Paarl - Chenin Blanc 209

Espanha

La tremenda Enrique Mendoza - Alicante- Mersegueira, Sauvignon Blanc 429

Let it bee - Valencia- Verdejo 237

Argentina

Riccitelli Old Vines - Semillón - Patagonia, Rio Negro e Allén 899

Zuccardi - Chardonnay - Mendoza 399

Zuccardi Serie A - Torrontés - Salta 369

Terrazas Reserva - Chardonnay - Mendoza 249

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

Felino - Viña Cobos - Chardonnay 389



VINHOS BRANCOS | *WHITE WINES*

Uruguai

Juan Carrau Gran Reserva - Canelones - Petit Manseng 267

Chile

Leyda Reserva - Vale de Leyda - Sauvignon Blanc 249

Leyda Single Vineyard Reserva -Vale do Leyda - Chardonnay 259

Haras de Pirque Albaclara - Vale do Maipo - Sauvignon Blanc 219

Luis Felipe Edward Macerao - Valle de Itata - Moscatel 199

Montes Limited Selections -Aconcagua- Costa- Chardonnay 289



VINHOS ROSÉ | *ROSE WINES*

França

Whispering Angel -Côtes de Provence- Granache, Cinsault, Vermentino 369

Berne Inspiration- Cotes de provence- Grenache, Cinsault, Syrah 572

Estandon Rosé Brise Marine I.G.P. - Garnache/Syrah 299
- Provence, I.G.P. Méditerranée

Itália

Nina Rosato - Veneto - Pinot Grigio 219

Chile

Rocka negra- Vale central - Cabernet sauvignon Rose 179



VINHOS TINTOS | *RED WINES*

Itália

Prunotto Barbera d'Asti Fiulot - Piemonte	449
Néprica Tormaresca - Puglia - Negroamaro Primitivo; Cabernet Sauvignon	345
Allegrini- Amarone Della Vaupolicella- Blend	1899

Argentina

Terrazas Reserva - Vale do Uco Mendoza - Malbec	249
Felino - Viña Cobos - Mendoza - Malbec	389
Ricitelli This Is Not Another Lovely- Vale do Uco- Malbec	269

Taça de vinho -
(Chardonnay, Savignon Blanc, Rose ou Cabernet
Sauvignon)
Glass of wine 39

Taça de Sake
Glass of Sake 30

Taxa de rolha
Corkage fee 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

JAMAICA MANGO

Rum envelhecido, Vermute Bianco, castanha do caju, 36
manga, limão e hibisco

Vodka, mango, tangerine and passion fruit

CHOPP MOLECULAR

Vodka, manga, tangerina e maracujá 42

Vodka, mango, tangerine and passion fruit

AMERICAN PITANGA

Bourbon com gergelim Vermute da casa, pitanga 46
e bitters

Sesame infused Bourbon, Rosso Vermuth, pitanga and bitters

ABUELA ROSITA

Tequila don Julio blanco, Vermute Dry , manjericão, 46
goiaba, romã e limão

Don Julio white tequila, dry vermouth, basil, guava, pomegranate and lime

PIÑA NA BRAVA

Rum, cachaça&coco torrado, abacaxi, castanha 42
de caju e bitters Angostura

Rum, cachaça&toasted coconut, pineapple, chestnut cashew and Angostura bitters



ROCKA

DRINKS AUTORAIS

PRAYANO



44

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

Lemon infused gin, amaro, passion fruit honey and lime

SOLARIS

39

Jhonny Walker Blonde, Vermut dry de manjerição, shrub de abacaxi e limao

Jhonny Walker Blonde, Dry basil vermuth, pineapple and lime shrub

M.E.G



Cachaça de amburana, Cointreau, galeia de morango com hibisco e pimenta e limão

49

Amburana cachaça, Coiuntreau, strawberry and hibiscus jam with pepper and lime

2009

Gin Tanqueray, uva ruby, limoncello e citrus

42

Tanqueray Gin, ruby grape, limoncello and citrus

ROCKA VERMUTE

Vermute Rocka, morango e tônica

36

Rocka`s homemade vermute, strawberry syrup, lime and tonic



MOCKTAILS

FRANCESINHA

29

Cordial de morango, soda de limão e chá de especiarias

Strawberry Syrup, lime soda and spiced Tea

SUCO MOLECULAR



29




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		49
Aperol Spritz		42
Whisky Sour		39
Bloody Mary		42
Basil Smash		36
Dry Martini		42
Expresso Martini		36
Fitzgerald		42
Garibaldi		36
Don Margarita		59
Mojito		36
Moscow Mule		39
Negroni		46
Paper Plane		36
Tom Collins		39

CLERICOT

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

GIN O' CLOCK

Tanqueray N°10 72 | Hendrick's 76
Tanqueray Sevilla 49
Bulldog 56 | Tanqueray London Dry 48

HARMONIZAÇÕES

- Limão siciliano e alecrim / Lemon and rosemary
- Morango e hortelã / Strawberry and mint
- Pepino e manjericão / Cucumber and basil
- Red Bull Tropical e laranja
- Red Bull Melancia e limão siciliano

CAIP'S

VODKAS

CIROC 69 | Belvedere 59
Ketel One 46 | Smirnoff 36

CACHAÇAS E OUTROS

Magnífica Cristal 34 | Magnífica Envelhecida 42
Princesa Isabel cristal 39 | Sake 32

SUGESTÕES

- Manga e limão / Mango and Lime
- Mix de uvas e manjericão / 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

J. W. Black Label

J. W. Gold Label

J. W. Blue Label



20

42

42

199

SINGLE MALT

The Singleton 12 anos

Glenmorangie Single Malt

64

75

AMERICAN WHISKY

Jim Beam

Jim Bean RYE

Jack Daniel's

Bulleit



20

48

30

56

CONHAQUE

Remy Martin V.S.O.P

Hennessy V.S.O.P

159

125

CACHAÇA

Magnífica Soleira

99



RUM

Zacapa Sistema Solera 23 anos

120

TEQUILA

Don Julio Blanco

Don Julio Reposado

44

79

CERVEJAS

Heineken 330 ml	24
Heineken Zero 330ml	24
Praya Larger 355 ml	22
Praya Classica 355 ml	22
Lagunitas IPA 355ml	36

SOFT DRINKS

Água Mineral Mamba 350 ml	10
Água Panna 505 ml	39
Água San Pellegrino 505 ml	42
Refrigerantes 330 ml	12
Red Bull	26
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>	