

ROKA

every day from 6.30pm to 11.30pm
todos los días de 6.30pm a 11.30pm

snacks & salads
snacks & ensaladas

steamed edamame with sea salt (vg)(gf) edamame al vapor con sal marina	6.00
spicy edamame (vg)(gf) edamame picante	7.00
grilled padrón peppers with yuzu salt (vg)(gf) pimientos del padrón a la parrilla con sal de yuzu	8.00
spinach leaves and sesame dressing (vg)(gf) hojas de espinaca y aderezo de sésamo	10.00
iceberg lettuce, caramelised onion dressing (vg)(gf) lechuga iceberg con aderezo de cebolla caramelizada	10.00
warm eggplant, sesame miso and katsuobushi (gf) ensalada tibia de berenjena, con miso, sésamo y bonito	12.00
sweet potato tempura with truffle sauce patata dulce tempura con salsa de trufa	14.00
crab, black cod, prawn dumplings with chilli dressing dumplings de cangrejo, gamba y bacalao negro con aderezo de chili	18.00
tiger prawn tempura with chilli mayo gambas en tempura con mayonesa de chili	16.00
steamed rice (vg)(gf) arroz al vapor	5.00

ROKA signature sashimi & tataki
ROKA sashimi de autor & tatakis

tuna tartare, oscietra caviar and egg yolk with nori rice cracker tartar de atún con oscietra caviar, yema de huevo con crujiente de alga nori	21.00
yellowtail tartare, lemon, chilli (gf) and ginger pearls with nori rice cracker tartar de pez limón con chili, perlas de jengibre con crujiente de alga nori	15.00
yellowtail sashimi, yuzu-truffle dressing (gf) sashimi de pez limón con aderezo de yuzu y trufa	22.00
tuna tataki with apple mustard dressing tataki de atún con mostaza y manzana	19.00
wagyu sushi, oscietra caviar, spring onion 4pcs sushi de wagyu, caviar de oscietra y cebolleta	28.00

sashimi moriawase

priced per person, minimum 2 people

chef's sashimi selection, tuna tartare with oscietra caviar and sweet prawn with wasabi ponzu selección de sashimi del chef, tartar de atún con oscietra caviar y gamba dulce con wasabi ponzu	23.00
---	-------

maki rolls

**temaki on request*
**temaki bajo petición*

avocado, cucumber and crushed wasabi pea (v)(gf) aguacate, pepino y wasabi	10.00
raw salmon, avocado and asparagus with wasabi tobiko and tenkasu salmón, aguacate y espárragos con tobiko de wasabi y tenkasu	13.00
soft shell crab, cucumber and kim chi with chilli mayonnaise cangrejo de caparazon blando, pepino y kimchi con mayonesa de chili	15.00
crispy prawn, avocado and dark sweet soy gamba crujiente, aguacate y salsa de soja dulce	14.00
crab meat, avocado, mayonnaise and wasabi tobiko cangrejo, aguacate, mayonesa y wasabi de tobiko	15.00
spicy yellowfin tuna, cucumber chives and tempura flakes atún de aleta amarilla picante, pepino, cebollino y copos de tempura	14.00

sashimi-nigiri sushi

(3 pieces) (2 pieces)

fatty tuna ventresca grasa	20.00
semi fatty tuna ventresca semi grasa	16.00
tuna lomo de atún	12.00
yellowtail pez limón	15.00
salmon salmón	10.00
sea bass lubina	10.00
sea bream dorada	10.00
sweet shrimp gamba dulce	12.00
3 sashimi selection selección de 3 sashimis	25.00
5 sashimi selection selección de 5 sashimis	40.00

robata meat carne robata

chicken skewers with spring onions brochetas de pollo con cebolleta	9.00
chicken wings with yuzu kosho honey (gf) alitas de pollo con miel de yuzu kosho	9.00
baby back ribs with sansho and cashew nuts costillar ibérico con sansho y anacardos	27.00
cedar roast baby chicken (gf) with chilli and lemon pollo picantón a la parrilla de cedro con chili y limón	26.00
beef fillet, chilli, ginger and spring onion solomillo de ternera, chili, jengibre y cebolleta	32.00
lamb cutlets with korean spices and sesame cucumber chuletas de cordero con especies koreanas y pepino con sésamo	35.00
100gr A5 japanese wagyu sirloin pickled exotic mushroom, wasabi ponzu 100gr lomo bajo de wagyu japonés, setas exóticas encurtidas y wasabi ponzu A5	110.00

robata seafood marisco robata

salmon fillet teriyaki with sansho salt salmón teriyaki con sal de pimienta sansho	19.00
sea bream fillet, ryotei miso and red onion (gf) dorada, ryotei miso y cebolla roja	23.00
grilled octopus with garlic mayonnaise pulpo a la barbacoa con alioli	32.00
fillet of seabass, shiso pesto and tomato filete de lubina, shiso pesto y tomate	24.00
black cod marinated in yuzu miso (gf) bacalao negro marinado con yuzu miso	39.00

robata vegetables robata vegetales

eggplant in mirin, ginger and soy (vg)(gf) berenjena en mirin, jengibre y soja	9.00
tenderstem broccoli, ginger and truffle wafu (vg) bimi brócoli, jengibre y wafu con trufa	9.00
grilled sweet potato with chilli and yuzu cream (v)(gf) boniato a la parrilla con crema de yuzu y chili	9.00
oyster mushrooms with truffle ponzu butter (v) gírgolas con mantequilla de ponzu con trufa	9.00

ROKA tasting menu ROKA menu de degustación

95€ per person

95€ por persona

140€ per person with wagyu supplement

140€ por persona con ternera wagyu

yellowtail sashimi, yuzu-truffle dressing (gf)

sashimi de pez limón con aderezo de yuzu y trufa

semi fatty tuna, salmon and seabass sashimi

selección de sashimis de ventresca, salmón y lubina

yellowtail tartare, lemon, chilli and ginger pearls

tartar de pez limón con chili y perlas de jengibre

wagyu sushi, oscietra caviar, spring onion

sushi de wagyu, caviar de oscietra y cebolleta

soft shell crab, cucumber and kim chi

cangrejo de caparazon blando, pepino

sweet potato tempura with truffle sauce

patata dulce tempura con salsa de trufa

crab and black cod dumplings

dumplings de cangrejo, bacalao negro con aderezo de chili

lamb cutlets with korean spices

chuletas de cordero con especias koreanas

black cod marinated in yuzu miso

bacalao negro marinado en miso de yuzu

tenderstem broccoli, ginger and truffle wafu (vg)

bimi brócoli, jengibre y wafu con trufa

supplement - 50gr japanese wagyu A5

50gr lomo bajo de wagyu japonés A5

ROKA dessert platter

desserts
postres

chef selection of our signature desserts, served with seasonal and exotic fruits, ice creams and sorbets selección de postres al gusto del chef, servidos con frutas exóticas y de temporada, helados y sorbetes	16.00
<i>priced per person, minimum 2 people</i>	
baked guava cheesecake, mango and papaya, black sesame crumble tarta de queso horneada de guayaba, mango, papaya y crumble de sésamo negro	14.00
milk chocolate lotus, toffee sauce, banana ice cream lotus de chocolate con leche, toffee y helado de plátano	15.00
sweet miso crème brûlée, roasted figs, pistachio ice cream crème brûlée de miso, higos asados y crema de pistacho	15.00
smoked coconut parfait with passion fruit, raspberry and lychee parfait de coco ahumado con fruta de la pasión, frambuesa y lychee	14.00
dark chocolate and green tea lava cake, crunchy jivara, pear ice cream coulant de chocolate negro y té verde, jivara crujiente, helado de pera	15.00
selection of seasonal and exotic fruits selección de frutas exóticas de temporada	10.00
selection of mochi ice creams selección de helados mochi	9.00
sorbets and ice creams sorbetes y helados	9.00

please ask your waiter for assistance with information on allergens or any dietary requirements
para más información sobre alérgenos pregunte al camarero