ENTRANTES



CALAMARES CRUJIENTES 16€
Calamares dorados y crujientes, acompañados de limón, perejil fresco y nuestra deliciosa salsa casera. Un clásico lleno de sabor, con un toque fresco y aromático.

NACHOS PARA COMPARTIR 15€
Crujientes nachos acompañados de nuestro guacamole casero, pico de gallo fresco, queso fundido y perejil.

QUESO DE CABRA GRATINADO 12€
Queso de cabra gratinado con miel y nueces, acompañado de rúcula y tomate cherry, con un delicado toque de crema balsámica.

CAPRESE 13€
Tomates frescos y jugosos, mozzarella suave y hojas de albahaca, aliñados con nuestro mejor aceite de oliva virgen extra.

TABLA IBÉRICA 18€
Jamón ibérico y queso curado, acompañados de nuestra delicada mermelada de higos con picos de pan. Un toque dulce en cada bocado.

HUMMUS ROCABELLA 10€
Cremoso hummus de garbanzos, aromatizado con limón, ajo, comino y pimentón, terminado con un toque de aceite de oliva.

SABORES DE CUCHARA

CEBOLLA FRANCESA GRATINADA 7€
Cebolla cocinada lentamente, caldo de carne, vino blanco y laurel, terminada con pan y queso emmental gratinado.

CONSOMÉ ROCABELLA 6.5€
Caldo de pollo, verduras, huevo. Aromático, intenso y reconfortante.

GAZPACHUELO MA
Receta tradicio
pescado, patat
un toque de limón. Sabor
auténticamente mediterráneo.

DISPONIBLE EN OCTUBRE

MINESTRONE DE LA HUERTA 8€
Verduras, judías blancas, pasta y tomate, terminados con tomillo y parmesano. Una sopa italiana casera y reconfortante.

Pastas y Lasañas

ESPAGUETIS BOLOÑESA — 14€

Espaguetis con nuestra boloñesa casera de carne, tomate y verduras, cocinada lentamente con un toque de vino tinto y hierbas aromáticas. Terminados con parmesano, albahaca y perejil fresco.

TAGLIATELLE CARBONARA — 15€

Tagliatelle con panceta crujiente, yema de huevo, Pecorino Romano y pimienta negra, con nuestro toque de bacon, cebolla y champiñones. Cremosos y llenos de sabor.

LASAÑA BOLOÑESA — 14€

Capas de pasta fresca rellenas de nuestra boloñesa casera de carne, cocinada lentamente con verduras, tomate y un toque de vino tinto, cubiertas con bechamel cremosa y mozzarella gratinada.

HAMBURGUESAS

Todas incluyen:

Pan rústico tostado, lechuga fresca, tomate, cebolla, queso, pepinillos y nuestra salsa de la casa. Elige tu proteína y crea tu hamburguesa a tu gusto, siempre acompañada de nuestras patatas fritas caseras.

Proteína a elegir :

CARNE DE VACUNO



14€

POLLO A LA PARRILLA



13€

¿Más es más? Convierte tu burger en XXL por +5 €

ENSALADAS

MEDITERRÁNEA 12€

Una combinación fresca de lechuga, tomate, pimiento, cebolla morada, aceitunas y queso crema, aliñada con aceite de oliva virgen extra y un toque de vinagre.

ROCABELLA 16€

Rúcula y tomate cherry con tiernas tiras de solomillo, queso de cabra, nueces y cebolla caramelizada. Un toque de miel y crema balsámica completan esta combinación intensa y llena de sabor.

CESAR 14€

Lechuga romana, pollo a la plancha, parmesano y picatostes crujientes, bañados en nuestra salsa César y terminados con un toque de pimienta negra.

AGUACATE Y POLLO 15€

Lechuga, pollo a la plancha, aguacate tomate cherry, cebolla morada, semilla de calabaza terminada con vinagreta de miel y mostaza.

Especialidad *RocaBella*

Todos nuestros platos de especialidad se sirven con vegetales y patatas asadas especial Rocabella.



POLLO ROCABELLA 21€

Pollo a la parrilla, marinado en aceite de oliva virgen extra, ajo, limón, romero y tomillo. Terminando con un delicado toque de miel que aporta un contraste dulce y aromático.

POLLO AL VINO DULCE 23€

Pollo dorado y jugoso acompañado de una suave salsa de vino dulce, cebolla caramelizada y pasas o frutos secos. Una combinación de sabores dulces e intensos.

SECRETO IBÉRICO ROCABELLA 23€

Secreto ibérico marcado a la parrilla para conservar toda su jugosidad, terminado con sal en escamas, romero y un toque de limón.

SECRETO IBÉRICO AL VINO TINTO 25€

Secreto ibérico a la parrilla acompañado de una intensa reducción de vino tinto, cebolla caramelizada y setas. Un plato sabroso y lleno de matices.

SALMÓN ROCABELLA 25€

Lomo de salmón fresco a la parrilla, aromatizado con limón, ajo y eneldo, acompañado de una suave salsa de miel, mostaza y romero.

MERLUZA EN SALSA VERDE 21€

Lomo de merluza tierno y jugoso, acompañado de nuestra salsa verde tradicional de ajo, perejil y caldo de pescado, con un toque de vino blanco, tomates cherry y aceitunas negras.

CORTES A LA BRASA

STRIPLOIN 180 GR 22€

Corte tierno y sabroso de novillo, con 180 g de carne jugosa y un intenso sabor a la brasa, acompañado de vegetales y patatas asadas.

STRIPLOIN 250 GR 25€

Un corte generoso y jugoso, marcado a la brasa para conseguir un exterior dorado y un interior tierno y rosado, acompañado de vegetales y patatas asadas.

ENTRECOTTE DE 350 GR 28€

Un corte generoso y jugoso, con una fina capa de grasa que se funde al cocinarlo y realza todo su sabor,acompañado de vegetales y patatas asadas.



SABORES VENEZOLANOS

AREPA REINA PEPIADA 11€

Harina de maíz asada, rellena de pollo desmechado y aguacate, con cebolla morada, cilantro y un toque de mayonesa. Cremosa y suave.

AREPA FRITA LANZAROTE 13€

Harina de maíz frita y crujiente, rellena de atún, tomate, cebolla y perejil, con un toque de mayonesa, limón y queso. Fresca, sabrosa y con mucho carácter.

TEQUEÑOS 8.5€

Clásicos tequeños de masa dorada y crujiente, rellenos de queso fundido. Un imprescindible para compartir.



TARTA 3 LECHES 7.5€

Bizcocho suave y esponjoso bañado en una deliciosa mezcla de tres leches, coronado con una cremosa nata montada y un delicado toque de vainilla.



Menu infantil

Mini brunch 12€

Tostada con huevo frito, acompañado de fruta fresca del día, bastoncitos de pepino y zanahoria, tiras de pollo asado, leche y zumo.

Mini caja crujiente 8€

Nuggets de pollo crujientes con patatas fritas, salsa de tomate y zumo







ALGO DULCE



TARTA DE QUESO 5.9€

Cremosa y suave, elaborada con queso crema, huevo y azúcar. Horneada hasta conseguir una textura irresistible.

TARTA DE QUESO CON FRUTOS DEL BOSQUE 6.5€

Cremosa y suave, acompañada de mermelada casera de frutos del bosque de la casa, para un contraste dulce y ligeramente ácido.

BROWNIE 4.5€

Brownie de chocolate, intenso y jugoso, con el interior tierno y ese sabor a chocolate que nunca falla.

YOGUR 4.5€

yogur con mermelada casera de frutas del bosque y miel.



CAFÉ Y TÉ

CAFÉ CON LECHE	2.6€
CORTADO	2.5€
AMERICANO	2.5€
CAPUCCINO	2.8€
ESPRESO	2€
DOBLE ESPRESO	2.2€
MANCHADO	2.5€
BOMBON	2.5€
COLACAO	3€
CHOCOLATE	3€

CHAI	3.5€
MATCHA	4.€
ROOIBOS	2.5€
INFUSIONES	2.5€
TÉ BLANCO	3€
TÉ VERDE	2.5€
OOLONG	2.5€
PU ERH	2.5€
TÉ NEGRO	2.5€





BEBIDAS

REFRESCOS

REFRESCO	**3.5€**
COCACOLA - FANTA - AQUARIUS ...	
BOTELLA AGUA 0.75L	**2.5€**
BOTELLA AGUA 1.5L	**3.5€**
AGUA CON GAS	**3€**
LIMONADA	**3€**
ZUMO DE NARANJA	**3€**
ZUMO DE PIÑA	**2.5€**

UN BUEN MOMENTO

CAÑA	**2€**
PINTA	**4€**
JARRA	**5€**
HEINEKEN	**4€**
HEINEKEN 0,0	**4€**
TERCIO	**3.5€**
TERCIO 0,0	**3.5€**
TERCIO LIMÓN	**3.5€**
TINTO DE VERANO	**4€**
MIMOSA	**4€**
VERMUT	**4€**

VINOS TINTOS



VINO TINTO · D.O. RIOJA

Beronia Crianza	COPA **4€**		**15€**
AZPILICUETA CRIANZA			**16.5€**
AZPILICUETA RESERVA			**22€**
MARQUÉS DE RISCAL RESERVA			**24€**
RAMÓN BILBAO CRIANZA			**26€**

VINO TINTO · D.O. RIBERA DEL DUERO

MAYOR DE CASTILLA	COPA **4€**		**13€**
PROTOS			**18.5€**

VINO BLANCO · D.O. RUEDA

SEÑORÍO DEL REAL	COPA **4€**		**12€**
PROTOS RUEDA			**14€**

VINO BLANCO · ALBARIÑO

PASO MARIÑAN	COPA **4.5€**		**18€**

COCTELES

MOJITO	**8€**
MARGARITA	**8€**
APEROL	**8€**
DAIKIRI	**8€**
MARTINI ROSSO	**5€**
LICOR DE HIERBAS	**5€**
LIMONCHELO	**5€**
BAYLEYS	**6€**
CAVA COPA **4€**	**14€**



EL RINCON DEL HELADO



Elige tu formato

Cono



Tarrina



CHOCOLATE
VAINILLA
MANGO
LEMON
FRESA

1 BOLA	2 BOLAS	3 BOLAS
		
3.5€	5€	6€