
LAROKA

SALOBREÑA - GRANÁ



Te gusta La Roka



Las Cuatro Estaciones

Ensalada Fattush. El Mediterráneo en tu plato, con vinagreta cítrica, zumaque y picatostes de pan pita. 12.50

Poke tú lo digas, en base de quinoa, col salteada y verduras con salmón ahumado y vinagreta melosa. 14.50

Templada de tomate, rúcula, burrata fresca y pesto de nueces. 15.20

Directo del rebala'e. Tartar de sardina marinada con papadum. 16.90

Lubina acevichada al Bloody MAR'y de pomelo. 15.80

Surtido de la Alpujarra, queso manchego, regañás y confitura. 17.50

Jam-Jam Session

8 COCRETAS (la RAE se lo ha buscado) de la abuela roquera. 13.90

Nuestras patatas bravas o muy bravas. 10.50

Gyozas de pato, sobre col salteada y caldo corto de ave al estilo de la Yakuza (6 unidades). 11.90

Pollo Karaage, macerado thaiandaluz, haciendo la Ruta de la Seda cual dromedario, con queso scamorza y huevo frito. 14.80 (+ 1.80 con patatas)

K. Nelón Katmandú: Farsa especiada de pollo y verduras en crepe de curry y bechamel de cardamomo y masala. 17.00

La Hamburguesa. En pan Viena de Los Tolinos, cebolla caramelo, tomate, doble cheddar, 200 gr. de ternera especiada por nosotros y canónigos. 13.90



Clásicos, modernos y alternativos

“Nudels” de arroz al wok, como en Khao San Road (Bangkok). 11.50 (con picaña o torpedos de langostino +2.00)

Pul-Pul Fiction: pil-pil de pulpo y langostinos sobre cremoso de patata. Con mucho Quentin y poco cuento. 17.50

Jamaican Jerk de langostinos al wok y arroz asalvajado. 18.80

Lingote de atún tatakizado con lassi de mango y wakame. 17.50

Bacalao selecto islandés “freído” a la putanesca, con kewpie (mayonesa nipona). 19.50

Tiro al pato... what the duck? Puntalette arrisotado con setas, tartufata, pato desmigado y jamón de pato. 19.20

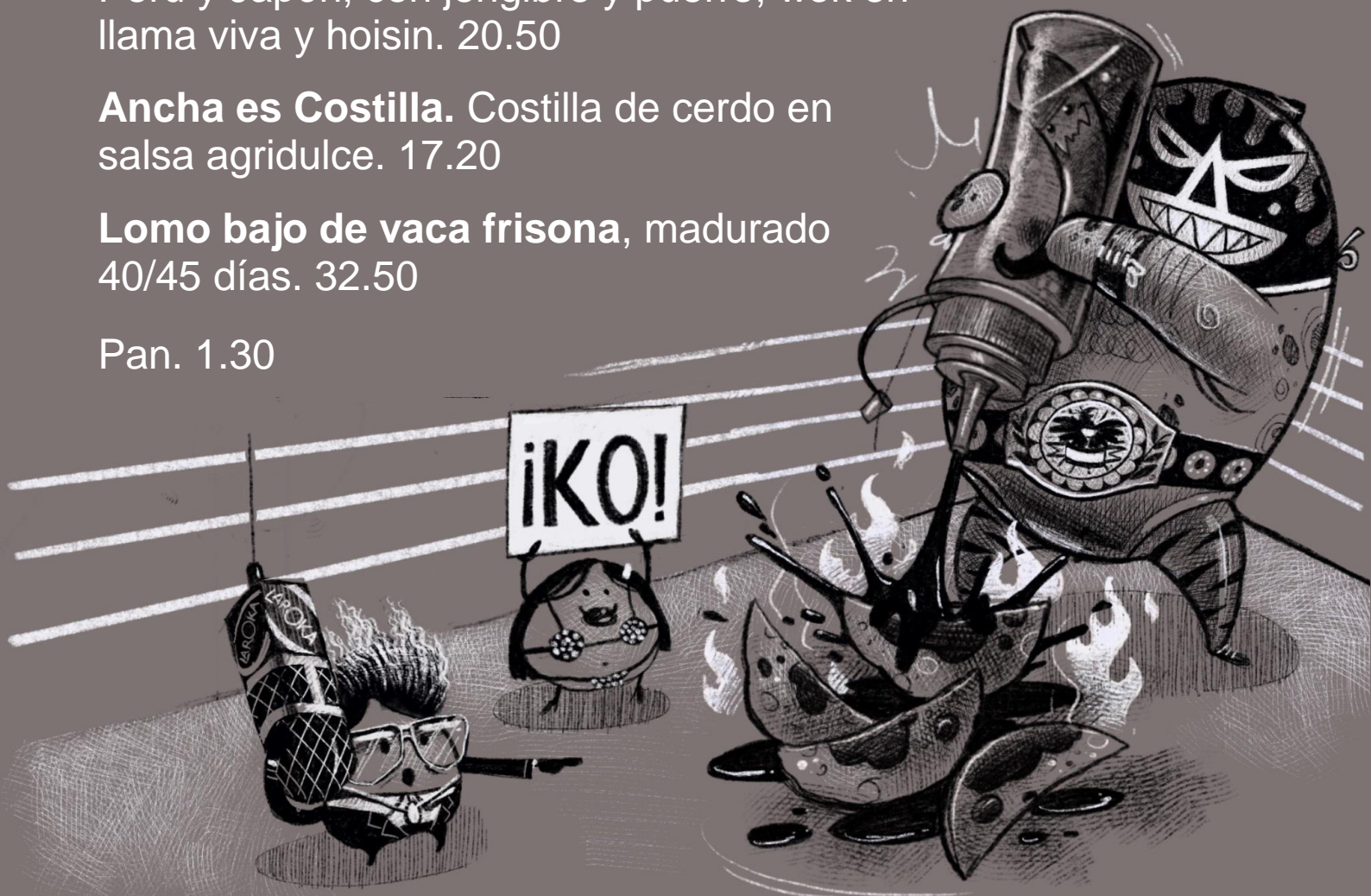
Rómpeme unos huevos con papas y que empiece el mojeteo, con guiso de carrilleras de ternera, piparras y piminis. 19.20

Saltado nikkei. Lomo de res, saltando entre Perú y Japón, con jengibre y puerro, wok en llama viva y hoisin. 20.50

Ancha es Costilla. Costilla de cerdo en salsa agridulce. 17.20

Lomo bajo de vaca frisona, madurado 40/45 días. 32.50

Pan. 1.30



artuocat

Combate de postres: carrot cake vs. lemon pie 7.80

Cacao rave con final feliz, variedad de chocolates, con chupitazo final de tequila de cacao (opcional). 7.80

Maravi-gyozas: de manzana y vainilla sobre crema de mascarpone (4 unidades). 6.80

Tarta de queso con texturas de mango. 7.50

Ana Torrija andalusí. Brioche casero, crema mahalabia, pistachos y helado zabaglione. 7.80

The tastes of La Roka



The four seasons

Fattush salad. The Mediterranean on a plate, with citrus vinaigrette, sumach and pita bread croutons. 12.50

Have a Poke around on a bed of quinoa, sautéed cabbage and vegetable with smoked salmon and honeyed vinaigrette. 14.50

You say tomato...we say *tomate* with fresh *burrata* cheese, and nut pesto. 15.20

Straight from the shore and beyond. Marinated sardine tartar with papadum. 16,90

Sea bass ceviche with grapefruit bloody Mary. 15.80

A selection of cold cuts from the Alpujarra and Manchego cheese with bread sticks and our especial jam. 17.50

Jam-Jam sesión

8 “Cocretas”. The Roka’s grandmother’s inimitable “croquetas”. 13.90

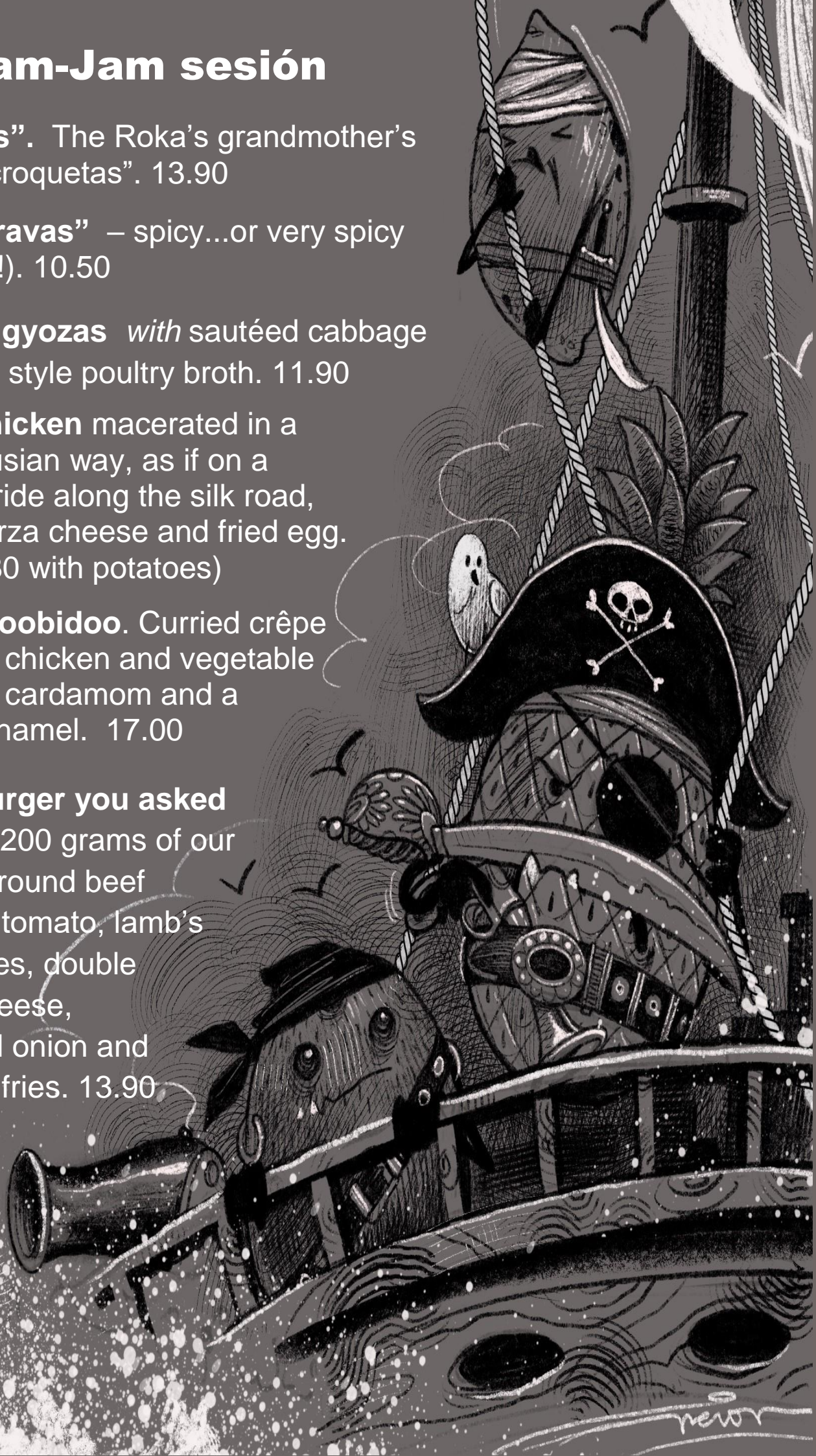
“Patatas Bravas” – spicy...or very spicy (you decide!). 10.50

Duck filled gyozas with sautéed cabbage and Yakuza style poultry broth. 11.90

Karaage chicken macerated in a Thai-Andalusian way, as if on a dromedary ride along the silk road, with Scamorza cheese and fried egg. 14.80 (+ 1.80 with potatoes)

Kathman-doobidoo. Curried crêpe with a spicy chicken and vegetable filling with a cardamom and a masala béchamel. 17.00

The Hamburger you asked me about. 200 grams of our seasoned ground beef served with tomato, lamb’s lettuce leaves, double Cheddar cheese, caramelized onion and served with fries. 13.90



The classic, the modern and the alternative

Wok rice noodles just like you'd get on the Khao San Road (Bangkok).
11.50 (with rump or prawn torpedos +2.00)

Pul-Pul Fiction: octopus and prawn pil-pil over potato parmetier, with Tarantino's flow. 17.50

Jamaican Jerk stir-fried prawns served with wild rice. 18.80

Tatakied tuna ingot with mango lassi and wakame. 17.50

Select Islandic fried cod *a la putanesca*, with Japanese kewpie mayonnaise. 19.50

Duck a duck. Crumbled duck with puntalette flavoured with cream of wild mushrooms and truffles. 19.20

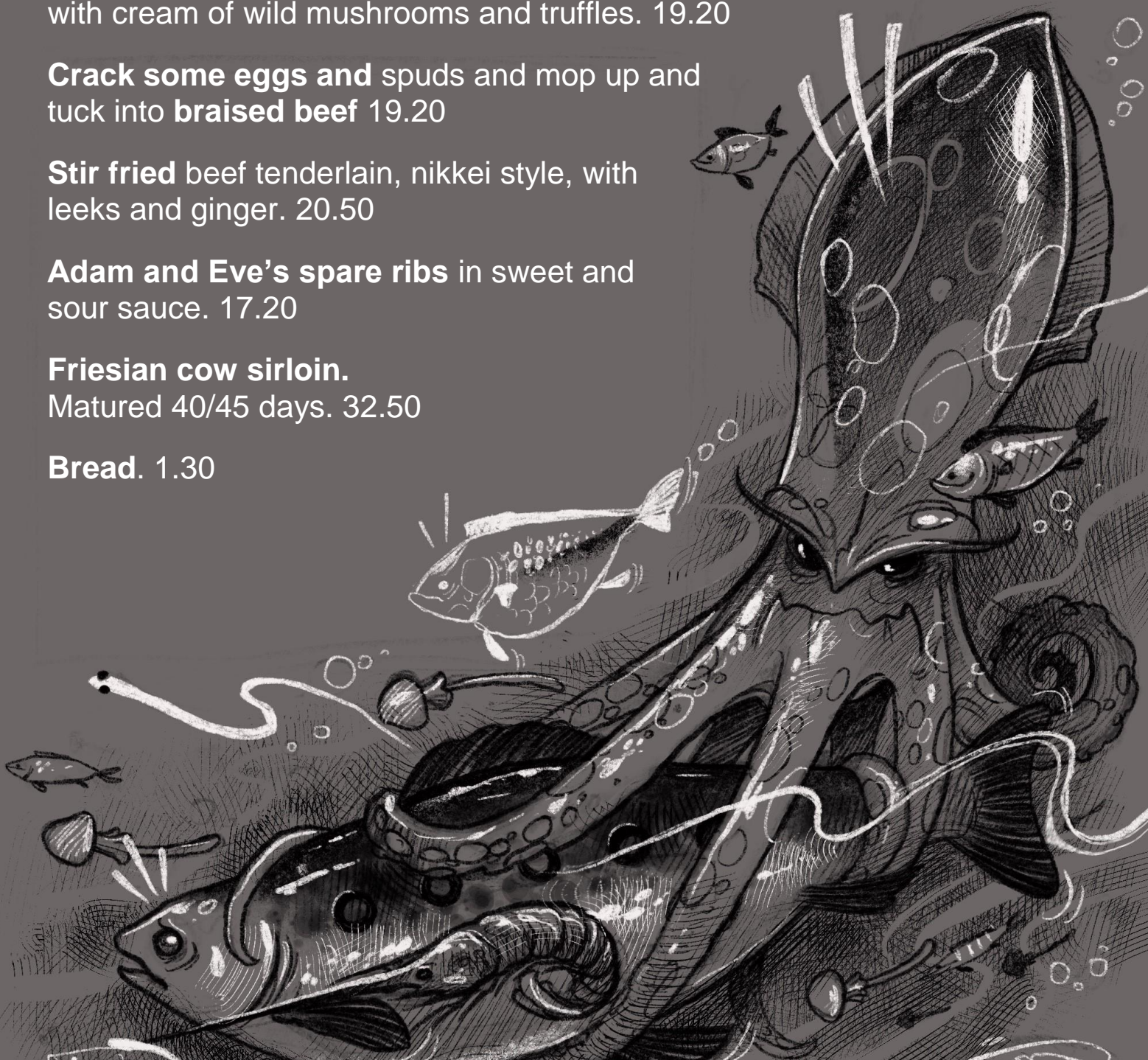
Crack some eggs and spuds and mop up and tuck into **braised beef** 19.20

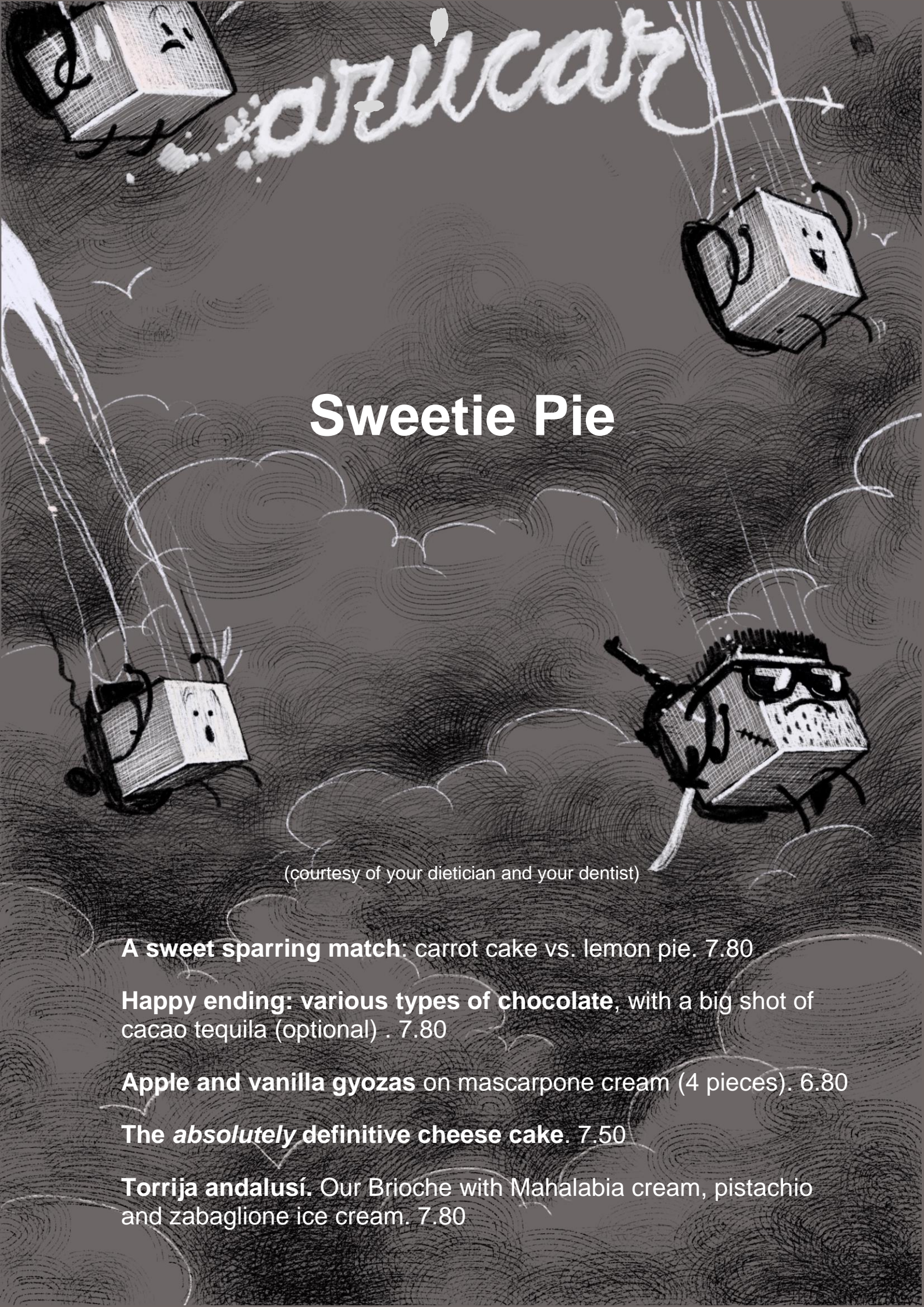
Stir fried beef tenderlain, nikkei style, with leeks and ginger. 20.50

Adam and Eve's spare ribs in sweet and sour sauce. 17.20

Friesian cow sirloin.
Matured 40/45 days. 32.50

Bread. 1.30





communicate

Sweetie Pie

(courtesy of your dietician and your dentist)

A sweet sparring match: carrot cake vs. lemon pie. 7.80

Happy ending: various types of chocolate, with a big shot of cacao tequila (optional) . 7.80

Apple and vanilla gyozas on mascarpone cream (4 pieces). 6.80

The *absolutely* definitive cheese cake. 7.50

Torrija andalusí. Our Brioche with Mahalabia cream, pistachio and zabaglione ice cream. 7.80

WINE

Tinto

Viña Herminia Crianza, Tempranillo, Garnacha. D.O. C. Rioja. 18.50

La Horra Roble, Tempranillo. D.O. Ribera de Duero. 18.50

Nebula Roble. Tempranillo. D.O. Ribera de Duero. 19.00

Angelitos Negros Roble. Tinta de Toro. D.O. Toro. 21.50

Ramón Bilbao Crianza. Tempranillo. D.O. Rioja. 21.50

Méndez Moya. Syrah. Edición limitada. Ecológico. Dólar (Altiplano de Sierra Nevada, Granada). 21.50

Pittacum. Mencía. D.O. Bierzo. 23.50

Ramón Bilbao Reserva. Tempranillo, Mazuelo, Graciano. D.O. Rioja. 26.50

Montecillo Reserva. Tempranillo. D.O. Rioja. 28.00

Cerro de la Retama. Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Merlot. Edición Limitada. D.O. Granada. (Ecológico). 36.00

Pago de Carraovejas. Tinto fino, Cabernet Sauvignon, Merlot. D.O. Ribera de Duero. 52.50

Sangría casera (Jarra). 16.50

Rosado

Montecillo. Tempranillo. D.O. Rioja. 19.50

Ramón Bilbao. Tempranillo. D.O. Rioja. 20.00

Blanco

Hoya Cadenas. Chardonnay. D.O. Utiel Requena. 17.50

Marqués de Irún. Verdejo. D.O. Rueda. 19.50

Ramón Bilbao. Verdejo. D.O. Rueda. 20.00

Rey Zagal. Sauvignon Blanc. D.O. Granada. 20.50

Méndez Moya. Sauvignon Blanc. Dólar (Altiplano de Sierra Nevada, Granada) 21.50

La Poda. Godello. D.O. Valdeorras. 21.50

Montecillo. Albariño. D.O. Rías Baixas. 21.50

Espumoso

Dulce María. Malvar. Semidulce con aguja. D.O. Madrid. 16.50

Sandara Blanco. Sauvignon Blanc, Viura, Verdejo. Frizzante. Valencia. 17.50

Hoya de Cadenas. Macabeo, Chardonnay. Cava. 18.00

Raventós Rosell. Brut Nature. Macabeo, Xarel·lo, Parellada, Chardonnay. Cava. 20.50

De Venoge Cordon Blue Brut. Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier. A.O.C. Champagne. 52.50

Moët & Chandon Imperial. Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier. A.O.C. Champagne. 62.50

Generoso (copas)

Manzanilla Papirosa. Palomino. D.O. Sanlúcar de Barrameda. 3.50

Sherry Cream East India. Palomino y Pedro Ximénez. D.O. Jerez. 3.80

Real Tesoro. Pedro Ximénez. D.O. Jerez. 3.80

KOKTELERÍA

Margarita. Tiene gracia y, sobre todo, salero. 7.00 (Tequila blanco, zumo de lima, Cointreau, sal)
Dry Martini, para valientes. 7.00 (Ginebra Premium, aroma de vermut seco)
Dry Martini, pero no tanto, que el cementerio está lleno de valientes. 7.00 (Ginebra Premium, vermut seco)
Negroni, un trago de dulce vida con su amargura. 7.00 (Ginebra, vermut rojo, Campari)
Old Fashioned. ¿Seguirá vivo Don Drapper? 7.00 (Bourbon, azúcar, angostura, soda/agua opcional)
Daiquiri. Como los grandes del Floridita. 7.00 (Ron blanco, azúcar, zumo de lima)
Roka & Ron New Fashioned. 7.00 (Ron, azúcar, angostura, soda/agua opcional)
La mala Malinche. Un trago que sabe a traición. 7.50 (Tequila, sirope de maracuyá, guayaba, triple seco, lima)
N.Y. Sour. Cuando el vino resulta exótico. 7.50 (Bourbon, jarabe de azúcar, limón, naranja, vino tinto, soda/agua opcional)
Cosmopolitan. Y el mundo es tuyo. 7.00 (Vodka, triple seco, zumo de arándanos, lima)
Martini Expresso. ¡Despierta! 7.50 (Licor de café, café, vodka, jarabe de azúcar, vainilla)
Long Island Ice Tea. Trampantojo de té. 8.00 (Tequila, vodka, ron, gin, triple seco, lima, azúcar, cola)
Amaretto Sour. 7.00 (Amaretto, burbon, lima, clara de huevo)
Julepe de Menta. 6.50 (Bourbon, azúcar, menta)
Whisky Sour. 7.00 (Whisky, lima, azúcar, clara de huevo)
Porn star. Nombre feo para un trago guapo. 8.00 (Vodka, lima, maracuyá, vainilla y cava)

KOMBINADOS

Mojito, según la receta del Grand Hotel de Camagüey. 7.00 (Ron blanco, azúcar, hierbabuena, zumo de lima, soda)
Tom Collins. El gin-tonic sin burbujas o el mojito sin ron. 7.00 (Ginebra, azúcar, zumo de limón, soda)
Piña Colada. Ser pirata no te cuesta un ojo de la cara. 7.50 (Batida de coco, zumo de piña, lima, sirope, ron blanco)
Caipiriña. El demonio brasileño. 7.00 (Cachaça, zumo de lima, azúcar, soda)
San Francisco. El arcoíris es tu bandera. 7.50 (Zumos de melocotón, naranja, piña y limón, granadina, vodka)
Sin Francisco. El arcoíris es tu bandera. 6.50 (Zumos de melocotón, naranja, piña y limón, granadina)
Roka & Ron. Nuestro trago más Tropical. 7.00 (Ron, zumo de mango, zumo de lima, cointreau, angostura)
Mojito Zero-Zero, ideal para la operación Bikini. 6.00 (Edulcorante, hierbabuena, zumo de lima, soda)
Bloody Mary. Y el tomate se hizo fruta. 7.00 (Vodka, zumo de tomate, lima, especias y picante)
Bellini. Un paseo por los canales de Venecia. 6.50 (Cava y melocotón).
Mimosa. Cuando sopla Levante. 6.50 (Cava y jugo de naranja).
Revolcón en el Rebalaje. Sex on the beach. 7.00 (Vodka, zumo de naranja, zumo de arándanos, licor de melocotón)
Moscow Mule. 7.50 (Vodka, lima, jengibre, azúcar, soda)

¿Y si podemos hacerlo?

What if we can do it?



VERMUTERÍA

Klásico y Kanalla. Vermut rojo artesano (Córdoba), con sombra de ginebra y sifonazo.	3.50
De Graná, casi ná. Vermut Garage (Granada), toque de ginebra y sifonazo.	4.90
Un Leonce. Vermut extra seco de sauvignon blanc (Francia).	4.20
Marianito el Largo, Martini Blanco (Turín, Italia), con el toque más rokeró.	4.00
Boltxebike, Martini Rojo (Turín, Italia), a las finas rokas.	4.00
Palabra de Honor, Vermut de trago largo con tónica.	5.00
Lustau Rojo, (Jerez) con ajeno, genciana, cilantro y naranja.	4.50
Lustau Blanco, (Jerez) con ajeno, genciana, mejorana y camomila.	4.50

