

Cozinha Roccia com raiz.

Olá! O menu que você tem nas mãos é praticamente uma carta de amor ao sabor da Paraíba. Temperos, grãos e frutos que vêm da nossa própria casa estão aqui após serem estudados, provados e aprovados pela equipe do chef Onildo. Nas próximas páginas está impresso o trabalho e a vida de pessoas como seu Dedé, produtor de orgânicos em Lucena, de seu Manelito, produtor de queijos de cabra que não arreda o pé da sua verdade, em Taperoá, do seu Zé do Peixe, pescador da praia do Seixas e até dos cuidados de Monsieur Pierre Landolf, que veio da Suíça para viver em solo paraibano e desenvolver a tão inspiradora Fazenda Tamanduá, em Patos. Delicie-se com o resultado da história de tanta gente boa.

.....

COUVERT

Chips de macaxeira, Manteiga de tutano, Pasta de queijo de cabra e tomate doce, Pipoca de Feijão verde, Pão da Casa.

.25

*Extras do couvert: .5

BEM VINDO

PETISCOS

-

Camarão crocante com teriyaki de rapadura (5 und)	<u>.25</u>
Capitão de feijão verde (4 und)	<u>.20</u>
Caranguejo cremoso e chips de macaxeira	<u>.30</u>
Coxinha de galinha (6 und)	<u>.20</u>
Kebab de cordeiro em palito de cana de açúcar (5 und)	<u>.25</u>
Macaxeira folhada, pasta de rabada e agrião (6 und)	<u>.25</u>
Nossas Fritas (batatas rústicas defumadas, servidas com maionese de alho e alecrim)	<u>.12</u>
Ostras frescas depuradas (06 und)	<u>.35</u>
Ostras empanadas, maionese de pimenta defumada e salsa de maxixe (6 und)	<u>.40</u>
Pastel de carne de sol com queijo coalho (5 und)	<u>.20</u>

PETISCOS

TÁBUA DE QUEIJOS FRANCO-PARAIBANOS

.50

-
Arupiara . Saint Paulin . Reblochon . Queijo coalho . Queijo de manteiga

.....

TÁBUA DE EMBUTIDOS

.65

-
Tábua de 250g de Embutidos Yaguara, Pão da Casa e Picles do dia.

*Trabalhamos com produtos artesanais e, por isso, alguns dos embutidos abaixo podem não estar disponíveis. A Tábua será servida de acordo com a disponibilidade do dia.

- . **Bacon** - Curado em ervas e sal, lambuzado em abacaxi, damasco ou goiabada.
- . **Guanciale** - Curado em ervas de Provença por um período de 3 a 5 meses
- . **Presunto Crú** - Curado à moda antiga com sal, amor e paciência!
- . **Salames** - Semente de Coentro & Pimenta do Reino | Erva Doce & Castanha | Cominho & Colorau
- . **Sobrasada** - Embutido curado com pimentão e páprica, derretido com azeite no fogo e servido tipo patê

QUEIJOS & EMBUTIDOS

MENU EXECUTIVO

-

Trazendo para o restaurante a ideia do Bar, o Menu Executivo é uma evolução da **Panelinha Feita**, usando também uma cerâmica criada por Dona Nevinha de Itabaiana. De segunda a sábado, o Roccia apresenta um clássico nordestino revisitado pelo chef Onildo Rocha. Nesta versão executiva, este clássico pode vir acompanhado por petit salada e sobremesa que variam de acordo com o dia, os Menus Executivos são experiências deliciosamente simples e valiosas.

Petit salada do dia	<u>.12</u>
Prato Executivo	<u>.35</u>
Sobremesa do dia	<u>.10</u>

Segunda a sexta (exceto feriados)

- . Strogonoff de carne de sol na nata
com macaxeira palha e arroz
- . Moqueca de peixe
com arroz e farofa
- . Buchada de bode
com pirão, arroz e farofa cítrica

Sábados

- . Feijoada

Disponível apenas no almoço

MENU EXECUTIVO

ENTRADAS

-	
Ceviche de peixe branco	<u>.35</u>
Mousseline de feijão verde e pipoca feijão verde.	
Gratinado de camarões NOVO!	<u>.35</u>
Ao fondue de queijos nordestinos e macaxeira confit.	
Tartar de carne de sol	<u>.35</u>
Tapioca suflada, maionese coentro e pickles de maxixe.	
Tataki de atum	<u>.40</u>
Teryiaki picante de rapadura e grãos na manteiga.	
Tiradito de peixe branco NOVO!	<u>.35</u>
Leite de tigre, maionese de pimenta defumada, pasta de castanha de caju, pimenta de cheiro e coentro.	

.....

SALADAS

-	
Jerimum assado e queijo de cabra	<u>.25</u>
Queijo de cabra, babaganoush, húmus de castanha de caju, sementes de jerimum tostadas e mix de folhas ao azeite de ervas.	
Lulas NOVO!	<u>.35</u>
Tangerina, rúcula, abobrinha marinada, alho poró e queijo parmesão.	
Peras ao vinho e gorgonzola	<u>.30</u>
Mix de folhas, gorgonzola, nozes caramelizadas e Teryiaki de rapadura.	

ENTRADAS & SALADAS

ARROZES

-	
Arroz de Especiarias NOVO!	<u>.60</u>
Com paleta de cordeiro, pickles de maxixe e maçãs assadas.	
Arroz de Pato (Arroz Vermelho)	<u>.65</u>
Arroz de Polvo (Consultar o garçom)	<u>.65</u>
Prato que depende da disponibilidade do polvo conforme sua sazonalidade.	
Arroz de Rabada e Agrião	<u>.45</u>

MASSAS

Todas as massas são frescas e fabricadas por nossa equipe.

-	
Fettuccine com frutos do mar	<u>.68</u>
Lambretas, camarões e lulas empanadas ao vinho e nata do sertão.	
Nossa Lasanha (gluten free – à base de macaxeira) NOVO!	<u>.70</u>
Macaxeira laminada intercalada com mousseline de macaxeira, bisqué, camarões, concassé de tomates e topo de camarões salteados.	
Ravioli de queijo de cabra	<u>.60</u>
Ao Beurre Blanc de manteiga de garrafa e quenelle de tomate confitado.	
Ravioli Terra e Mar da Paraíba	<u>.70</u>
Ravioli de caranguejo ao molho de lambretas e mousseline de jerimum.	

CARDÁPIO FIT

-	
Canelone de abobrinha	<u>.50</u>
Cogumelos ao molho de tomate assado com manjericão fresco.	
Fetuccine de Konjac (glúten free) NOVO!	<u>.65</u>
Salteado com camarões e tomate concassé.	
Peixe branco ao Cartoccio	<u>.50</u>
Risoto de Konjac, quinoa, limão siciliano e legumes tostados.	

ARROZES, MASSAS & FIT

PESCADOS

-

Atum NOVO!

Roti de galinha caipira, quenelles crocantes de macaxeira com queijo coalho, melancia em infusão de ponzu e maionese de pimenta defumada.

.70

Camarão

Alho poró grelhado e arroz vermelho com mix de cogumelos.

.78

Gnocchi de vatapá

Molho de moqueca com peixe e camarão.

.67

Peixe branco

Mousseline de castanha, vinagrete de caju e legumes braseados.

.65

Peixe, camarão e lulas

Ao molho de coco com cúrcuma fresca e purê de macaxeira.

.70

.....

AVES

-

Codorna recheada

Risoto de queijo coalho e pétalas de tomates confit.

.55

Coxa/sobrecoxa de frango

Arroz de festa, ovo e farofa de coentro.

.40

.....

CARNES

-

Barriga de Porco

Feijão verde em caldo de pé de porco, jerimum assado e pickles de mini legumes.

.70

Costela no bafo

Xerém, pickles de legumes e roti de rapadura.

.50

Filet de Sol acebolado NOVO!

Ao roti com risoto de queijo coalho e feijão verde.

.60

Terrine de Rabada NOVO!

Poivre, macaxeira folhada, salada cítrica de agrião e cebola roxa.

.65

SOBREMESAS

-
Para criar as sobremesas, o chef teve a colaboração de pessoas com diferentes saberes. Os sabores foram desenvolvidos com a parceria da chef pâtissier Ana Clóris. Os sorvetes, são da Amore di Latte, feitos com exclusividade para o chef Onildo.

Abacaxi em infusão de capim santo, sorvete de coco queimado, raspas de limão, crocante de coco	<u>.25</u>
Bolo de macaxeira, caramelo de rapadura, sorvete de queijo de cabra	<u>.25</u>
Caramelo de banana, honeycomb, sorvete de iogurte, fitas de banana em natura e granola da casa	<u>.25</u>
Pudim de paçoca	<u>.25</u>
Tarte Quente de Chocolate e sorvete de Cajá	<u>.30</u>

SOBREMESAS PARA DIETAS RESTRITIVAS

-
De criação da especialista Sônia Nóbrega, nossas opções para sobremesas sem glúten, sem lactose e sem açúcar são:

Torta de maracujá (sem glúten, sem açúcar e sem lactose)	<u>.25</u>
Torta mousse de chocolate lowcarb (sem glúten, açúcar e lactose no recheio, mas com açúcar mascavo no brownie)	<u>.25</u>

CAFÉ YAGUARA Pernambucano. orgânico e coado.

Torra escura: chocolate e frutas secas.	<u>.12</u>
Torra média: viva, frutas cítricas, mel.	<u>.12</u>

CAFÉ SÃO BRAZ Paraibano

-
Café expresso .5

PETIT FOUR

Madalena de mel de engenho, cocada, biscoito de castanha de caju com chocolate	<u>.14</u>
--	------------