

Cardápio

ROCCIA BAR

- ☞ = NÃO CONTÉM GLÚTEN
- ☞ = NÃO CONTÉM LACTOSE
- ☞ = NÃO CONTÉM AÇÚCAR
- ☞ = VEGANO

X PETISCOS CLÁSSICOS X

CAPITÃO DE FEIJÃO VERDE
(4 UN) - R\$20

PASTEL DE CARNE DE SOL
COM NATA (5 UN) - R\$20

COXINHA DE GALINHA CAIPIRA
(6 UN) - R\$20

CAMARÃO CROCANTE COM TERUYAKI
DE RAPADURA (5 UN) - R\$25

X OS DE MACAXEIRA X

TORTILLA DE MACAXEIRA COM
PORCO PICANTE (2 UN) - R\$15 ☞☞

MACAXEIRA SUFLADA COM ESPUMA
DE QUEIJO NORDESTINO (3 UN) - R\$15 ☞

GUIOZA DE MACAXEIRA COM PEIXE
AO PONZU DE CAJUÍNA (5 UN) - R\$30 ☞☞

X OS NOSSOS X

NOSSO TORRESMO - BARRIGA
DE PORCO CROCANTE - R\$20 ☞☞

NOSSAS FRITAS (BATATAS RÚSTICAS
DEFUMADAS, SERVIDAS COM MAIONESE
DE ALHO E ALECRIM) - R\$12 ☞

NOSSO BAO COM TRIPA - BAO, TRIPA
CROCANTE, MAIONESE DE LIMÃO, PIMENTA
DE CHEIRO, CEBOLINHA E PICIES (3 UN)
DE GENGIBRE - R\$20

NOSSO BAO COM CAMARÃO - BAO
COM CAMARÃO CROCANTE, MAIONESE
DE PIMENTA DEFUMADA E PICIES DE
CEBOLA ROXA E COENTRO (3 UN) - R\$25

X CRUS X

CARPACCIO DE CARNE CURADA
(ALCAPARRAS, QUEIJO ARTESANAL
E TORRADAS DE PÃO DE ERVAS) - R\$30

CEVICHE DE PEIXE BRANCO
MOUSSELINE DE CASTANHA DE CAJU
E PIPOCA DE FEIJÃO VERDE - R\$35

TARTAR DE CARNE DE SOL
TAPIOCA SUFLADA, MAIONESE
DE COENTRO E PICIES DE MAXIXE - R\$35

OSTRAS FRESCAS DEPURADAS
(6UN) - R\$35 ☞☞

TARTAR DE ATUM - MIX DE GRÃOS
E PONZU DE GALINHA - R\$45

Tábua Mista de queijos
e embutidos artesanais R\$50

X CUMBUCAS X

CARANGUEJO CREMOSO COM
CHIPS DE MACAXEIRA - R\$30 ☞☞

FAVA - R\$15 ☞☞

LAMBRETAS AO VINHO E NATA DO
SERTÃO COM PÃO DA CASA - R\$25

MOCOTÓ - R\$10 ☞☞

MOQUEQUINHA DE PEIXE - R\$20

Na dúvida,
peça todos.

x Sanduíches x

ESPINHAÇO DO BOI - R\$20

ciabatta, costela de boi assada, rôti de rapadura, rúcula e pickles de cebola roxa

KOKOTA Filé (clássico da década de 90 na lanchonete Kokota's, agora revisitado pelo chef) - R\$28

pão de hambúrguer, escalopes de filé mignon na manteiga de garrafa, molho de ervas, macaxeira palha, bacon e fondue de queijo de manteiga

NOSSO BURGUER - R\$25

pão brioche, 180 gr de blend especial de carne bovina, pickles de maxixe, alface americana, maionese de coentro e fonduta de queijo nordestino.

NOSSO BURGUER PORCO - R\$25

pão brioche, 180 gr de blend especial de carne suína, pickles de cebola roxa, tomate, alface americana, ajioli e fonduta de queijo nordestino.

COMBO NOSSO BURGUER, NOSSAS FRITAS - R\$30

válido para nosso burger ou nosso burger porco.

veggie Maria - R\$20

pão pitta, falafel de feijão verde, alface americana e babaganoush

x Panelinhas do chef x

R\$20

DE TERÇA a DOMINGO:

DE TERÇA a DOMINGO, DAS 12h ÀS 20h, UM SABOR TÍPICO NORDESTINO, FEITO COM PRODUTOS DA CADEIA PRODUTIVA LOCAL. UM PRATO CHEIO DE RESPEITO À DIVERSIDADE DOS INGREDIENTES E À CULTURA ALIMENTAR. CONHEÇA, VALORIZE E SABOREIE A PARAÍBA NA HORA A QUALQUER MOMENTO.

AOS SÁBADOS
SERVIMOS O
ESPECIAL:
Feijoada

PANELINHAS PARA ESCOLHER (CONSULTE O GARÇOM)

x SOBREMESAS x

R\$20

- CARAMELO DE BANANA, HONEYCOMB, SORVETE DE IOGURTE, FITAS DE BANANA EM NATURA E GRANOLA DA CASA

- BOLO DE MACAXEIRA, CARAMELO DE RAPADURA, SORVETE DE QUEIJO DE CABRA

- BROWNIE DE CASTANHA DE CAJU

ESPUMA DE GENGIBRE E ABACAXI.

- TARTE QUENTE DE CHOCOLATE E SORVETE DE CAJÁ

- TORTA DO QUEIJO DAS CABRAS DE TAPERÓÁ COM CARAMELO DE CUMARÚ