

ROKA

every day from 6.30pm to 11.00pm  
todos los días de 6.30pm a 11.00pm

**snacks & salads**  
**snacks & ensaladas**

<b>steamed edamame with sea salt (vg) (gf)</b> edamame al vapor con sal mar	7.50
<b>spicy edamame (vg) (gf)</b> edamame picante	8.50
<b>grilled padrón peppers with yuzu salt (vg) (gf)</b> pimientos del padrón a la parrilla con sal de yuzu	10.00
<b>spinach leaves and sesame dressing (vg) (gf)</b> hojas de espinaca y aderezo de sésamo	12.50
<b>iceburg lettuce, caramelised onion dressing (vg) (gf)</b> lechuga iceberg con aderezo de cebolla caramelizada	12.00
<b>warm eggplant, sesame miso and katsuoboshi (gf)</b> ensalada tibia de berenjena, con miso, sésamo y bonito	14.00
<b>fried squid with yuzu, green chilli and shiso sauce</b> calamares fritos con salsa de yuzu, chili verde y shiso	17.50
<b>crab, black cod, prawn dumplings with chilli dressing</b> dumplings de cangrejo, gamba y bacalao negro con aderezo de chili	19.00
<b>panko prawns with sweet chilli mayo and wasabi peas</b> gambas en panko con mayonesa de chili	18.00
<b>steamed rice (vg) (gf)</b> arroz al vapor	5.00

**ROKA signature sashimi & tataki**  
**ROKA sashimi de autor & tatakis**

<b>tuna tartare, oscietra caviar and egg yolk with nori rice cracker</b> tartar de atún con caviar de oscietra, yema de huevo con crujiente de alga nori	21.50
<b>yellowtail tartare, lemon, chilli (gf) and ginger pearls with nori rice cracker</b> tartar de pez limón con chili, perlas de jengibre con crujiente de alga nori	16.50
<b>yellowtail sashimi, yuzu-truffle dressing (gf)</b> sashimi de pez limón con aderezo de yuzu y trufa	22.50
<b>tuna tataki with apple mustard dressing</b> tataki de atún con mostaza y manzana	20.00
<b>wagyu sushi, oscietra caviar, spring onion 4pcs</b> sushi de wagyu, caviar de oscietra y cebolleta	32.00

**sashimi moriawase**

<b>priced per person, minimum 2 people</b> precio por persona, mínimo 2 personas	
<b>chef's sashimi selection, tuna tartare with oscietra caviar and sweet prawn with wasabi ponzu</b> selección de sashimi del chef, tartar de atún con caviar de oscietra y gamba dulce con wasabi ponzu	24.00

allergens: gluten free (gf), vegan (vg), vegetarian (v) / alérgenos: sin gluten (gf), vegano (vg), vegetarian (v)

please ask your waiter for assistance with information on allergens or any dietary requirements

para más information sobre alérgenos pregunte al camarero

## maki rolls

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

<b>avocado, cucumber and crushed wasabi pea (v) (gf)</b> aguacate, pepino y wasabi	11.00
<b>raw salmon, avocado and asparagus</b> <b>with wasabi tobiko and tenkasu</b> salmón, aguacate y espárragos con tobiko de wasabi y tenkasu	15.00
<b>soft shell crab, cucumber and kim chi</b> <b>with chilli mayonnaise</b> cangrejo de caparazón blando, pepino y kim chi con mayonesa de chili	18.00
<b>crispy prawn, avocado and dark sweet soy</b> gamba crujiente, aguacate y salsa de soja dulce	17.00
<b>crab meat, avocado, mayonnaise and wasabi tobiko</b> cangrejo, aguacate, mayonesa y wasabi de tobiko	17.00
<b>spicy yellowfin tuna, cucumber</b> <b>chives and tempura flakes</b> atún de aleta amarilla picante, pepino, cebollino y copos de tempura	16.00

## sashimi-nigiri sushi

**(3 pieces) (2 pieces)**  
**(3 piezas) (2 piezas)**

<b>fatty tuna</b> ventresca grasa	23.00
<b>semi fatty tuna</b> ventresca semi grasa	19.00
<b>tuna</b> lomo de atún	16.00
<b>yellowtail</b> pez limón	16.00
<b>salmon</b> salmón	15.00
<b>sea bass</b> lubina	13.00
<b>sea bream</b> dorada	13.00
<b>sweet shrimp</b> gamba dulce	12.00
<b>3 sashimi selection</b> selección de 3 sashimis	36.00
<b>5 sashimi selection</b> selección de 5 sashimis	48.00

allergens: gluten free (gf), vegan (vg), vegetarian (v) / alérgenos: sin gluten (gf), vegano (vg), vegetarian (v)

please ask your waiter for assistance with information on allergens or any dietary requirements

para más información sobre alérgenos pregunte al camarero

**robata seafood  
marisco robata**

<b>salmon fillet teriyaki with sansho salt</b> salmón teriyaki con sal de pimienta sansho	24.00
<b>sea bream fillet, ryotei miso and red onion (gf)</b> dorada, ryotei miso y cebolla roja	26.00
<b>octopus with garlic mayonnaise</b> pulpo a la parrilla con alioli	33.00
<b>black cod marinated in yuzu miso (gf)</b> bacalao negro marinado con yuzu miso	44.00

**robata vegetables  
robata vegetales**

<b>mallorcan eggplant in mirin, ginger and soy (vg) (gf)</b> berenjena en mirin, jengibre y soja	10.00
<b>tenderstem broccoli, ginger and truffle wafu (vg)</b> bimi brócoli, jengibre y wafu con trufa	10.00
<b>sweet potato with chilli and yuzu cream (v) (gf)</b> boniato a la parrilla con crema de yuzu y chili	10.00
<b>oyster mushrooms with truffle ponzu butter (v)</b> gírgolas con mantequilla de ponzu con trufa	10.00

**robata meat  
carne robata**

<b>chicken wings with yuzu kosho honey (gf)</b> alitas de pollo con miel de yuzu kosho	12.00
<b>baby back ribs with sansho and cashew nuts</b> costillar ibérico con sansho y anacardos	29.00
<b>cedar roast baby chicken (gf)</b> <b>with chilli and lemon</b> pollo picantón a la parrilla de cedro con chili y limón	28.00
<b>beef fillet, chilli, ginger and spring onion</b> solomillo de ternera, chili, jengibre y cebolleta	37.00
<b>lamb cutlets with korean spices</b> <b>and sesame cucumber</b> chuletas de cordero con especias koreanas y pepino con sésamo	36.00
<b>100gr A5 japanese wagyu sirloin</b> <b>pickled exotic mushroom, wasabi ponzu</b> 100gr lomo bajo de wagyu japonés, setas exóticas encurtidas y wasabi ponzu A5	98.00

allergens: gluten free (gf), vegan (vg), vegetarian (v) / alérgenos: sin gluten (gf), vegano (vg), vegetarian (v)

please ask your waiter for assistance with information on allergens or any dietary requirements

para más information sobre alérgenos pregunte al camarero

## **ROKA tasting menu ROKA menú de degustación**

104€ per person

104€ por persona

**144€ per person with wagyu supplement**

144€ por persona con ternera wagyu

**tuna tataki with apple mustard dressing**

tataki de atún con salsa mostaza y manzana

**semi fatty tuna, salmon and seabass sashimi**

selección de pescados en maki-roll con miso picante

**yellowtail tartare, lemon, chilli and ginger pearls**

tartar de pez limón con chili y perlas de jengibre

**wagyu sushi, oscietra caviar and spring onion**

sushi de wagyu, caviar de oscietra y cebolleta

**mixed sashimi maki with spicy miso and ikura**

selección de pescados en maki-roll con miso picante y ikura

**fried squid with yuzu, green chilli and shiso sauce**

calamares fritos con salsa de yuzu, chili verde y shiso

**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

**oyster mushrooms with truffle ponzu butter (v)**

gírgolas con mantequilla de ponzu con trufa

**supplement - 50gr japanese wagyu A5**

50gr lomo bajo de wagyu japonés A5

**ROKA dessert platter**

allergens: gluten free (gf), vegan (vg), vegetarian (v) / alérgenos: sin gluten (gf), vegano (vg), vegetarian (v)

please ask your waiter for assistance with information on allergens or any dietary requirements

para más information sobre alérgenos pregunte al camarero