

ROKA

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

maki rolls

**temaki on request*

**temaki bajo petición*

avocado, cucumber and crushed wasabi pea (v)(gf) aguacate, pepino y wasabi	10.00
raw salmon, avocado and asparagus with wasabi tobiko and tenkasu salmón, aguacate y espárragos con tobiko de wasabi y tenkasu	13.00
soft shell crab, cucumber and kim chi with chilli mayonnaise cangrejo de caparazon blando, pepino y kim chi con mayonesa de chile	15.00
crispy prawn, avocado and dark sweet soy gamba crujiente, aguacate y salsa de soja dulce	14.00
crab meat, avocado, mayonnaise and wasabi tobiko cangrejo, aguacate, mayonesa y wasabi de tobiko	13.00
spicy yellowfin tuna, cucumber chives and tempura flakes atún de aleta amarilla picante, pepino, cebollino y copos de tempura	14.00

sashimi-nigiri sushi

(3 pieces) (2 pieces)

fatty tuna ventresca grasa	20.00
semi fatty tuna ventresca semi grasa	16.00
tuna lomo de atún	12.00
yellowtail pez limón	15.00
salmon salmón	10.00
sea bass lubina	10.00
sea bream dorada	10.00
sweet shrimp gamba dulce	10.00
3 sashimi selection selección de 3 sashimis	25.00
5 sashimi selection selección de 5 sashimis	40.00

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

tuna tartare, oscietra caviar and egg yolk with nori rice cracker tartar de atún con oscietra caviar, yema de huevo con crujiente de alga nori	21.00
yellowtail tartare, lemon, chilli (gf) and ginger pearls with nori rice cracker tartar de pez limón con chile, perlas de jengibre con crujiente de alga nori	15.00
yellowtail sashimi, yuzu-truffle dressing (gf) sashimi de pez limón con aderezo de yuzu y trufa	21.00
tuna tataki with apple mustard dressing tataki de atún con mostaza y manzana	19.00
sea bass sashimi with shiso miso dressing sashimi de lubina con aderezo de shiso y miso	14.00
wagyu sushi, oscietra caviar, spring onion 4pcs sushi de wagyu, caviar de oscietra y cebolleta	26.00
sashimi moriawase <i>priced per person, minimum 2 people</i>	
chef's sashimi selection, tuna tartare with oscietra caviar and sweet prawn with wasabi ponzu selección de sashimi del chef, tartar de atún con oscietra caviar y gamba dulce con wasabi ponzu	19.00

snacks & salads **snacks & ensaladas**

steamed edamame with sea salt (vg)(gf) edamame al vapor con sal marina	6.00
spicy edamame (vg)(gf) edamame picante	7.00
grilled padrón peppers with yuzu salt (vg)(gf) pimientos del padrón a la parrilla con sal de yuzu	8.00
spinach leaves and sesame dressing (vg)(gf) hojas de espinaca y aderezo de sésamo	10.00
iceberg lettuce, caramelised onion dressing (vg)(gf) lechuga iceberg con aderezo de cebolla caramelizada	10.00
warm eggplant, sesame miso and katsuobushi (gf) ensalada tibia de berenjena, con miso, sésamo y bonito	12.00
fried squid with yuzu, green chilli and shiso sauce calamares fritos con salsa de yuzu, chile verde y shiso	16.00
crab, black cod, prawn dumplings with chilli dressing dumplings de cangrejo, gamba y bacalao negro con aderezo de chile	17.00
panko prawns with sweet chilli mayo and wasabi peas gambas en panko con mayonesa de chili	16.00
steamed rice (vg)(gf) arroz al vapor	5.00

robata meat carne robata

chicken skewers with spring onions brochetas de pollo con cebolleta	9.00
chicken wings with yuzu kosho honey (gf) alitas de pollo con miel de yuzu kosho	9.00
baby back ribs with sansho and cashew nuts costillar ibérico con sansho y anacardos	25.00
cedar roast baby chicken (gf) with chilli and lemon pollo picantón a la parrilla de cedro con chili y limón	24.00
beef fillet, chilli, ginger and spring onion solomillo de ternera, chili, jengibre y cebolleta	28.00
lamb cutlets with korean spices and sesame cucumber chuletas de cordero con especies koreanas y pepino con sésamo	29.00
100gr A5 japanese wagyu sirloin pickled exotic mushroom, wasabi ponzu 100gr lomo bajo de wagyu japonés, setas exóticas encurtidas y wasabi ponzu A5	95.00

robata seafood marisco robata

salmon fillet teriyaki with sansho salt salmon teriyaki con sal de pimienta sansho	19.00
sea bream fillet, ryotei miso and red onion (gf) dorada, ryotei miso y cebolla roja	21.00
grilled octopus with garlic mayonnaise pulpo a la barbacoa con alioli	29.00
fillet of seabass, shiso pesto and tomato filete de lubina, shiso pesto y tomate	24.00
black cod marinated in yuzu miso (gf) bacalao negro marinado con yuzu miso	38.00

robata vegetables robata vegetales

mallorcan eggplant in mirin, ginger and soy (vg)(gf) berenjena en mirin, jengibre y soja	9.00
tenderstem broccoli, ginger and truffle wafu (vg) bimi brócoli, jengibre y wafu con trufa	9.00
grilled sweet potato with chilli and yuzu cream (v)(gf) boniato a la parrilla con crema de yuzu y chile	9.00
oyster mushrooms with truffle ponzu butter (v) girgolas con mantequilla de ponzu con trufa	9.00

ROKA tasting menu ROKA menu de degustación

95€ per person

95€ por persona

135€ per person with wagyu supplement

135€ 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 sashimis de ventresca, salmon y lubina

yellowtail tartare, lemon, chilli and ginger pearls

tartar de pez limón con chile y perlas de jengibre

wagyu sushi, oscietra caviar, 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, chile 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

grilled sweet potato with chilli and yuzu cream

boniato a la parrilla japonesa con chile y crema de yuzu

supplement - 50gr japanese wagyu A5

50gr lomo bajo de wagyu japonés A5

ROKA dessert platter