



ROCCA

 @rocapanyhelado

ESTE MENÚ HA SIDO HECHO PARA TI CON AMOR



ROCA

📷 @rocapanyhelado

CALLE 68 #6-96, Chapinero
CONTACTO: 3118850495

ATENCIÓN MOMENTO ROCA:

El uso de las chispitas es responsabilidad y cuidado del comensal, agradecemos dar buen manejo a las mismas, no acercarlas al rostro o cuerpo, no ponerlas sobre ninguna superficie, tener cuidado con los objetos electrónicos y/o personales y una vez finalizado depositarlas en la vasija puesta por el restaurante con agua para evitar quemaduras, toda vez que están calientes y podrían causar lesiones.

1. Los precios indicados son en pesos colombianos.
2. Los gramajes expresados se toman antes de la cocción.
3. Se sugiere a los consumidores una propina voluntaria del 10% del valor de la cuenta para el personal que hace parte de la cadena de servicio, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por el cliente, según la valoración del servicio. El valor de la propina debe ser concertado antes de la emisión de la factura. Ante cualquier inconveniente con el cobro de la propina, puede comunicarse con la SIC a través de sus canales de atención telefónica o por el correo institucional contactenos@sic.gov.co.

FRUTA FRESCA

TAZÓN DE FRUTA FRESCA \$16.000

Fruta de temporada aderezada con naranja, miel y granola.

ENSALADA DE FRUTA CON BANANO Y PAPAYA \$20.000

Kiwi, fresas, arándanos, aderezados con crema, yogurt y miel. Con granola, queso doble crema y trozos de oblea.

ENSALADA DE FRUTAS DE SOTAQUIRÁ \$22.000

Moras silvestres, uchuva, duraznos, feijoa, fresas y arándanos, aderezados con crema agria, naranja y miel. Con mermelada de arándanos y almendras garrapiñadas.

PARFAIT DE GUANABANA \$18.000

En base de guanábana con fruta fresca, mamoncillo, yogurt y granola.

BOWL DE AÇAÍ \$28.000

Con banano, frutos rojos, granola, chía, chocolate y uvas pasas.

BOWL DE MAMONCILLO \$26.000

Con frutos rojos, almendras garrapiñadas, chocolate blanco y semillas.

BOWL DE FRUTOS AMARILLOS \$26.000

A base de maracuyá, mango y naranja, fruta fresca y granola.

MINI PANCAKES DE AVENA CON FRUTA FRESCA x3 Und \$22.000

Fruta de temporada aderezada con limón y melao, semillas de linaza y yogurt.

MINI PANCAKES DE AVENA CON MERMELADA DE FRUTOS ROJOS x4 Und \$24.000

Con yogurt, arándanos, fresas y maní garrapiñado.

MINI PANCAKES DE AVENA CON NUTELLA x4 Und \$26.000

Con bananos, arándanos y maní garrapiñado.

PANCAKE RELLENO DE CHOCOLATINA JET x4 Und \$26.000

Con moras silvestres, banano en tempura y mermelada de uchuva.

* Adición de helado. + \$5.000



CANASTAS PARA COMPARTIR

CANASTA DE PAN

x2 \$14.000 x4 \$26.000

Mix de panadería del día, dulce y salada. Acompañado de mantequilla de hoja de coca, suero y mermelada de mora.

CANASTA DE AMASIJOS

* Según disponibilidad
x2 \$22.000 x4 \$40.000

Mix de amasijos. Acompañado de suero, mermelada de uchuva y mermelada de mora.

CANASTA DE BOLLERIA

x2 \$28.000 x4 \$52.000

Mix de bollería del día. Acompañado de suero, mermelada de uchuva y mermelada de mora.

DIP DE QUESO

x2 \$22.000 x4 \$40.000

Mezcla de queso paipa, costeño y doble crema, acompañado de pan de maíz, arepa de choclo y arepa santandereana.



AREPAS

MINI AREPAS ^{x2 Und}

Escoge entre arepa de choclo o arepa Santandereana.

Con Hogao, **\$14.000**
aguacate, suero y queso Paipa.

con huevo revuelto, **\$16.000**
hogao y suero.

Con panceta acevichada, **\$22.000**
aguacate y crocantes de maíz.

Con chorizo en melao, **\$18.000**
maíz dulce, y queso Paipa.

Con sobrebarriga, **\$24.000**
huevo de codorniz, suero y panela.

AREPA DE PAN DE YUCA **\$17.000**
Con maíz dulce,
suero y queso Paipa.

Con chorizo en melao, **\$24.000**
suero, crocantes de maíz y ensaladilla.

Con sobrebarriga, **\$32.000**
suero y crocantes de maíz.

AREPA DE CHOCLO **\$18.000**
Con queso doble crema,
queso Paipa, suero y crocantes de maíz.

Con jalea de bocadillo, **\$20.000**
queso doble crema, suero y crocantes de maíz.

Con panceta acevichada, **\$26.000**
suero y queso doble crema.

Con sobrebarriga, **\$32.000**
queso doble crema y aguacate.



AMASIJOS Y ENVUELTOS

* Según disponibilidad

PAN DE BONO ^{x2 Und}

Con panceta acevichada, **\$24.000**
melao, ají y suero.

Con sobrebarriga, **\$28.000**
huevo de codorniz y ají.

BUÑUELO ^{x2 Und}

Con huevo perico, **\$22.000**
suero, maíz y aguacate.

Con camarón, **\$28.000**
al ajillo, tártara y maíz crocante.

Con carne criolla, **\$28.000**
tártara y ensaladilla.

ENVUELTO DE MAÍZ

Rostizados y ahumados en su hoja.

Tajadas de envuelto, **\$22.000**
con maduro, hogao, suero, crocantes de
maíz y mora.

Con huevo perico, **\$24.000**
tocineta y suero.

Con chorizo, **\$26.000**
en melao, suero y crocantes de maíz.

Con sobrebarriga, **\$32.000**
huevo de codorniz y maíz crocante.

TAMAL SANTANDEREANO

Tamal mixto traído de Piedecuesta Santander, acompañado de pan de maíz.

Tradicional, **\$20.000**
con suero y crocantes de maíz.

Con huevo pochado, **\$26.000**
tocineta y hogao.

Con camarón, **\$28.000**
en hogao con panká, suero y maíz crocante.

Con carne criolla, **\$32.000**
a base de hogao y suero.



TOSTADAS

En base de pan de masa madre tostado.

DIP DE AGUACATE Y HUEVO \$28.000

Huevo pochado, dip de aguacate, suero, maíz crocante, rocoto y portobello asado.

*Pídelo con tocineta. \$34.000

SALMÓN \$42.000

Con teriyaki de panela, rúgula, suero, aguacate tatemado y maíz crocante.

BURRATA \$44.000

Con maíz, hogao, rúgula, tomate cherry, espárragos y queso Paipa.

SANGUCHE CROISSANT

CON JAMÓN Y QUESO \$20.000

NAPOLITANO, \$24.000

jamón, rúgula, salsa napolitana y queso Paipa.

CON OMELETTE Y TOCINETA, \$24.000

queso cheddar y crocantes de maíz.

AGUACATES RELLENOS

CON HUEVOS REVUELTOS, \$24.000
tocineta caramelizada y suero.

CON POLLO Y SETAS, \$28.000
en cremoso de queso.

CON SOBREBARRIGA, \$33.000
queso Paipa, suero y huevo de codorniz.

WAFFLES

Escoge la masa entre pan de yuca, buñuelo o maíz choclo.

MELAO DE SUERO Y TOCINETA \$26.000

Con huevo frito, aguacate, crocantes de maíz y aceite de achiote.

CHEDDAR Y TOCINETA \$26.000

Con huevo frito, aguacate, crocantes de maíz y aceite de achiote.

MAIZ Y SETAS \$26.000

Con huevos revueltos con hogao, suero y queso Paipa.

OMELETTE Y CAMARÓN \$36.000

Omelette con queso Paipa, camarón salteado y miel de hogao.

POLLO EN MELAO Y ENSALADILLA \$38.000

Pollo rostizado con melao y soya, ensaladilla de misuna, portobello y aguacate.

* Adición de queso fundido. + \$4.000



CANASTA DE WAFFLE PAN DE YUCA

AGUACATE Y TOCINETA \$26.000
Con huevos revueltos con hogao y suero.

**SETAS EN
CREMOSO DE PAIPA** \$26.000
Con huevos revueltos con hogao y suero.

**CROCANTES DE JAMÓN
Y NAPOLITANA** \$26.000
Con huevos revueltos con hogao y ensaladilla.

* Adición de queso fundido. + \$4.000

CALENTADOS

Con base de arroz con maíz, maduro y hogao, acompañado de arepa santandereana, huevo y suero.

**CALENTADO DE
HUEVO Y CHORIZO** \$38.000
Con frijol bola roja, el chorizo en melao y ensaladilla de misuna con tomates perla.

CALENTADO CRIOLLO \$40.000
Con frijol bola roja, panceta y chorizo de cerdo.

**CALENTADO DE
CARNE CRIOLLA** \$44.000
Con frijol negro, suero y crocantes de papa nativa.



HUEVOS

HUEVOS PERICOS \$18.000
Con queso Paipa, suero y arepa Santandereana.

Con setas, \$24.000
queso Paipa y arepa Santandereana.

Con chorizo, \$26.000
queso Paipa y arepa Santandereana.

HUEVOS DE LA TIERRA \$24.000
Tortilla de huevo con chorizo, maíz, maduro, cebolla, arepa Santandereana y suero.

HUEVOS NAPOLITANOS \$26.000
Omelette con queso Paipa y salsa napolitana, crema de queso, mix asiático, portobello laminado y pan de maíz.

OMELETTE
Rellenos de queso Paipa y acompañados de pan de maíz.

Con tocineta, \$24.000
tomate perla y cremoso de queso.

Con camarón, \$28.000
hogao con ají panka y queso Paipa.

Con sobrebarriga, \$30.000
con napolitana y ensaladilla.

HUEVOS MEXICANOS \$24.000
Base de salsa tatemada con hogao, maíz choclo, cubos de aguacate tatemados, jalapeños encurtidos en panela, suero, totopos y huevo frito.

HUEVOS BENEDICTINOS
Espárragos, setas, salsa de yemas, hogao y pan de masa madre.
Con tocineta. \$28.000
Con salmón fresco. \$36.000

CACEROLA CON HUEVO FRITO
En base de cremoso de hogao, maíz choclo, setas, plátano maduro, queso Paipa y suero. Acompañado de pan de maíz.
Con papa criolla. \$30.000
Con chorizo de cerdo. \$34.000
Con panceta. \$38.000

CROQUE-MADAME \$30.000
Con pan brioche de molde, dorado en mantequilla, huevo frito, tomates cherry y setas salteadas.
Con jamón y setas, \$32.000
bañado en cremoso de setas y Paipa.
Con tocineta y cheddar, \$34.000
bañado en cremoso de cheddar.

**PANCAKE CON
HUEVO FRITO** \$30.000
Con jamón, \$32.000
tomates salteados y queso fundido.
Con tocineta, \$34.000
miel y queso cheddar.

PARA COMPARTIR

TOTOPOS CON GUACAMOLE

\$18.000

Suero, cebolla encurtida, tabasco de mora y crocantes de maíz.

DEDOS DE QUESO PAIPA CROCANTES ^{x4 Und}

\$22.000

Queso Paipa apanado, con mermelada de uchuva, acompañado napolitana con hogao.

CACEROLA DE BURRATA CALIENTE

\$44.000

Burrata fundida en napolitana con hogao, setas salteadas, tomate perla y ensaladilla. Acompañado de pan de maíz.

PATACONES ^{x3 Und}

Con hogao y suero, crocantes de maíz y polvo de coca. **\$20.000**

Con carne criolla, guacamole, suero y cebollas encurtidas. **\$28.000**

Con panceta acevichada, suero y ensaladilla. **\$26.000**

Con camarón al ajillo, guacamole y suero. **\$28.000**

CHORIZOS EN MELAO CON AREPA

\$26.000

Chorizo de cerdo artesanal, bañados en melao y suero. Acompañado de arepa santandereana.

BOCADILLOS DE CHICARRÓN

\$38.000

Con papa criolla bañada en tártara, BBQ de bocadillo, suero y cebolla encurtida.

CAMARONES EN CREMOSO DE QUESO

\$35.000

Camarones salteados al ajillo, sobre cremoso de queso y pan de maíz.

CREMAS

CREMA DE TOMATE

\$26.000

A base de tomates tatemados, crema de leche y tortilla de maíz crocante. Acompañado de pan de maíz.

CREMA DE AHUYAMA

\$26.000

A base de ahuyama y vegetales tatemados, crema de leche, cilantro y tierra de grisini. Acompañado de pan de maíz.



CREPES

CREPE DE POLLO Y CHAPIÑÓN

\$36.000

Pollo salteado en cremoso de setas y queso Paipa, hogao, setas asadas y ensaladilla.

CREPE DE CAMARÓN

\$38.000

Al ajillo, con vegetales salteados, rúgula y queso Paipa.

CREPE DE BURRATA Y CARNE CRIOLLA

\$55.000

Sobrebarriga en cocción lenta a base de hogao y cilantro, tocineta caramelizada, queso doble crema, burrata fundida y ensaladilla.



PASTAS

Acompañadas con pan de masa madre y queso Paipa.

PASTA CON SETAS

\$32.000

Fetuccini artesanal en cremoso de soya y paipa, tomates Cherry, espárragos y setas salteadas al ajillo.

PASTA DE SETAS Y CAMARÓN

\$40.000

Fetuccini artesanal salteado con salsa cítrica, camarón, espárragos y setas salteadas al ajillo, rugula y cebolla crocante.

PASTA ALFREDO CON POLLO APANADO

\$40.000

Fetuccini artesanal en cremoso de queso paipa y mantequilla, pollo apanado, rugula y setas al ajillo.

PASTA DE LOMO Y TOCINETA

\$46.000

Fetuccini artesanal en salsa napolitana y soya, salteado con lomo y tomate Cherry, tocineta caramelizada, cebolla crocante, y suero.

CANELONES DE SOBREBARRIGA CON BURRATA

\$55.000

Canelones rellenos de sobrebarriga en cocción lenta con hogao, burrata fundida, salsa cítrica, crocantes de cebolla y frutos secos.

ENSALADAS

ENSALADA CESAR

CON POLLO APANADO \$40.000

Base de quinua salteada, ensaladilla con tomates perla, aderezo cesar, crocantes de pan, duxelle de setas y pollo apanado.

PAVO CON AGUACATE \$45.000

Quinua salteada, pavo ahumado y rostizado, mix de verdes, arándanos, tomates asados, cremoso de suero, vinagreta de uchuva y aguacate tatemado.

SETAS Y CAMARÓN \$42.000

Quinua salteada, camarón al ajillo con suero, mix de verdes, maíz dulce, setas rostizadas, vinagreta mora con balsámico y aguacate tatemado.

BOWLS CALIENTES

BOWL DE PANCETA CROCANTE

\$42.000

Base de cremoso de papa criolla, panceta crocante, ensaladilla cítrica y tajadas de maduro.

BOWL DE PANCETA Y CAMARÓN

\$42.000

Base de arroz, panceta crocante, camarones salteados al ajillo con suero, ensaladilla cítrica y tajadas de maduro.

BOWL DE POLLO CON GUACAMOLE

\$38.000

Base de arroz con maíz y cilantro, pollo desmechado, guacamole, frijol negro, tajadas de maduro y queso costeño frito.

BOWL STROGANOFF

Base de arroz con maíz y cilantro, salteado de setas y espárragos en cremoso de duxelle, suero y tomates perla.

Pollo \$40.000
Lomo \$46.000

BOWL DE CARNE ASADA \$42.000

Base de arroz con maíz y cilantro, lomo ancho asado bañado en hogao, tajadas de maduro, queso costeño frito y ensaladilla cítrica.

BOWL DE SOBREBARRIGA \$42.000

Base de arroz con maíz y cilantro, sobrebarriga en cocción lenta con hogao, frijol negro, plátanos tentación y aguacate.

BOWL DE CAMARÓN \$40.000

Base de arroz con maíz y cilantro, camarón salteado con suero al ajillo, patacones y ensaladilla cítrica.

TRUCHA Y PATACÓN \$40.000

Base de cremoso de papa criolla, trucha rostizada al ajillo, mix de verdes, aguacate y tomates.

SANGUCHES

Con pan de molde artesanal, dorado en mantequilla, acompañado de papa criolla o francesa de nativa.

SANGUCHE DE JAMÓN Y HUEVO \$30.000

Con queso Paipa, queso doble crema, aguacate y crocantes de tocineta.

SANGUCHE DE BURRATA Y TOMATES ASADOS \$44.000

Con setas laminadas, rotizadas con chumichurri, rúgula, tomates asados, tártara y burrata fundida.

SANGUCHE DE POLLO PARRILLADO \$38.000

Con BBQ de piña, queso doble crema, rúgula, aguacate y tomate.

SANGUCHE DE PAVO Y AGUACATE \$44.000

Con tomates, queso doble crema, mermelada de uchuva, rúgula y tártara.

SANGUCHE DE LOMO Y TOCINETA \$45.000

Con tártara y setas salteadas, rúgula, tocineta caramelizada y queso doble crema.



SANGUCHES DE BUÑUELO

Acompañado de papa criolla o francesa de nativa.

SANGUCHE DE BUÑUELO CON CHORIZO \$36.000

Con duxelle de setas, tártara, chorizo artesanal con chimichurri y queso doble crema.

SANGUCHE DE BUÑUELO CON PANCETA \$40.000

Con panceta crocante, BBQ de guayaba, suero, queso Paipa y ensaladilla cítrica.

SANGUCHE DE BUÑUELO CON POLLO APANADO \$40.000

Con aderezo cesar, queso Paipa y rúgula.

DESGRANADOS

Maíz choclo salteado con tártara y queso paipa, gratinados mix de quesos y crocantes de papa nativa.

**CON CHORIZO
ARTESANAL DE CERDO** \$36.000

**CON POLLO
DESMECHADO** 36.000

CON CARNE CRIOLLA \$38.000



HAMBURGUESAS

Acompañado de papa criolla o francesa de nativa.

HAMBURGUESA CLÁSICA \$36.000

Doble carne smash de 120 gr cada una, cheddar con doble crema y vegetales frescos.

**HAMBURGUESA DE
POLLO CRISPY** \$38.000

Doble pollo crispy de 80 gr cada uno, Paipa con doble crema, ensaladilla cítrica y aderezo de suero con tabasco de mora.

**HAMBURGUESA CON
TOCINETA Y CEBOLLA** \$42.000

Carne smash de 150 gr, cheddar con doble crema, tocineta y cebolla caramelizada.

**HAMBURGUESA
CON PANCETA** \$44.000

Carne smash de 120 gr, Paipa con doble crema, panceta crocante, BBQ de guayaba, suero y ensaladilla cítrica.

**HAMBURGUESA CON
POLLO DESMECHADO** \$44.000

Carne smash de 150 gr, Paipa con doble crema, pollo desmechado con salsa tártara y vegetales frescos.

**HAMBURGUESA CON CARNE
CRIOLLA Y MADURO** \$46.000

Carne smash de 120 gr, Paipa con doble crema, carne criolla guisada, tajadas de maduro y vegetales frescos.

TACOS X3 UND

• Tostada con queso Paipa. + \$4.000

PANCETA CROCANTE \$32.000

Con queso doble crema, cebolla encurtida y maíz.

CARNE CRIOLLA \$36.000

Con queso costeño frito, ensaladilla crítica y suero.

CAMARÓN APANADO Y PAIPA \$36.000

Con salsa tártara y aguacate.

TACOEMPANADAS

Base de empanada de trigo crocante, rellena de queso paipa.

POLLO GRATINADO \$32.000

Con mix de quesos, pollo en tártara y cebolla caramelizada.

SOBREBARRIGA \$36.000

Con queso paipa, jalapeño encurtido y crocantes de cebolla.

CARNITAS CRIOLLA \$36.000

Panceta de cerdo confitada, aguacate, cebolla ocañera y suero.



PERROS

Acompañado de papa criolla o francesa de nativa.

MINI PERROS \$38.000

Trio de perros con camarón, chorizo y pollo con aguacate.

MINI PERROS CON MORADILLO \$36.000

Trio de perros con chorizo de cerdo y bocadillo de mora, chalaquita cítrica y suero costeño.

PERRO CON TOCINETA Y PIÑA \$32.000

Con salsa tártara, salchicha americana, cremoso de queso y piña, crocantes de tocineta y cilantro.

PERRO CON TOCINETA Y MAÍZ \$32.000

Con salsa tártara, salchicha americana, maíz en cremoso de Paipa, crocantes de tocineta y cebollín.

PERRO CON PANCETA \$40.000

Con BBQ de guayaba, salchicha americana, queso fundido, panceta crocante y ensaladilla cítrica.

PERRO CON POLLO \$38.000

Con salchicha americana, queso fundido, cebolla caramelizada, pollo en tártara y chips de papa nativa con cilantro.

PERRO CON CARNE CRIOLLA \$42.000

Con salsa tártara, salchicha americana, queso fundido, carne criolla guisada, cebolla crocantes y suero.

PERRO CON CAMARÓN \$38.000

Con sala tártara, salchicha americana, queso fundido, camarones salteados al ajillo, ensaladilla cítrica y aderezo de suero con tabasco de mora.

PAPAS

Papa Nativa bañada en tártara.
Pídelas con: • Salchicha. • Chorizo Santarosano. • Chorizo artesanal.

PAPAS CON PANCETA \$40.000

Con queso fundido, guacamole, ensaladilla cítrica y crocantes de maíz.

PAPAS TOCINETA Y BURRATA \$46.000

Con queso paipa, tocineta caramelizada, piña, cebollín y burrata fundida.

PAPAS CON POLLO APANADO \$38.000

Con queso fundido, pollo apanado, aderezo de suero y tabasco de mora y ensaladilla.

PAPAS CON POLLO DESMECHADO \$38.000

Con queso fundido, pollo desmechado en tártara y cebolla caramelizada.

PAPAS CON CARNE CRIOLLA \$40.000

Con queso fundido, carne criolla guisada, crocantes de cebolla y suero.

MADUROS ASADOS

MADURO CON SETAS \$32.000

Setas salteadas al ajillo, con duxelle, queso fundido, hogao con panka y crocantes de papa nativa.

MADURO CON PANCETA \$38.000

Con salsa tártara, queso fundido, ensaladilla cítrica y suero.

MADURO CON CARNE CRIOLLA \$40.000

Con salsa tártara y hogao, queso fundido, carne criolla guisada, cebolla crocante y suero.

MADURO CON CAMARÓN \$40.000

Con salsa tártara, mix de quesos, hogao con panka y ensaladilla cítrica.



POSTRES

RASPADOS Y CHOLAOS

RASPADO DE KOLA \$16.000

Raspado con jarabe de kola, zumo de gulupa, lecherita y quipitos.

CHOLAO DE LA CIUDAD BONITA \$16.000

Raspado con jarabe de kola y lecherita, banano, maracuyá, Milo y Cocosette.

CHOLAO DE LULO \$18.000

Raspado con jarabe de kola y lecherita, lulo, kiwi, banano, mora, Milo y Cocosette.

CHOLAO DE GULUPA \$18.000

Raspado con jarabe de kola y lecherita, gulupa, mango, piña, arándanos, Milo y Cocosette.

RASPADO DE POLA Y GUARO \$25.000

Cerveza congelada, La Guarería de corozo, limón, fresas y arándanos.

* Adición de helado. + \$5.000

HELADOS

Hecho con ingredientes naturales, sin conservantes artificiales.

Copa bola de helado \$7.000

Copa 2 bolas de helado \$10.000

Copa 3 bolas de helado \$13.000

* En cono + \$3.000

* En chococono +\$7.000

* En canasta de cono +\$4.000

* En canasta de waffle de pan de yuca +\$10.000

- Arequipe y Ducales
- Bocadillo y Queso
- Cookie Monster
- Gulupa Y Cocosette
- Kola y Lecherita
- Lecherita y Quipitos
- Mora de Doña Rosita
- Chocoramix
- Cocada
- Gansito
- Lulada
- Milo
- Oreoqueipe
- Oblea Florideña



POSTRES HELADOS

BANANA SPLIT \$18.000

Helado de lecherita, banano bocadillo, fresa, mora, cocosette y chantilly. Bañado en arequipe caliente.

COPA DE AREQUIPE CHOCORRAMO \$20.000

Helado de arequipe y ducales, arándanos, trozos de chocorramo y chantilly. Bañado en chocolate caliente.

COPA DE GANSITO \$20.000

Helado de gansito, fresa, mermelada de mora, gansito, cremoso de masmelos y chantilly.

COPA LECHERITA Y MILO \$18.000

Helado de lecherita y helado de milo, banano, arándanos, galleta quimbaya, crema de chocolate, milo en polvo y chantilly.

COPA DE MORA Y AREQUIPE \$18.000

Helado de mora y helado de arequipe, mermelada de mora, arándanos, kiwi, trozos de ponqué ramo y chantilly.

COPA DE PIÑA Y COCO \$20.000

Helado de coco, trozos de piña y duraznos, cocada, cocosette y chantilly. Bañado en lecherita con quipitos.

FRESAS CON CREMA Y HELADO \$20.000

Helado de lecherita, bizcochuelo 3 leches, merengue y fresas.

FRESAS CON CHOCOLATE Y HELADO \$22.000

Helado de milo, brownie, ganache de chocolate y fresas.

MERENGÓN DE GUANÁBANA \$20.000

Helado de lecherita, trozos de ponqué ramo, crema de guanábana, mermelada de mora, fresas, arándanos, merengue y arequipe caliente.

DULCES COLOMBIANOS

COCOSSETTE CON HELADO \$18.000

Galleta Cocosette bañada en arequipe y coco, con mango, fresas, arándanos y helado de gulupa.

GANSITO CON HELADO \$20.000

Gansito caliente con mermelada de arándanos, Quimbaya triturada, fresas y helado de Gansito.

BORRACHO DE PONQUÉ GALA \$22.000

Ponqué Gala bañado en La Guarería de gulupa, con helado de arequipe, Nutella y arándanos.

CHOCORRAMO CON HELADO \$22.000

Chocorramo caliente, con manzanas caramelizadas, Milo, helado de Lecherita y Oreo triturada.

PAN Y HELADO

POSTRES

POSTRES CON PANADERÍA

PAN CON HELADO \$24.000

Pan brioche con mora y arequipe, tostado en mantequilla, con helado soft de Lecherita, salsa de mora, Nutella, Lecherita, Quimbaya y Morenitas.

ROSCÓN CON HELADO \$19.000

Roscón con arequipe, con mermelada de mora, helado soft de lecherita, mix de galletas y oblea.

CROOKIE CON HELADO \$22.000

Mezcla de croissant y galleta de chocolate, helado de lecherita y quimbayas. Bañado con chocolate caliente.

MIL HOJA CON HELADO \$21.000

Milhoja rellena de arequipe, con bocadillo, nutella, moras frescas, helado de lecherita y chantilly.

MIL HOJA DE FLAT CROISSANT \$24.000

Mil hoja en capas de croissant flat, rellena de arequipe, con chantilly y fruta fresca.

PASTEL GLORIA DE BOCADILLO Y QUESO \$21.000

Caliente, con helado de bocadillo, queso doble crema y mermelada de arándanos.

CONO DE CROISSANT CON HELADO \$22.000

Croissant relleno, con helado soft de Lecherita y Quimbayas.

- CHOCOLATE
- PISTACHO

NEW YORK ROLL \$22.000

Croissant roll relleno de mora y arequipe, con manzanas caramelizadas con ron, arándanos y chatilly.



OBLEAS

OBLEA ROCA \$18.000

Con mermelada de mora, arequipe, nutella, jalea de bocadillo, queso, chantilly y ducales.

OBLEA FLORIDEÑA \$18.000

Con mermelada de mora, arequipe, mora fresca, queso, chantilly y ducales.

OBLEA DE FRESAS CON CREMA \$22.000

Con Lecherita, salsa de fresa, chantilly, ponqué Gala y fresas.

OBLEA DE MERENGÓN \$22.000

Con crema de guanábana, chantilly, mora y Lecherita.

OBLEA DE NUTELLA Y BANANO \$22.000

Con banano, arequipe, Nutella y arándanos.

OBLEA CON CRISPETAS \$22.000

Con arequipe, chantilly y crispetas con caramelo.

OBLEA CON OREO \$22.000

Con ganache de chocolate y arándanos.

OBLEA CON GANSITO \$22.000

Con salsa de fresa, Nutella, chantilly y Quimbaya.

OBLEA CON CHOCORRAMO Y MASMELOS \$22.000

Con chantilly, arequipe, queso y mermelada de frutos rojos.

PAN Y HELADO

POSTRES

TORTAS

BROWNIE CON HELADO \$20.000

Torta de chocolate con capas de arequipe, helado de lecherita, galleta quimbaya, fresas y arándanos.

TORTA DE ZANAHORIA \$16.000

Torta de zanahoria con lecherita, canela, duraznos y chantilly.

TORTA DE BANANO \$18.000

Con banano bocadillo y helado de lecherita, bañado en arequipe caliente.

TRES LECHE Y COCO \$22.000

Tres leches con helado de coco, galletas ducales y cocada.

TRES LECHE DE AREQUIPE Y MORA \$22.000

Tres leches con arequipe, helado de mora, arándanos y chantilly.

CREPES DULCES

CREPE FLORIDENO CON HELADO \$24.000

Relleno de mermelada de mora, queso Paipa y fresas, con helado de Lecherita y arequipe caliente.

CREPE DE MASMELO Y CHOCORRAMO CON HELADO \$26.000

Relleno de masmelos fundidos con Chocorramo, helado de Lecherita y chocolate caliente.

WAFFLES DULCES

Escoge entre pan de yuca y buñuelo.

AREQUIPE Y BOCADILLO, \$18.000 mermelada de mora y frutos rojos.

NUTELLA Y BANANO, \$23.000 arequipe y arándanos.

BOCADILLO Y QUESO, \$18.000 con suero.

* Adición de helado. + \$5.000



PAN Y HELADO

PARA LLEVAR



Helado Artesanal
 Hecho con ingredientes naturales, sin conservantes artificiales.
 Elige tu favorito y disfruta de los sabores que se conectan con nuestras tradiciones.

- * Adicional cono + \$3.000
- * Adicional Choco-cono + \$7.000

HELADERÍA ARTESANAL

Hecho con ingredientes naturales, sin conservantes artificiales.

- Arequipe y Ducales
- Bocado y Queso
- Cookie Monster
- Gulupa Y Cocosette
- Kola y Lecherita
- Lecherita y Quipitos
- Mora de Doña Rosita
- Chocoramix
- Cocada
- Gansito
- Lulada
- Milo
- Oreoque
- Oblea Floridaña

* ½ Litro de helado	\$30.000
* 1 Litro de helado	\$40.000
* Paquete de conos x4 und	\$8.000



TORTAS

*Según disponibilidad y por encargo.

- Torta de banano
- Torta de chocolate
- Torta de zanahoria
- Torta tres leches de arequipe y mora
- Torta tres leches de coco

Mediana ^{12 Pax}

\$60.000
\$70.000
\$55.000
\$75.000
\$75.000

Grande ^{20 Pax}

\$135.000
\$110.000
\$140.000
\$140.000

PAN Y HELADO

PARA LLEVAR



BOLLERÍA

• Galleta de bocadillo y queso	\$5.000
• Galleta de vainilla y chocolate	\$5.000
• Galleta de chocobrownie	\$7.000
• Gorazones de hojaldre	\$4.000
• Corazones de hojaldre con chocolate	\$5.500
• Mil hoja de arequipe	\$14.000
• Pastel gloria con bocadillo y queso	\$8.000
• Roscones ^{x4}	\$9.000
• Roscones con bocadillo ^{x4}	\$12.000
• Media luna con arequipe	\$6.000
• Flat croissant	\$8.000
• Flat croissant con chocolate	\$10.000
• Mil hoja de flat croissant	\$24.000
• Croissant	\$7.000
• Croissant de jamón y queso	\$12.000
• Croissant de almendras	\$12.000
• Croissant de pistacho	\$14.000
• Croissant de chocolate	\$14.000
• Croissant de chocolate	\$14.000
• Mini roll de croissant y bocadillo.	\$12.000
• Croissant roll con chocolate, arequipe y mora.	\$15.000
• Crookie roll con chocolate y quimbayas.	\$15.000

PAN Y HELADO

PARA LLEVAR



PANADERÍA ARTESANAL

• Brioche hamburguesa ^{x4}	\$9.500
• Brioche mini perro ^{x4}	\$7.000
• Brioche perro ^{x4}	\$9.500
• Brioche queso paipa ^{x4}	\$14.000
• Brioche de molde	\$14.000
• Brioche de molde con miel y queso	\$26.000
• Brioche de molde con arequipe y mora	\$24.000
• Cachitos de jamón y queso ^{x4}	\$14.000
• Pan cascarita ^{x4}	\$6.000
• Pan de maíz ^{x4}	\$6.500
• Pan queso costeño ^{x4}	\$10.000
• Pan chocolate ^{x4}	\$12.000
• Paquete de grisinis	\$10.000
• Focaccia	\$10.000
• Pan de masa madre	\$12.000
• Pan integral de molde	\$14.000

A stylized illustration of two flowers. The flower on the left is orange with a scalloped top edge and a long stem. The flower on the right is pink with a daisy-like center and a long stem. The background is dark grey.

BEBIDAS

CÓCTELES



LA GUARERÍA & MAMBE

COLOMBIAN TONIC \$30.000

La Guarería Colombian tonic, cordial de coca, terminado con soda de rosas y frambuesa.

LA SIERRA \$29.000

Mezcal 400 Conejos, La Guarería Colombian tonic, cordial de mamoncillo, ahumado con palo santo y bitters.

GUAMORA (Juega a la suerte) \$29.000

La Guarería Guamora, cítricos y esferificaciones de mora.

MANGO VICHE \$30.000

La Guarería Guarango, Campari, mango viche, sal, tajín y limón.

LA GUARERIA SOUR \$29.000

La Guarería, óleo de fruta, zumo de limón y emulsionada con aquafaba y fruta nitrogenada.

* Escoge entre:

- Guaracuyá
- Guarango
- Guarozo
- Guarucha
- Guamora
- Guaijoa
- Colombian tonic

CUNDI MULE 28 .000

Licor Mambe artesanal, almibar de jengibre, cítricos y Ginger Beer.

ROSA FASHIONED 28 .000

Licor de mora artesanal, mora, azúcar y bitters.

DE AUTOR

GINTONERIA \$34.000

Ginebra London Dry y agua tónica.

* Escoge entre:

- Mora
- Sandía
- Gulupa
- Pepino
- Lyches
- piña
- fresa

MOJITO \$33.000***JARRA** \$130.000

Ron Quimbaya Gold, hierbabuena, limón o fruta a elección y soda.

- Mora
- Sandía
- Mango biche
- Lulo
- Gulupa
- Piña

MANDARIN GIN \$34.000

Ginebra Gordon's, La Guarería Guaracuyá, mandarina y hojas de coca, servido en maracuyá ahumado en mesa.

NEW YORK LULO \$37.000

Whiskey Tullamore Dew, limoncello, extracto de lulo, óleo de hierbas de azotea y papel magia.

COLOMBIA TROPICAL \$33.000

Tequila Blanco, mix de maracuyá y gulupa, extracto de coco con hoja de coca servido en maracuyá.

NIEVE CARMESÍ \$33.000

Tequila blanco, mora de doña rosita, cítricos, soda de rosas y frambuesa.

CÁLIDO \$32.000

Ginebra, sandía fresca cítricos, hierbas y soda.

HECHIZO \$33.000

Ron Quimbaya Gold, flameado en mesa con Amareto Disaronno, naranja y hierbas.

PIE BAILEYS \$30.000

Baileys, Ginebra Gordon's, almibar de hoja de coca y perfume de rosas.

BLACK PASSIONFLOWER \$33.000

Ginebra Gordon's, licor de almendras, extracto de gulupa, cordial de hojas de coca, carbón activado DETOX y gulupa caramelizada con panela.



BEBIDAS

FRÍAS CON LICOR



SPRITZERS

APEROL SPRITZ \$25.000

Cinzano Spritz, Aperol, naranja fresca y soda.

DON ROCA SPRITZ \$33.000

Tequila Silver, Aperol Spritz, cordial de sandía y Cinzano Spritz.

ROSITA SPRITZ \$28.000

Licor de mora, Cinzano Spritz, soda de rosas y frambuesa.

LIMONCHELLO SPRITZ \$31.000

Limonchello, Cinzano Spritz y soda.

GUATAPÉ SPRITZ \$32.000

Licor Mambe Artesanal, piña jengibre y Ginger Ale.

MIMOSAS

\$29.000

Vino espumoso Prosecco, soda de rosas y frambuesa, fruta.

* Escoge entre

- Mandarina
- Naranja
- Lyches
- Sandía
- Arándanos
- Corozo

MIMOSAS GUARERÍA ROCA \$30.000

Vino espumoso Prosecco, La Guarería, soda de rosas y frambuesa.

* Escoge entre

- Guaracuyá
- Guarango
- Guarozo
- Guarucha
- Guaijoa
- Guamora
- Mandarina
- Naranja
- Lyches
- Sandía
- Arándanos
- Corozo

PARA COMPARTIR

COLOMBIAN PUNCH \$160.000

Botella de Vino Prosecco, La Guarería Guarango.

* Escoge entre

- Mandarina
- Lyches
- Sandía
- Arándanos
- Corozo

JARRA DE MARGARITAS \$160.000

Tequila blanco, licor de naranja y La Guarería.

* Escoge entre

- Clasica
- Mix de gulupa, maracuyá
- Lulo
- Tamarindo

SANGRÍAS

COPA \$30.000 JARRA \$150.000

Vino, jugo de mandarina, licor de naranja y La Guarería.

* Escoge entre

- Tinta
- Blanca
- Rosada

TINTO DE VERANO \$29.000

Vino blanco o vino tinto, jugo de mandarina y licor de naranja gasificado de toronja.

LIMONADAS DE VINO \$20.000

Vino blanco o tinto, zumo de limón y reducción de mora.

VINO CALIENTE \$36.000

Vino caliente, zumo de naranja, cordial de hoja de coca, canela y brandy.

REFAJOS

REFAJO DEL CAMPO \$19.000

Amaretto Disarrono, maracuyá y cerveza lager.

ROSITA \$17.000

Licor de mora, gaseosa Hipinto y Club Colombia.

COLOMBIAN \$17.000

La Guarería Tomillo coca, óleo de piña, gaseosa Hipinto, Club Colombia.

CERVEZAS

Club Colombia \$14.000

Corona \$15.000

Stella Artois \$16.000

BBC \$16.000



BEBIDAS

FRÍAS SIN LICOR



JUGOS REFRESCANTES

(12 ONZ)

Frutos rojos.	\$16.000
Frutos amarillos.	\$16.000
Corozo, naranja.	\$15.000
Naranja o mandarina.	\$13.000
Aguapanela de gulupa y jengibre.	\$14.000
Maracumango	\$18.000

JUGOS CREMOSOS Y MALTEADAS

MALTEADA DE CAFÉ \$23.000

Helado de lecherita, licor artesanal de café y salsa de chocolate.

SALPICÓN DE BAUDILIA \$18.000

Mora, lulo, guanábana y lecherita.

MALTEADA DE HELADO DE FRUTOS ROJOS, \$19.000

*Con Baileys \$ 23.000
moras de doña rosita, frambuesa y fresa.

MALTEADA DE HELADO DE GULUPA. \$19.000

*Con Baileys \$ 23.000
Gulupa, lecherita y leche en polvo.

MALTEADA DE HELADO DE MILO, \$18.000

*Con Baileys \$ 23.000
Oreo, Chocolate Hershey's y nuggets de Milo.

LULADA DE LECHERITA \$16.000

SODAS ROCOSAS

Lulo	\$14.000
Frambuesandia	\$16.000
Piña-hierbabuena	\$15.000
Mora	\$14.000
Corozo	\$15.000
Lyches	\$15.000
Frelyches	\$15.000
Gulupa y hoja de coca	\$15.000
Arándanos	\$15.000
Limonada mamoncillo	\$15.000
Limonada Kola Hipinto	\$15.000
Limonada cocolechera	\$15.000

CAFÉ FRÍO

Affogato	\$15.000
Masmelos ice coffe	\$14.000
Rosita ice coffe	\$14.000
Cold Brew de arándanos	\$14.000
Cold Brew de mandarina	\$13.000
Cold Brew de naranja	\$13.000
Cold Brew de lyches	\$13.000
Cold Brew	\$10.000
Frapuchino	\$12.000
Frapuchino Baileys	\$17.000
Café frío frutos rojos	V60 x4 \$30.000
Café frío cítrico	V60 x4 \$30.000

OTRAS BEBIDAS

Coca Cola	\$10.000
Coca Cola Zero	\$10.000
Hipinto	\$9.000
Ginger Ale	\$9.000
Agua Hatsu	\$10.000
Agua Hatsu con gas	\$10.000
Bretaña	\$10.000

BEBIDAS

CALIENTES

Chocolate Con fogata de marmelos y Chocolatina Jet.	\$15.000
Chocolate clásico	\$10.000
Milochips Con fogata de marmelos y Chokis	\$14.000
Mocaccino	\$13.000
Milo tradicional	\$12.000
Cappuchino o latte	\$11.000
Cappuchino bayles	\$16.000
Americano	\$8.000
Espresso	\$8.000

MOMENTO DEL CAFÉ



Café finca x2 Tazas	\$16.000
Prensa francesa x2 Tazas \$15.000 x4 Tazas \$22.000	
Chemex x2 Tazas \$16.000 x4 Tazas \$23.000	
V60 x2 Tazas \$17.000 x4 Tazas \$24.000	



INFUSIONES DE LA CASA

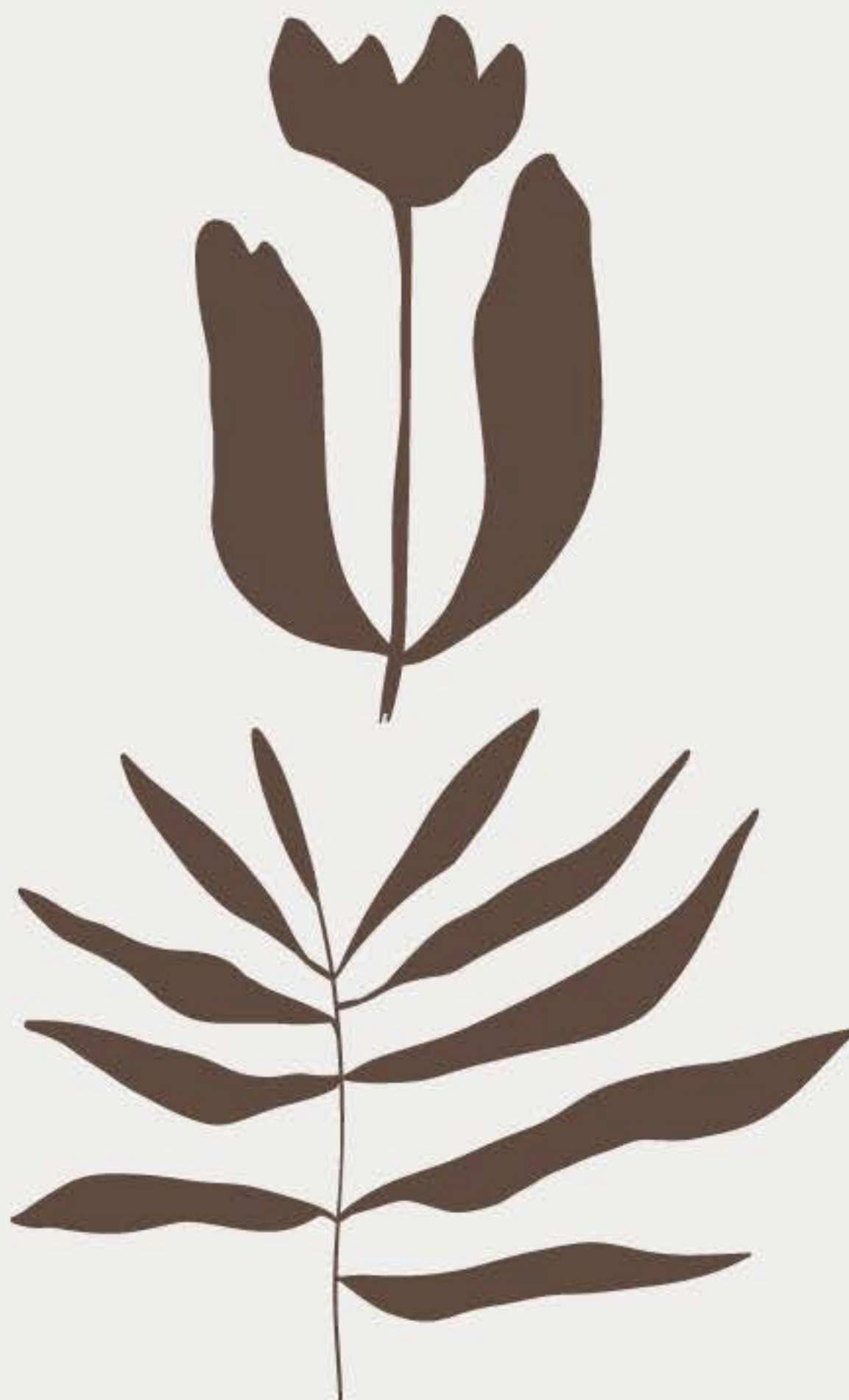
Matte colombiano	\$5.000
Frutos rojos	\$5.000
Hierbas de la huerta	\$5.000
Infusion tropical	\$5.000

CHAI CALIENTE O FRÍO

Té Chai Esmeralda	\$13.000
Mezcla de hoja de coca, cardamomo y pimienta de olor.	
Té Chai Zafiro	\$14.000
Mezcla de especias, anís estrellado y vainilla.	
Té Chai Dorado	\$13.000
Chocolate, cardamomo, cúrcuma y clavos.	
Té Matcha o Té verde Japonés	
En agua	\$8.000
En leche	\$11.000
Leche de almendras	\$13.000

Adiciones para bebidas calientes o frías. 1 oz.

* Baileys	\$8.000
* Frangelico	\$7.000
* Amaretto	\$7.000
* Licor de café	\$7.000
* Monin caramelo o vainilla	\$5.000
* Adición leche de almendras	\$2.500



BEBIDAS

LICORES

**MACERADOS
DE LA CASA**

	Trago	Botella
Guaro tomillo coca	\$20.000	\$180.000
Guarango	\$20.000	\$180.000
Guarucha	\$20.000	\$180.000
Guaracuyá	\$20.000	\$180.000
Guamora	\$20.000	\$180.000
Guaijoa	\$20.000	\$180.000

GINEBRA

Tanqueray	\$32.000	\$300.000
-----------	----------	-----------

VODKA

Absolut	\$29.000	\$270.000
---------	----------	-----------

TEQUILA

Cazadores	\$22.000	\$320.000
Centenario	\$22.000	\$320.000

MEZCAL

400 conejos	\$39.000	\$360.000
-------------	----------	-----------

RON

Quimbaya Gold	\$24.000	\$220.000
Havana 3 años	\$24.000	\$220.000

VINOS

Tinto

	Copa	Botella
Norton Doc	\$24.000	\$125.000
Santa Rita	\$25.000	\$125.000
Ramón Bilbao Rioja	\$30.000	\$160.000

Blanco

Santa Rita	\$25.000	\$125.000
Ramón Bilbao	\$30.000	\$160.000

Rosado

Norton Mil Rosas	\$20.000	\$110.000
Ramón Bilbao Rosado	\$25.000	\$150.000

Espumante

Undurraga Demisec	\$30.000	\$150.000
-------------------	----------	-----------

OTROS LICORES

	Trago	Botella
Baileys	\$20.000	\$180.000
Frangelico	\$25.000	\$230.000
Dissarono	\$30.000	\$280.000
Licor 43	\$23.000	\$210.000

Tenemos un nuevo espacio
para deleitar tus sentidos
Con lo mejor de 2 mundos



Búscanos en **LOCAL**, 2do Piso



Visítanos también en:



TIERRA: Cll. 66 #4a-31. Chapinero • **Contacto:** 3223622726

TIERRA•ROCA: Cll. 84a #12a-32, Zona T • **Contacto:** 3106311949

ROCA: Cll. 68 #6-96 Chapinero • **Contacto:** 3118850495

LA ANTICUCHERÍA: Cra. 4a #66-78. Chapinero • **Contacto:** 3112230952

ROCA TE INVITA A DISFRUTAR CON RESPONSABILIDAD. EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD.
PROHÍBASE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD Y MUJERES EMBARAZADAS.