

recon

Almuerzo & Cena



Almuerzo & Cena

Mini Waffles

Waffles Roca \$18.000

Mini waffles de pan de yuca con fresas, almendras de chocolate, yogurt griego, lecherita y polvo de Oreo.

Waffles Crunch \$24.000

Mini torre de waffles de banano de pan de yuca con miel, banano, tocineta y canela.

Waffles de pan de yuca

Waffle de cheddar \$29.000

Con huevo frito, tocineta, aguacate y crocantes de maíz.

Waffle de aguacate y burrata \$44.000

Con tomates asados, duraznos, rúgula y pesto.

Torre de waffle \$29.000

Con huevos revueltos, tocineta, miel, aderezo de tabasco y suero.

Sándwich de waffle \$36.000

Con pollo apanado, tocineta, aguacate, tomate, lechuga, queso cheddar y miel. Acompañado de papitas criollas.

Centro de mesa para compartir

Tabla Roca \$37.000

Set de 6 mini bocados

- Tapas de pan de maíz con queso Paipa, champiñones, tomates cherry, maíz choclo y soya.
- Mini aguacates rellenos de huevos revueltos con hojao y tortilla.
- Mini arepas de queso con espinaca, tocineta y suero.

Mini perros ^(x3) \$39.000

- Chorizo en melao con maíz y queso.
- Pollo en tártara con guacamole.
- Camarón al ajillo con chimichurri de moras.

Mini sándwiches de pan de bono

- Con carne criolla, cebollas encurtidas y aguacate ^(x2) \$29.000
- Con panceta acevichada, suero costeño y aguacate. \$32.000

Arepa de choclo \$18.000

Con queso doble crema y Paipa, suero costeño y crocantes de maíz.

Envuelto de maíz \$20.000

Con tajadas de maduro, hojao, suero, crocantes de maíz y moras.

Mini aguacates rellenos \$34.000

De sobrebarrija con hojao y cebollas encurtidas.

Arepas Santandereanas

- Con hojao, aguacate y cremoso de queso. ^(x2) \$16.000
- Con chorizo en melao con maíz dulce y queso Paipa. ^(x2) \$20.000

Patacones con hogao \$16.000

Suero y aguacate.

Tamal Santandereano \$20.000

Con pan de maíz.

Entrepanes

Croque Madame Roca \$32.000

Pan brioche dorado en mantequilla con huevo frito, tocineta, champiñones, tomate cherry y setas salteadas. Bañado en queso cheddar.

Brioche con tocineta y huevo \$25.000

Queso, rúgula, tártara y aguacate. Acompañado de papa criolla.

Brioche de pollo parrillado \$34.000

Con chimichurri de moras, queso doble crema, aguacate, tomate y tártara. Acompañado de papa criolla.

Croissant de pollo champiñón \$36.000

Relleno de pollo y salsa de champiñón con perejil fresco.

Croissant prensado de sobrebarrija \$39.000

Con tomates frescos, crema agria, pimentones tatemados y rúgula. Acompañado de papa criolla.

Brioche de lomo con tocineta \$54.000

Con tártara, setas, rúgula, tocineta caramelizada y queso doble crema. Acompañado de papa criolla.

Club sándwich de panceta acevichada \$39.000

Con huevo frito, lechuga romana, tomates asados, aguacate y salsa tatemada. Acompañado de papa criolla.

Club sándwich de pollo desmechado \$45.000

Con aderezo de pepinillos, tocineta, lechuga, tomates frescos, mostaza amarilla, queso crema, huevo frito y queso doble crema. Acompañado de papa criolla.

Empanadas

Pollo y champiñón con queso

x1 \$7.000 / x2 \$13.000 / x3 \$18.000

Arroz y carne

x1 \$7.000 / x2 \$13.000 / x3 \$18.000

Hawaiana

x1 \$8.000 / x2 \$15.000 / x3 \$19.000

Caprese

Tomates asados, queso Paipa y pesto.

x1 \$8.000 / x2 \$15.000 / x3 \$19.000

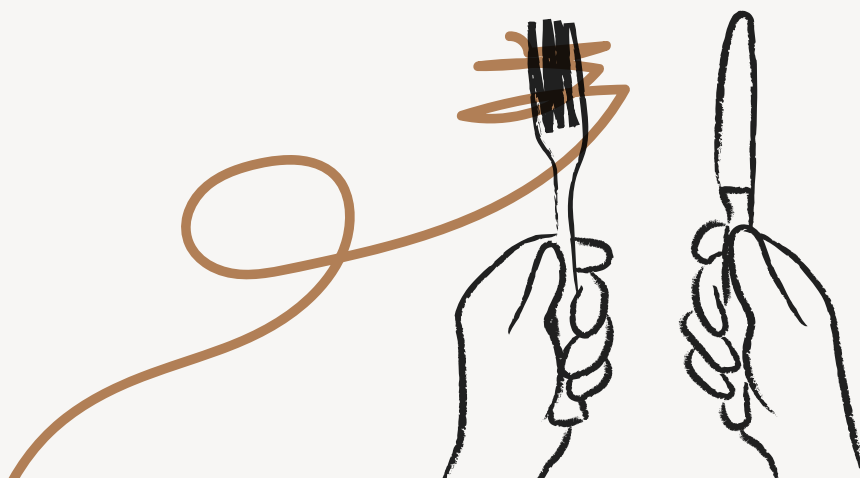
Sopas y cremas

Crema de tomate \$18.000

Con sándwich de quesos colombianos en pan de masa madre.

Sopa minestrone \$20.000

Base de tomate, pasta, zucchini, tomates cherry, queso Paipa, tocineta y arvejas. Acompañada de pan de masa madre.



Almuerzo & Cena

Ensaladas

Ensalada de pollo stroganoff \$36.000

Pollo salteado, tocineta, champiñón, cebolla morada en julianas y queso Paipa, con aderezo de suero y mostaza sobre base de mizunas.

Ensalada Roca \$32.000

Mizunas, cebolla morada en julianas, brócoli y zanahorias salteadas en soya, mango fresco y pollo desmenuzado con mayonesa ahumada.

Cobb salad \$32.000

Lechugas, huevo cocido, pollo desmechado, tocineta, tomates frescos, queso Paipa, aguacate, cebollín y aderezo de mostaza.

Bowls calientes

De trucha al horno \$43.000

Arroz con maduro, maíz y cilantro, patacones, ensaladilla de aguacate, tomates cherry y cebollas encurtidas.

De pollo y guacamole \$44.000

Arroz con maíz y cilantro, pollo desmechado, guacamole, frijol rojo, tajadas de maduro y queso costeño frito.

De panceta crocante y camarón \$44.000

Arroz, panceta crocante, camarones al ajillo con suero, ensalada cítrica y tajadas de maduro.

De Bistec a Caballo \$50.000

Arroz salteado con cilantro, lomo de 140 g, encebollado, huevos fritos y papas en cascós.

De pollo saltado \$44.000

Arroz con maíz y cilantro, pollo salteado con tomates y cebollas en soya y ajonjolí, crocantes de papa, huevo y aguacate.

Fuertes

Pasta fresca \$45.000

Pasta corta a temperatura ambiente con tomates cherry frescos, pepino, queso en cubos, pesto, almendras, espinaca, bocconcini y guacamole.

Pasta con setas \$33.000

Fetuccini artesanal salteado con cremoso de soya y queso Paipa, tomates cherry y setas salteadas al ajillo.

• Con camarón \$47.000

Rigatoni gratinado con pollo \$43.000

Con tomates cherry, setas y pollo en cremoso de hojao, gratinado con queso Paipa y pan de maíz.

Pasta de lomo y tocineta \$55.000

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

Crepe de pollo \$36.000

Con champiñones y tártara en cremoso de queso.

Crepe de res y mostaza \$44.000

Con cebolla morada en julianas, tocineta, champiñones, perejil y sobrebarrija, terminado con queso Paipa.

Sal del apuro

Hamburguesa clásica \$38.000

Carne smash de 120 g, queso doble crema, tocineta y vegetales frescos. Acompañada de papas criollas.

• Pídelo doble \$9.000

• Pídelo con pollo desmechado +\$10.000

RocaDog Clásico \$28.000

Perro caliente de la casa con salsa tártara, salchicha americana, crocantes de papa nativa, queso Paipa y piña. Acompañado de papas francesas.

TropiDog \$28.000

Perro caliente con salsa tártara, salchicha americana, cremoso de queso y piña, crocantes de tocineta. Acompañado de papas criollas.

Maduro con setas salteadas al ajillo \$28.000

Queso fundido, hojao y crocantes de papa nativa.

Maduro con carne criolla guisada \$39.000

Salsa tártara, hojao, queso fundido, cebolla crocante y suero.

Papas de pollo desmechado \$36.000

en tártara con salchicha americana, queso doble crema fundido, y cebolla caramelizada.

Papas de carne criolla \$43.000

con queso doble crema fundido, sobrebarrija en hojao, chorizo Santarosano y aros de cebolla.

Mini mundo Roca

Osopancakes \$32.000

Set de pancakes con carita de oso, salchichas de pulpito, huevos fritos, Acompañado de Milo con masmelos (frío o caliente) y mini cono con helado artesanal de la casa.

Caritas mágicas \$33.000

Tostadas de pan brioche con caritas de animales (yogurt griego, fresas, bananos, arándanos y arequipe), huevos revueltos y jugo de fresa.

Mini Aventureros \$29.000

Mini crepes de queso y tocineta en forma de pescaditos, con frutas frescas, mini cono y jugo de mandarina.

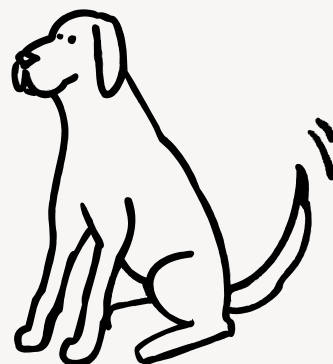
Para 4 patitas

Tazón de frescos \$12.000

Zanahoria, arándanos y manzanas.

Pechuga de pollo salteada (porción) \$14.000

Atemperada, sin condimentos ni sal.



Amor por los postres

Postres con helado

ChocoQuim \$27.000

Copa de helado de Nucita y Quimbaya, brownie en trozos, banano, Nutella, maní y chantilly.

Pistacho Mimoso \$33.000

Copa de helado soft con lecherita, Nutella, fresas y crema de pistacho.

Tiramisú Shot \$33.000

Copa de helado soft de Lecherita con Espresso, arequipe, lecherita, Nutella, chantilly y tiramisú de café hecho en casa.

Copa de gansito y frutos rojos \$33.000

Helado de Gansito y Nutella, fresas, arándanos, mora, galletas Ducales y chantilly.

Copa de guanábana \$26.000

Mermelada de moras, galletas de cono, arequipe y merengues.

Postres de la casa

Tacos de cono y helado (x2) \$28.000

Selva negra con chocolate negro, lulada y chocolate blanco.

Pan con helado \$25.000

Pan con helado brioche con mora, arequipe, Nutella, lecherita, Quimbaya y Morenitas, acompañado de helado soft de lecherita.

Milhoja con helado \$27.000

de lecherita con frutas frescas.

Nachos con helado \$32.000

Nachos crocantes de masa de cono con helado soft de Lecherita, fresas frescas, lecherita, trozos de chocolate blanco y mermelada de moras.

Waffle de Nutella y banano \$33.000

Con arándanos sobre helado de arequipe y Ducales.

Crep de arequipe \$23.000

Con banano suave, arequipe y láminas frescas de banano.

Dulcería Roca

Oblea Florideña \$15.000

Con mora, chantilly, queso y arequipe.

Oblea Matrimonio \$19.000

Con Ducales, chantilly, duraznos, queso y arequipe.

Brownie con helado \$22.000

Soft de Lecherita y arequipe.

Semifrío de fresas \$17.000

entre capas suaves de Ducales y tres leches.

Empanada de Chocorramo (x2) \$17.000

Empanada de queso y bocadillo (x2) \$15.000

Cono Croissant \$20.000

Relleno de helado soft con salsa de chocolate, Quimbaya y Ducales.

Tortas (Porción)

- De Chocolate. \$18.000
- De zanahoria y almendras. \$16.000
- De banano y bocadillo. \$16.000
- De Kola Román. \$17.000

Heladería artesanal

Elige tu favorito y déjate llevar por los sabores que cuentan nuestra historia.

- Arequipe Ducales
- Brownie con chocolate y milo
- Chocorrámix
- Cookie Monster
- Gulúpa y Cocosette
- Kola y Lecherita
- Selva Negra
- Lecherita y Quipitos
- Lulo, Gala y Lecherita
- Nucita y Quimbaya
- Nutella y Gansito
- Mora y Macarena
- Oblea Florideña
- Oreoqueipe
- Frutos rojos y Chocorramo

Vaso

- 1 bola \$9.000
- 2 bolas \$16.000
- 3 bolas \$22.000

Cono

- 1 bola \$10.000
- 2 bolas \$17.000
- 3 bolas \$23.000

Choco cono

- 1 bola \$14.000
- 2 bolas \$20.000
- 3 bolas \$26.000

- Medio litro de helado \$ 38.000
- Litro de helado \$54.000
- Paquete de conos (x4) \$5.000
- Paquete de mini conos (x10) \$5.000



Panadería artesanal

Siempre listos y deliciosos

- Pan de bono tradicional – \$4.000
- Pan de yuca tradicional – \$5.000
- Pan de bono de bocadillo – \$5.000
- Pan de bono de arequipe – \$5.000
- Pan de yuca de bocadillo – \$6.000
- Pan de yuca de arequipe – \$7.000
- Galletas de avena ^(x3) – \$14.000
- Galleta de bocadillo y queso – \$8.000
- Galleta de chips de chocolate – \$8.000
- Galleta choco brownie – \$8.000
- Milhoja de arequipe – \$16.000
- Pastel Gloria de bocadillo y queso – \$8.000
- Rollo de canela y arequipe – \$8.000
- Roscones horneados con bocadillo – \$6.000
- Roscones horneados con arequipe – \$6.000
- Croissant tradicional – \$8.000
- Croissant de almendras – \$14.000
- Croissant de jamón y queso – \$14.000
- Croissant de leche Klim – \$18.000
- Croissant de pistacho – \$16.000
- Croissant de chocolate – \$16.000
- Croissant de tiramisú – \$25.000
- Brownie de Quimbaya – \$8.000
- Brownie de Festival – \$8.000
- New York de mora y arequipe – \$16.000
- Crookie roll de chocolate y Quimbaya – \$16.000
- Brioche de hamburguesa ^(x4) – \$11.000
- Brioche de perro ^(x4) – \$11.000
- Brioche de mini perro ^(x4) – \$10.000
- Brioche de queso Paipa – \$16.000
- Brioche de queso costeño – \$12.000
- Brioche de miel y queso – \$29.000
- Brioche de mora y arequipe – \$29.000
- Pan de maíz – \$8.000
- Pan de jamón y queso ^(x4) – \$14.000
- Grisinis – \$12.000
- Pan de masa madre – \$12.000



**La abuela siempre
me contaba que
en su época el pan
bueno pesaba más.**

*Con los ingredientes y el
cariño que le ponemos
pesa como Rocas*

*Pregunta también por
nuestras cajas de regalo para
ocasiones especiales.*



Cócteles

La Guarería, Mambe y Viche

Sabor a Colombia

Colombian Tonic \$28.000

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

Guarokolada \$20.000

Aguardiente sin azúcar, zumo de limón, coco y piña.

Nitrokolada \$20.000

Aguardiente sin azúcar, zumo de limón, Kola Hipinto nitrogenada y polvo de hoja de coca.

Tayrona \$27.000

La Guarería con tomillo y hoja de coca, Gordons Gin, mamoncillo, limón y dry.

Margarita Pacífica \$27.000

Viche Sur, corozo, limón y sal de la casa.

Zulu \$27.000

Viche Sur, Baileys, coco y café Espresso.

Petronero \$27.000

Viche Sur, lulo y almíbar de hoja de coca.

Cundi-Mule \$25.000

Mambe artesanal, almíbar de jengibre, cítricos y Ginjer Beer.

Rosa Fashioned \$28.000

Licor de mora artesanal, mora fresca, azúcar y bitters.

Coctelería de autor

Roca Libre – \$27.000

Ron Quimbaya, gúluipa, Coca-Cola y angostura.

Colombia Tropical – \$32.000

Tequila Centenario blanco, gúluipa y coco, servido en maracuyá.

Hechizo – \$32.000

Ron Quimbaya Gold, Amaretto, naranja y hierbabuena.

Coctelería clásica

Mojito Ron Quimbaya Gold \$28.000

Frutas para elegir:

- Gulúpa • Lulo • Piña
- Coco • Sandía • Lychee

Carajillo Licor 43 \$28.000

Carajillo Baileys \$28.000

Espresso Martini \$28.000

Spritz

Aperol Spritz – \$28.000

Cinzano Spritz, Aperol, naranja fresca y soda.

Rosita Spritz – \$26.000

Licor de mora, Cinzano Spritz y soda de rosas.

Limoncello Spritz – \$28.000

Limoncello, Cinzano Spritz, soda de rosas y frambuesas.

Frías con licor

Mimosas

Mimosa Guarería \$24.000

Cinzano Spritz, La Guarería y soda.

Sabores para elegir:

- Guarozo • Guamora • Guarango
- Guarucha • Guaracuyá • Corozo • Sandía

Mimosa tradicional \$28.000

Con mandarina o naranja fresca.

Refajos

Refajo clásico (básico) \$12.000

Kola Hipinto y cerveza dorada.

Refajo andino \$17.000

Amaretto, maracuyá y cerveza dorada.

Cervezas

• Costeñita \$7.000

• Club Colombia Dorada \$12.000

• Club Colombia Trigo \$12.000

• Corona \$14.000

• Stella Artois \$14.000

• BBC \$14.000

Bebidas para compartir

Colombian Punch \$123.000

Botella de Vino Prosecco, La Guarería, soda y almíbar de hoja de coca.

Jarra Mojito \$112.000

Ron Flor de Caña, hierbabuena, limón o fruta a elección y soda.

Sangrías

• Jarra \$134.000

• Copa \$32.000

La Guarería, Vino (tinto, blanco o rosado), jugo de mandarina, licor de naranja y fruta fresca.

Tinto de verano \$25.000

Vino blanco o tinto con jugo de mandarina y Ginjer Ale.



Frías sin licor

Refrescantes

Zumos naturales \$17.000
naranja · mandarina

Jugos naturales \$12.000
• Fresa piña naranja
• Corozo + naranja
• Maracumango

Agua de panela con ñulúpa y jengibre. \$12.000

Jugo verde \$14.000
Banano, espinaca, hierbabuena, manzana verde y kiwi.

Lulada de lecherita \$17.000

Salpicón de Baudilia \$17.000
Guanábana, lulo, mora y Lecherita.

Limonadas Sodas Roca \$13.000

- Natural \$10.000
- Naranjada \$13.000
- Mandarinada \$13.000
- Mamoncillo \$13.000
- Kola Hipinto \$13.000
- Mango biche \$15.000
- Lulo & piña
- Morasandía
- Corozo
- Lychee
- Gulúpa & hoja de coca

Malteadas

• **Oreo \$17.000**
Helado de Oreo, galleta y chocolate.

• **Frutos rojos \$18.000**
*Con Baileys \$23.000

• **Milo \$18.000**
*Con Baileys \$23.000

Cremosos y cafés fríos

• **Americano frío \$8.000**
• **Latte frío \$11.000**
• **Café Fizz** Espresso con soda. \$11.000

• **Jelly Roca \$14.000**
Cubos de gelatina de café, Espresso, leche y lecherita.

• **Chai Latte \$18.000**
Leche cremosa, chai dorado y Espresso doble.

• **Blueberry Iced Coffee \$18.000**
Mermelada de arándanos, Espresso, crema batida y leche.

• **Milo frío frappé \$14.000**

• **Affogato \$16.000**
Helado soft de lecherita, salsa de chocolate y Espresso.

• **Cold Brew \$14.000**
de naranja / mandarina.

• **Frappuccino clásico \$14.000**
• **Frappuccino con Baileys \$18.000**

Otras bebidas

- **Coca-Cola / Coca-Cola Zero \$9.000**
- **Kola Hipinto / Colombiana \$9.000**
- **Ginger Ale / Soda Schweppes \$9.000**
- **Manantial sin gas / con gas \$10.000**

Calientes

Tradicionales

• **Migao \$18.000**
Galletas Ducales, queso, achiras y pan de bono, servidos con chocolate caliente y Chokolatina Jet Gala.

• **Chocolate con fogata \$17.000**
Chocolate caliente con marmelos y Chokolatina Jet.

• **Chocolate clásico \$10.000**

• **Milochips \$16.000**
Chocolate caliente con fogata de marmelos y Chokis.

- **Milo tradicional caliente \$10.000**
- **Mocaccino \$15.000**
- **Capuchino clásico \$10.000**
- **Latte \$10.000**
- **Capuchino Vainilla \$14.000**
- **Capuchino Baileys \$16.000**
- **Americano \$7.000**
- **Espresso \$7.000**

Café

• **Café campesino de finca**
x2 tazas \$17.000

• **Prensa francesa**
x2 tazas \$17.000 / x4 tazas \$24.000

• **Chemex**
Método de filtrado lento que resalta notas suaves y afrutadas.
x2 tazas \$20.000 / x4 tazas \$26.000

• **Infusiones de la casa \$5.000**
• Mate colombiano
• Frutos rojos
• Hierbas de la huerta
• Infusión tropical

Té (caliente o frío)

• **Chai Zafiro \$13.000**
Mezcla de especias, anís estrellado y vainilla.

• **Chai Dorado \$13.000**
Chocolate, cardamomo, cúrcuma y clavos.

• **Té Matcha**
• Con agua \$9.000
• Con leche \$13.000

Adiciones para bebidas calientes o frías (1 oz)

- Baileys + \$8.000
- Frangelico + \$6.000
- Amaretto + \$5.000
- Leche de almendras + \$3.000

Licores

• **Gordons Gin**

Traço \$30.000 / Botella \$178.000

• **Smirnoff Vodka**

Traço \$33.000 / Botella \$212.000

• **Tequila Centenario Plata**

Traço \$34.000 / Botella \$223.000

• **Mezcal Unión Joven**

Traço \$39.000 / Botella \$323.000

• **Ron Flor de Caña**

Traço \$26.000 / Botella \$167.000

• **Baileys**

Traço \$25.000

• **Frangelico**

Traço \$28.000

• **Licor 43**

Traço \$30.000

• **Amaretto**

Traço \$23.000

• **Aguardiente Antioqueño sin azúcar**

Traço \$23.000

• **Viche Sur**

Traço \$22.000

Vinos

• **Ramón Bilbao Rioja**

Copa – \$36.000 / Botella – \$200.000

• **Ramón Bilbao Blanco**

Copa – \$36.000 / Botella – \$200.000

• **Ramón Bilbao Rosado**

Copa – \$30.000 / Botella – \$189.000

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.



Menú Digital ROCA

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.

Diseñado por: The Boy Creative. 2026

ROCA

Calle 68 #6-96, Chapinero

Contacto: 3118850495

📷 @rocapanyhelado



THE BOY ENTERPRISES



Somos THE BOY ENTERPRISES
Te invitamos a conocer nuestras marcas en:
www.theboy.com.co