

rocn

Desayunos



Brunch todo el día

Canastas para compartir

Canasta de pan y bollería
x2 \$17.000 / x4 \$27.000

Canasta de amasijos
Pan de yuca, pan de bono y envuelto.
x2 \$18.000 / x4 \$34.000

Canasta de empanadas
x3 \$20.000 / x6 \$38.000

Tazones y bowls fríos

Tazón de fruta fresca \$16.000
Granadilla, fresa, uchuvas, banano, lulo, piña, mango, uvas, granola de naranja y miel.

Parfait de frutos rojos \$18.000
Base de frutos rojos: fresa, mora y arándanos, yogurt griego, banano, chía y granola de chocolate.

Parfait de temporada \$23.000
Yogurt griego sin azúcar, banano, pitaya, mermelada de arándanos silvestres, almendras laminadas, granola de chocolate y linaza.

Ensalada de frutas de Sotaquirá \$18.000
Moras silvestres, uchuvas, duraznos, feijoa y fresas, con crema agria, naranja y miel. Acompañada de mermelada de arándanos y maní.

Fresa bowl \$22.000
Leche de avena, banano, miel, fresas y remolacha. Toppings de granola de chocolate, pistacho, fresas, granadilla, yogurt griego sin azúcar y arándanos.

Açaí bowl \$28.000
Frutos rojos con banano y leche de almendras. Toppings de granola, chía, chocolate semiamarargo, banano y moras silvestres.

Pancakes, tostadas y waffles

Tazón de mini pancakes \$18.000
Mini pancakes de avena, arándanos y banano, con moras silvestres, polvo de Quimbaya, mango fresco, almendras con chocolate semiamarargo y arequipe.

Roca Pancakes de la casa^(x4) \$24.000
Avena y banano con moras frescas, piña, manzana roja, yogurt griego, miel de naranja y mango fresco. Terminados con pistacho y trozos de chocolate blanco.

Banatella^(x4) \$32.000
Pancakes de avena y banano con arándanos, Nutella, arequipe, maní y polvo de Oreo.

Tostada francesa clásica^(x1) \$16.000
Canela y arequipe.

Tostada Selva Negra \$23.000
Mermelada de arándanos, lecherita y helado de selva negra.

Tostada Jardín \$25.000
Brioche tradicional, lecherita, pitaya, manzana roja, fresas, granola de chocolate y almendras laminadas.

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.

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 sobrebarriaga 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.

Desayunos de la casa

Huevos al gusto^(revueltos o fritos) \$10.000
Acompañados de pan de la casa.

Huevos pericos \$17.000
Con arepa santandereana y suero.

Omelette de jamón y quesos \$19.000
Con pan de maíz y rúgula.

Huevos de la casa \$20.000
Huevos estrellados con aguacate tatemado y tostada de pan de maíz con almendras, banano y miel.

Huevos campesinos \$23.000
Huevos revueltos con waffle de pan de yuca, hojao y suero.

Huevos Shakshuka \$20.000
Huevos estrellados al horno con hojao tradicional, pimentón tatemado y pan masa madre.

Cacerola Roca \$24.000
Huevos estrellados sobre base cremosa de hojao, plátano, maíz choclo y champiñones. Acompañados de pan de maíz.

Tostada de la huerta \$27.000
Tostada de pan brioche prensado con huevos fritos, queso Paipa, tomates cherry salteados y pesto.

Tostada de aguacate \$26.000
Tostada de pan masa madre con huevos revueltos y aguacate.

Brunch todo el día

Huevos Roca especiales

Huevos de la Tierra \$32.000

Huevos revueltos con chorizo, maíz, maduro, cebolla, arepa Santandereana y suero.

Huevos Napolitanos \$27.000

Omelette con queso Paipa, salsa Napolitana, crema de queso, mix asiático, setas y pan de maíz.

Huevos Mexicanos \$29.000

Base de salsa tatemada con hojao, maíz choclo, cubos de aguacate, jalapeños encurtidos con panela, suero, totopos y huevos fritos.

Cacerola de chorizo \$34.000

Huevo frito con chorizo de cerdo, cremoso de hojao, queso Paipa, suero, plátano maduro y pan de maíz.

Huevos benedictinos \$34.000

Con tocینeta, setas, tomates cherry, salsa holandesa con hojao y pan de masa madre.

Huevos americanos \$27.000

Huevos fritos con tocینeta o salchicha, acompañados de pancakes de avena y banano cubiertos de miel y banano.

Huevos Roca \$32.000

Huevos fritos con sobrebarriga criolla sobre base de arepa de maíz blanco y quesos.

Canasta de waffle de pan de yuca \$28.000

Con huevos revueltos, hojao, aguacate y tocینeta.

Waffles de pan de yuca

Waffle de cheddar \$29.000

Con huevo frito, tocینeta, 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, tocینeta, miel, aderezo de tabasco y suero.

Sándwich de waffle \$36.000

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

Calentados

Calentado huevo y chorizo \$34.000

Arroz con maíz, maduro, frijol bola roja, chorizo en melao, ensaladilla, tomates cherry y hojao. Acompañado de arepa Santandereana con huevo revuelto y suero.

Calentado campesino \$36.000

Arroz con maíz, maduro, frijol bola roja, hojao, panceta y chorizo de cerdo, con huevos fritos.

Calentado de carne criolla \$39.000

Frijol rojo, suero, carne desmechada, crocantes de papa nativa, maduro, hojao y arepa santandereana.

Para 4 patitas

Tazón de frescos \$12.000

Zanahoria, arándanos y manzanas.

Pechuga de pollo salteada (porción) \$14.000

Atemperada, sin condimentos ni sal.



Entrepanes

Croque Madame Roca \$32.000

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

Brioche con tocینeta 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 sobrebarriga \$39.000

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

Brioche de lomo con tocینeta \$54.000

Con tártara, setas, rúgula, tocینeta 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, tocینeta, lechuga, tomates frescos, mostaza amarilla, queso crema, huevo frito y queso doble crema. Acompañado de papa criolla.

Infaltables todo el día

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, tocینeta y arvejas. Acompañada de pan de masa madre.

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, tocینeta, champiñones, perejil y sobre barriga, terminado con queso Paipa.

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 tocینeta en forma de pescaditos, con frutas frescas, mini cono y jugo de mandarina.

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
- Chocorraramix
- 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

• Natural \$10.000
• Naranjada \$13.000
• Mandarinada \$13.000
• Mamoncillo \$13.000
• Kola Hipinto \$13.000
• Mango biche \$15.000

Sodas Roca \$13.000

• 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