



CALROKA  
TAVERNA



# かずや



## TABERNA CAL ROKA CARTA

### NIGIRIS

#### SALMÓ (1 UNITAT)

Salmón | Saumon | Salmon

2,00 €



#### TONYINA (1 UNITAT)

Atún | Thon | Tuna

2,40 €



#### LLAGOSTÍ (1 UNITAT)

Langostino | Grosse Crevette | Prawn

2,40 €



#### ANGUILA (1 UNITAT)

Anguila | Anguille | Eel

4,50 €



#### PEIX MANTEGA (1 UNITAT)

Pez Mantequilla | stromaté | Butterfish

2,20 €



### MAKIS (9 UNITATS)

#### SALMÓ

Salmón | Saumon | Salmon

8,80 €



#### TONYINA

Atún | Thon | Tuna

9,80 €



#### TONYINA PICANT

Atún picante | Thon piquant | Spicy Tuna

12,80 €



#### SALMÓ I ALVOCAT

Salmón y aguacate | Saumon et avocat | Salmon and avocado

12,90 €



#### MAKI CALENT DE LLAGOSTÍ AMB "PHILADELPHIA"

Maki caliente de langostino y "Philadelphia" | Maki chaud de gamba avec "Philadelphia" | Hot crayfish maki with "Philadelphia" cheese

12,80 €



#### MAKI CALENT D'ANGUILA

Maki caliente de anguila | Maki chaud d'anguille | Hot eel maki

12,80 €



#### MAKI DE PEIX MANTEGA I ALVOCAT

Maki de pez mantequilla y aguacate | Maki de stromaté et avocat | Butterfish and avocado maki

11,90 €



### TATAKI

#### SALMÓ

Salmón | Saumon | Salmon

12,50 €



#### TONYINA

Atún | Thon | Tuna

14,50 €



#### TATAKI DE FILET DE BOU

Tataki de filete de buey | Tataki de faux-filet de boeuf | Tataki beef sirloin

16,20 €



## SASHIMI

### SALMÓ

Salmón | Saumon | Salmon

11,30 € 

### TONYINA

Atún | Thon | Tuna

13,40 € 

## TARTAR

### SALMÓ

Salmón | Saumon | Salmon

13,40 €    

### TONYINA

Atún | Thon | Tuna

15,40 €    

## AMANIDES

Ensaladas | Salades | Salads

### AMANIDA DE WAKAME

Ensalada de wakame | Salade de wakame | Wakame salad

6,80 €   

### AMANIDA D'ALGUES I SALMÓ

Ensalada de algues y salmón | Salade d'algues et saumon | Seaweed and salmon salad

9,90 €    

### EDAMAME

4,40 € 

## SOPES

Sopas | Soupes | Soups

### SOPA DE MISO

Sopa de miso | Soupe de miso | Miso soup

5,20 € 

### SOPA AMB CARN DE POLLASTRE I FIDEUS D'ARRÒS

Sopa con carne de pollo y fideos de arroz | Soupe de viande de poulet et nouilles de riz | Chicken and rice noodle soup

8,90 €  

## PLATS CALENTS

Platos Calientes | Plats chauds | Warm dishes

### CHICKEN CURRY

Pollo al curry | Poulet au curry | Chicken curry

9,50 € 

### KARAAGE (POLLASTRE ARREBOSSAT)

Pollo rebozado | Poulet pané | Coated chicken

9,50 €  

### GYOZA (5 UNITATS)

7,90 €  

### WOK DE VERDURES

Wok de verdures | Wok de légumes | Vegetable wok

8,20 € 




### YAKISOBA

8,90 €  

# Cal Roka


<b>Pernil ibèric</b>	21,50 €	
Jamón ibérico   Jambon ibérique   Iberian ham		
<b>Formatge manxec</b>	8,80 €	
Queso manchego   Fromage de la Manche   La Mancha cheese		
<b>Calamars a l'andalusa</b>	12,50 €	 
Calamares a la andaluzia   Calamar a l'andalouse   Andalusian squid		
<b>Pebrots de Padrón</b>	6,80 €	
Pimientos de Padrón   Poivrons de <i>Padrón</i>   <i>Padrón</i> peppers		
<b>Zamburiñas (8 unitats)</b>	16,80 €	
<b>Pop a la gallega</b>	19,50 €	
Pulpo a la gallega   Poulpe galicien   Galician octopus		
<b>Musclos al vapor</b>	8,10 €	
Mejillones al vapor   Moule au vapeur   <i>Steamed mussel</i>		
<b>Cargols a la llauna</b>	15,50 €	
Caracoles   Escargots   Snails		
<b>Foie gras micuit (elaboració pròpia)</b>	19,50 €	
elaboración pròpia   propre élaboration   own elaboration		
<b>Patates braves</b>	6,80 €	
Patatas bravas   <i>Patatas bravas</i>   Fried potato wedges		
<b>Pa amb tomàquet</b>	1,50 €	
Pan con tomate   Pain avec de la tomate   Bread with tomato		
<b>"Sticks" de pollastre arrebossat</b>	9,50 €	
"Sticks" de pollo rebozado   Bâtonnets de poulet panés   Battered chicken sticks		

## AMANIDES


<b>Amanida de formatge de cabra, bacon, pernil d'aglà i nous</b>	13,50 €	 
Ensalada de queso de cabra, bacon, jamon de bellota y nueces   Salade de fromage de chèvre, bacon, jambon de gland et noix   Goat cheese salad, bacon, acorn ham and nuts		
<b>Amanida de l'hort</b>	8,90 €	
Ensalada del huerto   Salade du potager   Vegetable mixed salad		
<b>Amanida de ventresca de bonítol i tomàquet</b>	18,50 €	
Ensalada de ventresca de bonito y tomate   Salade de ventrèche de bonite et tomate   Tuna loin and tomato salad		
<b>Amanida de pedrers d' ànec</b>	13,50 €	
Ensalada de mollejas de pato   Salade de gésiers de cannard   Duck sweetbread salad		

# PEIXOS


## Orada a la brasa (400 gr)

Dorada a la brasa (400 gr) | Daurade grillée (400 gr) | Grilled gilt-head bream(400 gr) 15,50 € 


## Salmó a la brasa

Salmón a la brasa | Saumon grillé | Grilled salmon 17,90 € 




## Llobarro (400 gr.)

Lubina (400 gr) | Bar (400 gr) | Sea bass (400 gr) 16,00 € 


## Rèmol a la "Donosti"

Rodaballo a la Donosti | Turbot a la "Donosti" | Turbot "Donosti" Style 24,90 € 

## Salmó amb crema de gambes vermelles

Salmón con crema de gambas rojas | Saumon à la creme de crevettes rouges | Salmon with red prawn cream 23,30 €   


## Gambes vermelles a la planxa

Gambas rojas a la plancha | Crevettes rouges grillés | Grilled red prawns 23,50 € 


## Sípia

Sepia | Seiche | Cuttlefish 16,30 € 


## Pop a la brasa

Pulpo a la brasa | Poulpe grillé | Grilled octopus 23,30 € 

## Gambes "al ajillo"

Gambas al ajillo | Crevettes à l'ail | garlic shrimp 16,90 € 




## Carpaccio de Gambes

Carpaccio de gambas | carpaccio de crevettes | shrimp carpaccio 18,80 €  

# CARNS

<b>Supremes de pollastre</b>	8,60 €	
Supremas de pollo   Suprêmes de poulet   Chicken supreme		
<b>“Abanico” ibèric</b>	18,90 €	
“Abanico” ibérico   “Abanico” ibérique   Iberian “Abanico”		
<b>Secret ibèric</b>	20,50 €	
Secreto ibérico   <i>Secreto</i> ibérique   Iberian special cut		
<b>Ploma ibèrica</b>	22,50 €	
Pluma ibérica   “Pluma” ibérique   Iberian “pluma”		
<b>Entranya</b>	14,80 €	
Entraña   Entrailles   Skirt steak		
<b>Espatlla de xai d’Aragó al forn</b>	18,50 €	
Paletilla de cordero al horno   Épaule de agneau au four   Baked shoulder lamb		
<b>Costelles de Xai d’Aragó ( 5 unitats )</b>	18,90 €	
Costillas de cordero de Aragón   Côtes de mouton d’Aragon   Lamb ribs from Aragon		
<b>Magret d’anec “Rouger”</b>	18,80 €	
Magret de pato “Rouger”   Magret de canard Rouger   Duck magret Rouger		
<b>Galtes de porc en salsa</b>	15,40 €	 
Carrillera de cerdo en salsa   Joue de porc en sauce   Pig cheek with sauce		
<b>½ Conill a la brasa</b>	15,50 €	
½ Conejo a la brasa   ½ Lapin grillé   ½ Grilled rabbit		
<b>Costella (1,4 kg)</b>	49,90 €	
Chuletón 1,4 kg   Côte de boeuf 1,4 kg   T-bone steak 1,4 kg		
<b>Filet de bou a la brasa</b>	23,50 €	
Solomillo de buey a la brasa   Filet de boeuf grillé   Grilled ox tenderloin		
<b>Entrecot de Bou</b>	19,90 €	
Entrecot de buey   Entrecôte du boeuf   Ox entrecôte		
<b>Cua de Bou a la “Cordobesa”</b>	19,50 €	
Rabo de buey a la “Cordobesa”   Queue de boeuf a la “Cordobesa”   Oxtail “cordobesa” style		
<b>Peus de porc a la brasa</b>	12,90 €	
Pies de cerdo a la brasa   Pieds de porc à la braise   Grilled Pork feet		

# SALSSES

<b>Salsa de bolets</b>	4,50 €	
Salsa de champiñones   Sauce aux champignons   Mushroom sauce		
<b>Salsa de pebre</b>	4,50 €	
Salsa de pimienta   Sauce au poivre   Pepper sauce		
<b>Salsa Roquefort</b>	4,50 €	
Salsa de roquefort   Sauce roquefort   Roquefort sauce		

# POSTRES

<b>Tiramisú</b>	5,90 €	 
<b>Tarta Tatin</b>	5,90 €	 
<b>Pastis de formatge</b> Tarta de queso   Tarte au fromage   Cheesecake	5,90 €	 
<b>Maduixes amb nata</b> Fresas con nata   Fraises à la crème   Strawberries with cream	6,50 €	
<b>Gelat de vainilla</b> Helado de vainilla   Glace à la vanille   Vanila ice cream	5,80 €	
<b>Sorbet de llimona amb vodka negra</b> Sorbetes de limón con vodka negro   Sorbet de citron avec vodka noir   Lemon sorbet with Black vodka	5,90 €	
<b>Sorbet de mandarina</b> Sorbetes de mandarina   Sorbet de mandarine   Mandarin sorbet	5,80 €	
<b>Mochi de te verd (2 unitats)</b> Mochi de té verde   Mochi de thé vert   Green tea mochi	 5,80 €	
<b>Mochi de gerds (2 unitats)</b> Mochi de framбуesas   Mochi de framboises   Raspberry mochi	 5,80 €	
<b>Mochi de <i>cheesecake</i> de maduixa (2 unitats)</b> Mochi de <i>cheesecake</i> de fresa   Mochi de <i>cheesecake</i> de fraise   Strawberry mochi	 5,80 €	 
<b>Gelat de te verd</b> Helado de té verde   Glace de thé vert   Green tea ice cream	 5,80 €	
<b>Coulant</b>	 6,50 €	 

## Alèrgens | Alérgenos | Allergènes | Allergens



### Api

Apio  
Céleri  
Celery



### Cereals amb gluten

Cereales con gluten  
Céréales avec gluten  
Cereals with gluten



### Crustacis

Crustáceos  
Crustacés  
Crustaceans



### Ous

Huevos  
Oeufs  
Eggs



### Peix

Pescado  
Poisson  
Fish



### Tramussos

Altramuces  
Lupins  
Lupines



### Llet

Leche  
Lait  
Milk



### Mol·luscs

Moluscos  
Mollusques  
Molluscs



### Mostassa

Mostaza  
Moutarde  
Mustard



### Fruits de clofolla

Frutos de cáscara  
Noix  
Nuts



### Cacauets

Cacahuetes  
Arachides  
Peanuts



### Sèsam

Sésamo  
Sésame  
Sesame



### Soja

Soja  
Soja  
Soybean



### Sulfits

Sulfites  
Sulfites  
Sulfites





# CARTA DE VINS



## VI NEGRE | Vino tinto | Vin rouge | Red wine

Hacienda López de Haro Edición Limitada <b>D.O. RIOJA</b>	15,80 €	Romántica <b>D.O. RIBERA DEL DUERO</b>	18,90 €
El Pacto - Hacienda López de Haro <b>D.O. RIOJA</b>	23,50 €	Suprema <b>D.O. RIBERA DEL DUERO</b>	38,50 €
La mateo Parcelas Seleccionadas <b>D.O. RIOJA</b>	32,95 €	Pago Carraovejas <b>D.O. RIBERA DEL DUERO</b>	48,00 €
Qp Vintage <b>D.O. RIOJA</b>	36,00 €	Pétalos <b>D.O. BIERZO</b>	23,80 €
Luberri Crianza <b>D.O. RIOJA ALAVESA</b>	16,90 €	Cepas viejas <b>D.O. BIERZO</b>	21,90 €
Luberri Las Salinas <b>D.O. RIOJA ALAVESA</b>	28,00€	Matsu El Viejo <b>D.O. TORO</b>	33,40 €
Alto Siós <b>D.O. COSTERS DEL SEGRE</b>	26,90 €	El Rector de Ventallola <b>D.O. COLLBAIX</b>	22,20 €
Parés Baltà GV5 <b>D.O. PRIORAT</b>	44,00 €	Vega Aixalà Viern <b>D.O CONCA DE BARBERA</b>	23,20 €
Garnacha Fosca <b>D.O. PRIORAT</b>	19,90 €	Caliu <b>D.O. CONCA DE BARBERA</b>	28,40 €



## VI ROSAT | Vino rosado | Vin rosé | Rosé wine






Aroa Larrosa  
**D.O. NAVARRA**

16,40 €



## VI BLANC | Vino blanco | Vin blanc | White wine

 Dominio de Tares - Godello (Barrica) <b>D.O. EL BIERZO</b>	23,90 €	 Albariño Fillaboa <b>D.O. RIAS BAIXAS</b>	23,50 €
 Pansa Blanca <b>D.O. ALELLA CAN RODA</b>	16,50 €	 Albariño Bpuza do Rei <b>D.O. RIAS BAIXAS</b>	22,50 €
Blanc de Pacs  <b>D.O. Penedès Parés Baltà</b>	15,50 €	 Tres Pilares Verdejo <b>D.O. RUEDA</b>	15,60 €
Honeymoon  <b>D.O. Penedès Parés Baltà</b>	15,50 €	 Rueda de Bardos <b>D.O. RUEDA</b>	14,90 €
 Albariño Chan de Rosas Clásico <b>D.O. RIAS BAIXAS</b>	15,80 €	 Chablis <b>D.O. BOURGOGNE</b>	28,00 €
 Davide Albariño Tradición <b>D.O. RIAS BAIXAS</b>	25,00 €	 Sios Pla de Lladoner <b>D.O. COSTER DEL SEGRE</b>	18,90 €



## Cava i Xampany | Cava y champán Cava et champagne | Wine cellar and champagne

 Parés Baltà Brut Nature	20,00 €	 Champagne Francès	65,00 €
 Blanca Cuisine	30,00 €		



**かずや**  
**TABERNA**  
**CAL ROKA**