



ROCCA

GRILL AND RESTAURANT



ROCCA

GRILL AND RESTAURANT

Sirviendo comida local y sostenible.

Disfrute de un menú que celebra el espíritu del fuego con una selección de platillos inspirados en sabores y aromas locales.

Serving local and sustainable food.

Enjoy our menu steeped in the culture of the "Spirit of the Fire" with an exquisite selection of dishes inspired by local flavors and aromas.



Cada vez que come los frutos de la "Madre Tierra", es una oportunidad de nutrir su cuerpo y encender la llama de su espíritu para vivir en armonía. La Roca Volcánica transforma lo ordinario en extraordinario gracias a la simpleza de la naturaleza. Además, con nuestra propuesta gastronómica damos a la comida el sabor del carbón y salvamos toneladas de dióxido de carbono a la atmósfera



Every time you taste Mother Earth's fruit, it's a new opportunity to nourish your body and light the flame of its spirits so that we can live in harmony. The Volcanic rock as a gastronomy concept transforms the ordinary into extraordinary thanks to the simplicity of nature. Lava Grill gives our food a special an unique flavor guaranteed.





ENTRADAS

ENCIENDA SU ESPÍRITU Y TAMBIÉN SU APETITO

APPETIZERS

WAKE UP YOUR SPIRIT AND APPETITE

Patacón de Fuego \$11

¡Un imperdible! 2 patacones rellenos con carne o pollo, frijoles, pico de gallo, lechuga y queso derretido.

Patacón (slices of fried plantain) on fire

A must-try! Two patacones (plantain tortilla) filled with shredded beef or chicken, smashed beans, a chimichurri sauce, lettuce and melted cheese.

Guacamole a lo Tico \$11

Aguacate y especies frescas, servido con chips de tortillas de maíz.

Costa Rican Guacamole

Avocado and fresh species, served with corn chips.

Tartar de Salmón o Atún \$17

Seleccione su pescado favorito entre salmón o atún, aguacate, cebolla morada, tomate cherry y nuestro toque tropical. Servido con chips de camote.

Salmon or Tuna Tartare.

Choose your favorite fish between salmon or tuna, avocado, red onion, cherry tomatoes and our own touch. Served with sweet potato chips.

Ceviche Calipso \$11

De nuestros ríos. Trozos de pescado marinado con limón y coco natural. Servido con chips de plátano.

Ceviche Calypso

From our rivers. Chunks of fish marinated with lemon and natural coconut. Served with plantain chips.

Nigiria de plátano con salmón o atún \$9

Bolas de arroz con semillas de sésamo y su opción a elegir de proteína,

Plantain nigiria with salmon or tuna

Rice balls with sesame seeds and your choice of protein

Ensalada Super Food \$9

Mix de lechugas, aguacate, palmito, maíz dulce, zanahoria, tomate cherry, chile fresco orgánico, almendras y queso. Servida con aderezo de maracuyá y chips de camote.

Super Foods Salad

Mixed greens, avocado, heart of palm, sweetcorn, carrots, cherry tomatoes, and fresh organic chilly pepper, almonds and cheese. Served with passion fruit dressing and sweet potato chips.



Super Food Gluten Friendly





 **Ensalada capressina** \$13

La tradicional ensalada italiana, pero con un toque especial de la casa. Mozzarella fresca, tomate y albahaca.

Caprese Salad

The traditional Italian salad with our own touch. Fresh mozzarella, tomato and basil.

Ensalada del Chef \$11

El chef le sorprende con los ingredientes de temporada. Escoja su proteína, lomito, salmón, atún o pollo.

Chef Salad

The chef will surprise you with fresh seasonal ingredients. Choose your favorite protein, beef, salmon, tuna or chicken.

 **Chips Pejibaye Frito** \$9

Pejibayes crocantes, servidos con alioli de culantro.

Paach-nut Chips

Crunchy peach nuts served with coriander aioli or Coriander oil.

 **Timbal de Vegetales** \$11

¡ Una mezcla de sabores exquisita! Vegetales a la parrilla y zucchini relleno, terminado con salsa pomodoro 100% natural y balsámico. +\$1 queso gratinado

Vegetable Timbale

An exquisite mix of flavors! Grilled vegetable with stuffed zucchini, mozzarella cheese and drizzled with a fresh pomodoro sauce. +\$1 add gratin cheese

  **Croquetas de Plátano Maduro** \$9

Nuestro puré de plátano hecho croqueta acompañado de una salsa de chile panameño poco picante.

Ripe Plantain Croquettes

Our purée of plantain croquettes with a Panamanian jalapeno sauce (a little spicy).

ENTRADAS CALIENTES

HOT APPETIZERS

Crema del Chef \$9

El chef le sorprende con dos buenas opciones para calentar:

- 1- Nuestra famosa crema de ayote.
- 2- La inigualable crema de vegetales nacionales.

Chef's Special Cream

The chef will surprise you with 2 really good options to warm you up:

- 1- Our delicious and famous squash cream.
- 2- The incomparable cream made of local vegetables.



PASTA

LA VIDA ES UNA COMBINACIÓN DE MAGIA Y PASTA
LIFE IS A COMBINATION OF MAGIC AND PASTA

 Elija su Tipo de Pasta al Dente Favorita
Penne, penne, spaghetti, fettuccine o tagliatelle.

*Libre de gluten disponible.

Choose Your Favorite Type of Pasta
Penne, fettuccine or tagliatelle.

*Gluten free available.

  **Pasta de Zucchini al Pesto \$17**

Una exquisita combinación de cebolla morada, hongos frescos, tomate cherry, albahaca fresca, queso parmesano y nuestro pesto hecho en casa. Bañado con hojuelas de parmesano

Zucchini Noodles and Pesto Sauce

An exquisite and fresh combination of red onion, mushrooms, cherry tomatoes, basil, parmesan cheese, and our homemade pesto.

Pasta Pomodoro Natural \$11

Salsa pomodoro elaborada con tomate natural en su jugo, albahaca, toques de aceite de oliva y finas hierbas.

Bañado con hojuelas de parmesano

Natural Pomodoro Pasta Sauce .

A pomodoro sauce with basil, olive oil, and fresh herbs. Served with parmesan flakes.

Pasta Aurora \$17

Base de hongos, pomodoro, chorizo a la parrilla y crema blanca.

Aurora sauce

Mushroom base, tomato sauce, grilled chorizo and white cream.

Pasta Boloñesa \$17

La tradicional salsa italiana elaborada con un guiso de carne premium. Bañado con hojuelas de parmesano

Bolognese Sauce

The traditional Italian pasta sauce made with a premium meat stew and parmesan flakes.

Fettuccini de Salmón en Salsa de Chile Morrón con un Toque Ácido \$33

Una combinación de sabores explosivos. Salmón, eneldo, petit pois, salsa de chile morrón y un toque ácido.

Salmon Fettuccine in a Bell Pepper Sauce with a Sour Twist

A mix of explosive flavors. Salmon, dill, peas, bell peppers sauce with a tart twist.

Fettuccini Frutti di Mare \$33

Pasta Fettuccini con mezcla de mariscos aromatizados con finas hierbas. Elija su salsa favorita entre aurora, pomodoro o bechamel.

Fettuccine Frutti di Mare

Fettuccini pasta with a mix of seafood flavored with fresh herbs. Choose your favorite sauce: aurora, pomodoro or béchamel.



 Super Food  Gluten Friendly





**POLLO DE LA
GRANJA MONTAÑA**
¡UN CALDITO DE POLLO ORGÁNICO PARA EL ALMA!

**CHICKEN FROM
THE MOUNTAIN FARM**
AN ORGANIC CHICKEN SOUP FOR THE SOUL!

CO₂ **Envoltini de Pollo en Salsa Vino \$17**
Filets de pollo enrollados, bañados en una salsa a base de vino tinto, mostaza y miel.

Chicken Involtini in a Wine Sauce
Rolled chicken fillets in a sauce based on red wine, mustard and honey.

Pollo en Cuolis \$17
Nuestro famoso filet de pechuga a la parrilla, rebozados en cuolis de frutas aromatizada con jugos cítricos. Servido con sus dos acompañamientos favoritos.

Chicken in Tropical Cuolis
Our famous grilled breast fillet, coated in a sauce based on local fruit cuolis flavored with citrus juices. Served with your two favorite side dishes.

Rollos de Pollo Caribeños con Coco \$22

Rollos de pollo orgánico empanados con coco, rellenos de espinaca y queso mozzarella fresco, recubiertos con nuestra salsa con sabor a caribe, a base de frutas y un toque ligeramente picante de chile panameño.

Caribbean Chicken Rolls with Coconut
Organic chicken rolls stuffed with spinach and fresh mozzarella cheese, topped with spinach and fresh mozzarella cheese, coated with our Caribbean flavored sauce, fruit based and a slightly spicy touch of Panamanian chili.

Lava Grill Pollo 1 Persona \$22
Deliciosa pechuga de pollo marinada y cocinada en la roca volcánica, con acompañamiento del chef.

Lava Grill 1 Person
Delicious chicken breast marinated and cooked on volcanic rock.

ROCCA
GRILL AND RESTAURANT

Super Food Gluten Friendly





LAVA GRILL

TU CORTE FAVORITO SERVIDO SOBRE LAVA VOLCÁNICA
YOUR FAVORITE CUT ON VOLCANIC LAVA

Tradicionalmente los Maleku se sentaban a comer alrededor del fuego sagrado para compartir en familia. Este momento les permitía agradecer a la madre tierra por ser parte de la energía poderosa del fuego.

Traditionally the Malekus used to seat and eat around the sacred fire to share with the family. That moment allowed them to thank Mother Earth for the harvest and enjoy the powerful energy of the fire.

Salmón Grill con Salsa de Elección \$39

Salmón sellado con piel crocante, bañado en una salsa de maracuyá o mantequilla eneldo, acompañado con vainicas tatemadas y tomate cherry.

Salmon Grill with Your Sauce of Choice

Salmon seared with crispy skin, bathed in a passion fruit or dill butter sauce, accompanied with grilled green beans and cherry tomato.

CO₂ **Mar y Tierra \$50**
Combinación de cortes de New York y camarones acompañado de papa mini al romero, brócoli y nuestro chimichurri. Flambéado en roca volcánica.

Surf and Turf

Combination of New York cuts and shrimp, with potato purée, vegetables and our famous chimichurri. Flambéed on volcanic rocks. An unforgettable show guaranteed.

CO₂ **New York Steak a la Rocca \$44**
Término a elegir acompañado de chimichurri de la casa. Acompañado de papa majada a la mantequilla y hongos al romero. La especialidad de la casa con fuego y el sabor de la roca volcánica.

Meat cooked to your choice. Speciality of the house. Accompanied with argentinean chimichurri. Ask for our daily garrison. Fire and volcanic rock flavor.

CO₂ **Parrillada Volcano para compartir Volcano (2 personas) \$44**
Corte de lomo, filet de pollo y chorizo nacional. Acompañado con frijoles, yuca frita, plátano y tortillas. Dele su sazón de sabor con chumichurri argentino.

Rocca Barbecue to Share (2 people)



Loin steak, chicken fillet and best local chorizo. Served with beans, chimichurri, casava and tortillas. Give them your own seasoning with argentinean chimichurri.


ROCCA
GRILL AND RESTAURANT

 Gluten Friendly





CO₂   **Parrillada Rocca (1 persona) \$28**
Lomo, pollo, chorizo. Acompañado con frijoles, yuca al mojo, plátano, tortillas de maíz y chumichurri argentino.

Rocca Barbecue
Steak, chicken and chorizo served with beans, chimichurri, casava in a hot sauce corn tortillas and argentinean chimichurri.

CO₂   **Costillas de cerdo BBQ \$28**
Acompañado de puré de papa, maíz dulce tatemado.
BBQ Chorp Ribs
Accompanied by mashed potatoes and roasted sweet corn.

CO₂   **Filete de Miñon en Roca Volcánica \$39**
Medallón de lomito con tocineta acompañado de espárragos y papas mini salteadas con mantequilla y romero.
Filet Mignon on Volcanic Rock
Juicy and fresh tenderloin with bacon accompanied by asparagus and mini potatoes sautéed with butter and rosemary.

Tataki de res a la Rocca Grill \$44
300 gramos de corte de new york, acompañado por cebollino, hojuelas de ajo, semillas de sésamo y salsa teriyaki.

Beef tataki on Rocca Grill
300 grams of New York cut, accompanied by chives, garlic flakes, sesame seeds and teriyaki sauce.



ESTILO DE VIDA CARBONO NEUTRAL

“Huella de carbono cero, se refiere a ser responsables como individuos y conseguir emisiones de dióxido de carbono netas iguales a cero por medio de la conciencia de la reducción o fijación. De esta forma salvaremos nuestro planeta y todo empieza con la alimentación.”



CARBON NEUTRALITY AS LIFE STYLE

“Zero carbon footprint refers for being responsible as individuals eliminating carbon dioxide emissions equal to zero through awareness, reduction or fixation. This way will have a chance to prevent the climate disaster with food consumption and preparation.”



ROCCA
GRILL AND RESTAURANT

 **Gluten Friendly**



Camarones con Coco
y Salsa de Piña Colada

DEL RÍO Y MAR

HAY QUE APRENDER A IR CON LAS OLAS

FROM RIVER AND SEA

FROM THE SEA YOU HAVE TO LEARN
TO GO WITH THE WAVES.

Camarones con Coco y Salsa de Piña Colada \$20

Crujientes e irresistibles. Camarones empanizados con coco y nuestra salsa de piña colada con ron.

Shrimps with Coconut and a Piña Colada Sauce

Crunchy and irresistible shrimps coated in coconut and our Pina Colada sauce with Rum.

Lava Grill del Agua a la Roca \$33

Escoja su filete favorito entre salmón, atún o Tilapia orgánica montado sobre roca volcánica caliente y 2 acompañamientos de su elección.

Lava Grill from Water to Rock

Choose your favorite fish steak from salmon, tuna or tilapia mounted on hot volcanic rock stones and 2 sides to choice.



Pescado Entero \$22

Pesca del día criado en nuestra granja, cocinado en rocas volcánicas y acompañado de frijoles molidos, yuca frita, pico de gallo y patacón. Libre de huella de Carbono.

Whole Fish

Cath of the day 100% organic and fresh from our farm, cooked on volcanic rocks and served with ground beans, pico de gallo, fried cassava and plantain chips. Carbon free.

Sopa Caribeña \$20

Sopa estilo caribeña, una mezcla de camarones, pescado con leche de coco y patacón.

The Caribbean Soup

Caribbean style soup, a mixture of shrimp, fish with coconut milk and plantain patacon.

Arroz con Camarones \$22

Mezcla de arroz frito y camarones aromatizados con especias. Servido con papas artesanales y ensalada.

Shrimps Rice

Mix of fried rice and shrimps flavored with spices. Served with artisan potatoes and salad.

Mariscada a la Rocca \$39

Combinación de frutos del mar salteados al ajillo y hierbas frescas. Elija sus acompañamientos favoritos.

Combination of sea food sautéed with garlic and fresh herbs. Choose your favorite accompaniments.



ROCCA
GRILL AND RESTAURANT





PIZZAS Y RÁPIDAS PARA ALMORZAR PIZZA FOR LUNCH

Jamón y queso - Ham and Cheese	\$15
Margarita - Margarita	\$13
Lomito Lovers - Steak Lovers	\$20
Camarones al ajillo - Garlic shrimp	\$20
Vegetariana - Vegetarian	\$13

SUSHIS ESPECIALIDADES SUSHI SPECIALTIES

Todos disponibles en tempura
All available in tempura

Rollo sushi vegetariano Vegetarian sushi roll	\$13
Rollo sushi salmón Salmon sushi roll	\$18
Rollo sushi atún Tuna sushi roll	\$18

HAMBURGUESAS, WRAPS Y SNACKS BURGERS, WRAPS AND SNACKS

La Fortuna Beef Craft Burguer	\$22
La Fortuna Beef Craft Burguer	
Queso Burguesa Cheese Burguer	\$13
Wrap de pollo o res Chicken or beef wrap	\$17
Patacones de Fuego Fire Plantain Chips	\$9
Yuca Frita empanizada con coco Brava Fries	\$11
Casaditos de nuestra tierra con carne, pollo o pescado Casaditos of our land with beef, chicken or fish	\$20
Super Nachos de pollo o carne Super Nachos of chicken or beef	\$17
Hamburguesa Craft de pollo Artisan Hamburger	\$17
Sandwich de pollo Chicken Sandwich	\$11
Club sandwich Club sandwich	\$17
Arroz con pollo Rice with chicken	\$17
Fajitas de pollo o res Chicken or beef fajitas	\$22

Deditos de Pescado Empanizados
y acompañados de papas



 **PARA LOS PEQUEÑOS**
¡NUNCA ES DEMASIADO TARDE PARA TENER
UNA INFANCIA FELIZ!

FOR THE LITTLE ONES
IT'S NEVER TOO LATE TO HAVE A HAPPY CHILDHOOD!

Pollo Sellado a la Plancha con
Puré de Papa. \$11
Grilled Chicken with Potato Purée.

Deditos de Pollo Empanizados y
Acompañados de Papas Fritas \$11
Breaded Chicken Nuggets. Served with
French Fries.

Deditos de Pescado Empanizados y
Acompañados de Papas Fritas \$11
Breaded Fish Nuggets with French
Fries.

Spaguetti Pomodoro \$11
Pomodoro Spaguetti.




ROCCA
GRILL AND RESTAURANT





¿UN POSTRECITO PARA ENDULZAR LA VIDA?

A DESSERT TO SWEETEN YOUR LIFE?

- | | |
|--|------------|
| Cheesecake | \$7 |
| Elija su salsa favorita: Maracuyá, Piña, Mora o Fresa.
Choose your favorite sauce: Passion fruit,
Pineapple, Blackberry, Strawberry. | |
| Flan Especial - Special Flan | \$7 |
| Copa de helados - Ice Cream classic | \$6 |
| Pie de limón - Lemon Pie | \$7 |
| Tres Leches | \$7 |

- Frutas Tatemadas en Roca Volcánica** **\$11**
Acompañado con semillas mixtas, salsa caramelizada y
especies. Servida con helado artesanal.
Elija 3 de sus frutas preferida entre: Ayote (especialidad),
banano, piña, fresa, manzanas.

- Charred Fruits on Volcanic Rock**
Accompanied with mixed seed caramelized sauce and
spices. Served with artisan ice cream.
Choose 3 from your favorite fruit from squash fruit
(must be) banana, pineapple, strawberry, apple.

