ROGADA

WINE BAR

ACEITUNAS GORDAL “ESQUIMO VIVO”

PAN DE MASA MADRE

PAN CON MANTEQUILLA CASERA/AOVE HOJIBLANCA

–

GILDA CLÁSICA DE BOQUERÓN

GILDA DE ATÚN SALVAJE Y QUESO

TOSTA DE ANCHOA CON MANTEQUILLA AHUMADA

–

SELECCIÓN DE QUESOS ARTESANOS

LABNEH CON DUKKAH Y CRUDITÉS

ENSALADILLA DE BONIATO CON BACALAO AHUMADO

–

DIP DE TOMATITOS ASADOS, REQUESÓN Y PITA

ALCACHOFA CONFITADA CON PAPADA IBERICA

ZANAHORIA ASADA CON BASE DE ALUBIAS Y DUKKAH

ESPARRAGOS CONFITADOS Y CREMA DE ANACARDOS, HINOJO Y MANZANA

PUERROS, RICOTTA Y VINAGRETA DE AJO NEGRO

–

MEJILLONES EN ESCABECHE, CHIPS Y MAYO

TIRADITO DE NAVAJAS EN “AGUACHILE” DE AGUACATE Y MANZANA

JAMON DEL MAR (FINAS LONCHAS DE ATÚN ROJO SALVAJE)

–

LOMO DE ORZA Y PIMIENTOS ASADOS

–

BRIOCHE DE SETAS MARINADAS CON MISO Y QUESO (DISPONIBLE OPCIÓN VEGANA)

BRIOCHE DE PASTRAMI CON CHIPS GORDITAS

–

GANACHE DE CHOCOLATE, ACEITE Y SAL

PANNACOTTA DE VAINILLA Y REDUCCIÓN DE VINO TINTO Y FRUTOS ROJOS

HELADO DE TORTA DE ACEITE “INÉS ROSALES”

HELADO VEGANO DE CACAHUETE, GALLETA CARAMELIZADA Y CHOCOLATE NEGRO

NUESTRA CARTA ESTÁ COMPUESTA POR PRODUCTOS ARTESANOS, ECOLÓGICOS Y DE CALIDAD, CONTRIBUYENDO AL ESFUERZO Y COMPROMISO DE PEQUEÑOS PRODUCTORES.

LOS PRECIOS ESTÁN PENSADOS PARA QUE TODO EL MUNDO EN LA CADENA RECIBA LO QUE MERECE Y SON EL RESULTADO DE UN EQUILIBRIO HONESTO ENTRE CALIDAD, TRABAJO JUSTO Y RESPETO POR QUIENES HACEN POSIBLE CADA BOCADO.

COMER Y BEBER BIEN NO SOLO ES CUESTIÓN DE SABOR, TAMBIÉN ES CUESTION DE CONSCIENCIA.

GRACIAS POR SER PARTE DE ESTO.

_

OUR MENU IS MADE UP OF ARTISANAL, ORGANIC, AND HIGH-QUALITY PRODUCTS, CONTRIBUTING TO THE EFFORT AND COMMITMENT OF SMALL PRODUCERS.

THE PRICES ARE DESIGNED SO THAT EVERYONE IN THE CHAIN RECEIVES WHAT THEY DESERVE, AND THEY ARE THE RESULT OF AN HONEST BALANCE BETWEEN QUALITY, FAIR WORK, AND RESPECT FOR THOSE WHO MAKE EACH BITE POSSIBLE.

EATING AND DRINKING WELL IS NOT ONLY A MATTER OF TASTE, IT IS ALSO A MATTER OF CONSCIENCE.

THANK YOU FOR BEING PART OF THIS.

ROGADA
WINE BAR

GORDAL OLIVES “ESQUIMO VIVO”

SOURDOUGH BREAD

SOURDOUGH BREAD WITH HOMEMADE WIPPED BUTTER OR HOJIBLANCA EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

–

CLASSIC ANCHOVY GILDA

WILD TUNA & CHEESE GILDA

ANCHOVY TOAST WITH SMOKED BUTTER

–

SELECTION OF ARTISANAL CHEESES

LABNEH WITH DUKKAH & CRUDITÉS

SWEET POTATO SALAD WITH SMOKED COD

ROASTED CHERRY TOMATO DIP, CURD CHEESE & PITA

CONFIT ARTICHOKE WITH IBERICO PORK JOWL

ROASTED CARROT WITH WHITE BEAN BASE & DUKKAH

CONFIT ASPARAGUS WITH CASHEW, FENNEL & APPLE

LEEKS, RICOTTA & BLACK GARLIC VINAIGRETTE

MUSSELS IN ESCABECHE, CHIPS & MAYO

RAZOR CLAM TIRADITO WITH AVOCADO & APPLE “AGUACHILE”

“HAM OF THE SEE” (THINLY SLICED WILD BLUEFIN TUNA)

ORZA STYLE PORK LOIN & ROASTED PEPPERS

–

MARINATED MUSHROOM WITH MISO BRIOCHE & CHEESE (VEGAN OPTION AVAILABLE)

PASTRAMI BRIOCHE WITH THICK-CUT CHIPS

–

CHOCOLATE GANACHE, OLIVE OIL & SEA SALT

VANILLA PANNACOTTA WITH RED WINE & RED BERRY REDUCTION

“INÉS ROSALES” OLIVE OIL BISCUIT ICE CREAM

VEGAN PEANUT, CARAMELISED BISCUIT & DARK CHOCOLATE ICE CREAM