



LA CARTA

Respetando el producto y las costumbres culinarias de nuestro pueblo.
Procurando enaltecer lo establecido

Calle Porteta N°3,
Peñíscola

restauranterocamar.es
[@rocamar_restaurante](https://www.instagram.com/rocamar_restaurante)
info@restauranterocamar.es

NUESTRA HISTORIA

La historia de Roca-Mar comienza en 1961, con un viaje lleno de valentía.

Ese año, José “Pepe” Marqués llegó por primera vez a Peñíscola. Recorriendo sus calles tranquilas y su costa aún por descubrir, encontró un antiguo almacén frente al mar y vio la posibilidad de construir un lugar donde la gastronomía local y la hospitalidad se unieran para crear algo único.

Por aquel entonces, Pepe no estaba solo. Sus hermanos se unieron al proyecto que junto a su mujer Josefa “Pepita” Bel y ladrillo a ladrillo, levantaron lo que sería el restaurante de su vida. Fue ya en 1962, cuando terminaron aquel sueño y lo nombraron Roca-Mar.

Con la experiencia previa en otros restaurantes de la zona, habían aprendido esa cocina tradicional, esos productos del mar y ese trato cercano que tanto valoran los pueblos costeros. Gracias a ello empezaron con fuerza, con ilusión y con un profundo respeto por la gastronomía local. Muy pronto se formó una clientela fiel, tanto de peñiscolanos como de visitantes que buscaban auténtico sabor mediterráneo.

Ese espíritu se transmitió a sus hijos Agustín, Javier e Ingrid, que crecieron desde jóvenes en el restaurante aportando algo propio como una receta, un gesto en sala o un toque personal en los arroces. Ellos consolidaron el Roca-Mar como un referente gastronómico, un lugar donde la sencillez, el mar y la hospitalidad se unen desde hace más de 60 años.

Al atardecer, los comensales disfrutaban de la terraza mientras el Mediterráneo se teñía de dorado y el aroma marinero de la cocina se mezclaba con la brisa. Fue escenario de celebraciones, reencuentros, primeras citas y momentos que hoy forman parte de la memoria colectiva, cada plato es un homenaje al mar, a Peñíscola y a la familia Marqués.

Hoy es Javier, junto a sus hijos Xavi y Marc, quienes mantienen encendida la llama iniciada por Pepe y Pepita. La tercera generación aporta energía renovada, pero conserva intacta la esencia original: amor por el producto local, respeto por la tradición y el compromiso de seguir siendo parte de la identidad gastronómica de Peñíscola.

Roca-Mar es más que un restaurante.

Es una historia de esfuerzo, de familia y de raíces.

Una historia que nació con un sueño y que sigue viva en cada plato que servimos.

Bienvenidos a nuestra casa.

Bienvenidos a Roca-Mar.



ENSALADAS Y ENTRANTES FRIOS

Ensalada "Roca-Mar"

de tomate de selección con DO y ventresca de atún

(4, 6, 12)

18€

Cigalas con ajo tierno

sobre carpaccio de tomate

(12, 14)

29€

Esqueixada de bacalao

con tomate de "Penjar" con DO

(4)

18€

Anchoas del Cantábrico XL

10 ud

(4, 6, 12)

18€

Jamón Ibérico de Bellota 100%

100 gr, con tostas y tomate

27€

ENTRANTES CALIENTES

Croquetas peñiscolanas

de gamba y merluza (6 ud.)

(2, 3, 4, 7, 12, 14)

18€

Ortiguillas de mar

(2, 3, 12, 14)

23€

Calamar a la romana

uno de nuestros clásicos

(3, 14)

21€

Calamar a la andaluza

(14)

23€

Dados crujientes de rape

con salsa mango spicy 🍷 y yogur

(2, 4, 12, 14)

20€

Chipirón a la almendra

(8, 14)

23€

Pulpo a la plancha

con parmentier cremosa

(3, 7, 14)

24€

All i Pebre de pulpo

plato típico marinero

(2, 4, 12, 14)

21€

Sepia a la plancha

con emulsión de salsa verde

(3, 14)

21€

MARISCOS

Mejillones al vapor o marinera

(12, 14)

16€

Ostra Gillardeau N2 (ud)

(14)

6,50€

Navajas a la plancha

(12, 14)

18€

Zamburiñas gratinadas

con verduritas

(7, 12, 14)

24€

Tellinas "Pipas de mar"

con crema de verdejo, ajo y perejil

(12, 14)

17€

Caracoles "Puntxencs"

con salsa romescu

(8, 12, 14)

24€

Gamba roja a la sal

(2, 12)

39€

Langostino de Peñíscola a la sal

(2, 12)

37€

½ Gamba roja y ½ langostinos de Peñíscola a la sal

(2, 12)

38€

Langosta 300/400gr

a la mediterranea

(2, 12)

35€

ESPECIALIDADES

Caldereta de Bogavante o Langosta con patatas

(2, 4, 12, 14)

37€

Cocochas de bacalao al Pil-Pil

(4)

23€

Angulas a la bilbaina

con trufa Melanosporum

(4)

75€

Carpaccio de carabinero

en vinagreta de soja, miel, cítricos y su aceite

(2, 6, 12)

28€

Chipirón de Peñíscola

(14)

30€

Gamba roja al ajillo

(2, 12)

32€

Zarzuela de pescado ("Suquet")

• con arroseixat

(4)

36€

47€

Espardeñas

con huevo y trufa negra de Vistabella

(2, 6, 12)

44€

All i Pebre de Anguila

(2, 4, 12, 14)

23€

Foie Micuit 100% Casero

(1, 12)

29€

Flor de alcachofa

con anchoas y vieira (2 ud)

(4)

11€

Canelón de bogavante

en suave crema de algas

(2, 3, 4, 7, 12, 14)

21€

Tartar de vieira

con crema holandesa cítrica

(3, 12, 14)

21€

Croqueta de Carabinero (ud)

sobre cremoso de vieira

(2, 4, 12, 14)

5€

IVA INCLUIDO

ARROCES

(2, 4, 12, 14)

PRECIO POR RACIÓN. Mínimo dos raciones. Posibilidad de pedir una ración con suplemento
(Arroces elaborados con fumet de pescado y marisco de la lonja de Peñíscola. Los arroces secos utilizan variedad Albufera y melosos con variedad Carnaroli, ambos con DO Arroces de Valencia)

"Pepe" Paella Marinera

28€

En honor al cocinero fundador del Roca-Mar en 1962, Padre y Yayo de los que ahora les están cocinando.

"Hijo del cura"

Arroz del senyoret (vieiras, gambas, mejillones)

24€

"Les Illes"

Arroz meloso de bogavante o langosta (1/2 pieza):
Pieza entera:

30€

37€

"700 Brases"

Arroz de gamba roja

30€

"Mediterráneo"

Fideua del senyoret

24€

"Cala Portonegro"

Arroz negro con sepia y marisco pelado

24€

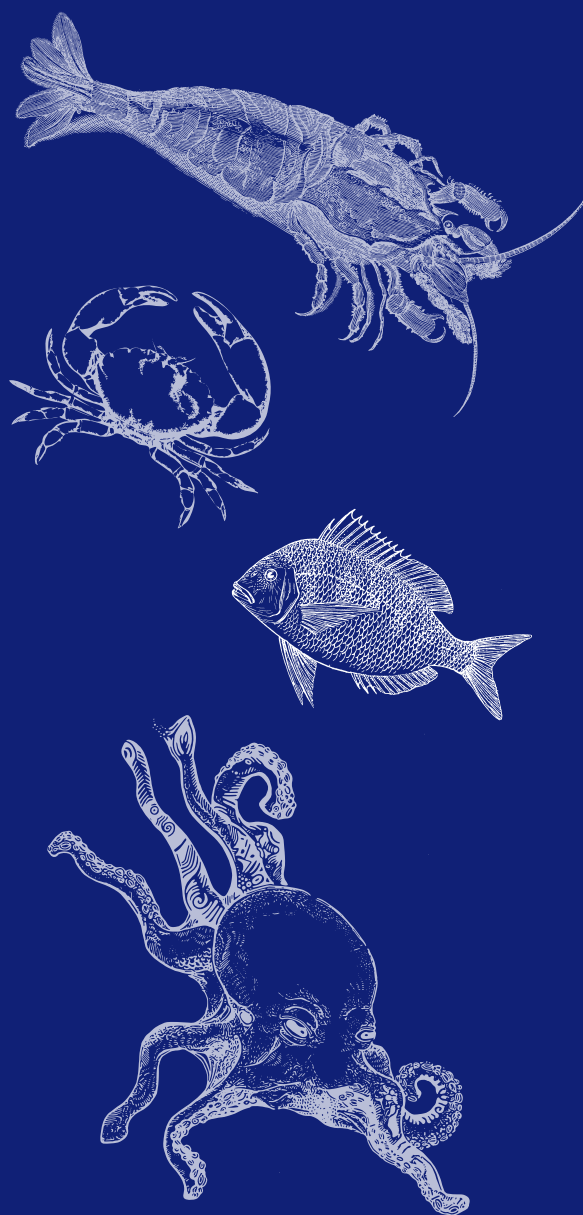
"El Carrerò"

Arroz de carabinero y rape

39€

Caldereta de filetes de rape con arroz

32€



IVA INCLUIDO

PESCADOS

Lenguado a la plancha (300/400gr)
con verduras y patatas

(4, 12)

34€

Atún a la plancha
con verduras al Wok

(4, 6, 11, 12)

21€

Rape a la plancha
napado en su salsa, con langostinos y ajos tiernos

(2, 4, 12, 14)

33€

Rape a la marinera
con langostinos de Peñíscola y mariscos

(4, 12)

32€

Bacalao gratinado
con crema de ajo tierno

(4, 12)

22€

Lubina salvaje
estilo a la espalda (Precio por 100gr)

(4, 12)

7€

Rodaballo salvaje (400/600gr)
al horno con patatas y verduras

(4, 12)

29€

Gallo San Pedro
al horno con patatas y verduras (Precio por 100gr)

(4, 12)

8€

En cumplimiento con la normativa sanitaria vigente (Real Decreto 1420/2006), los pescados de consumo en crudo y/o frescos son congelados previamente a temperaturas inferiores a -20°C durante un mínimo de 24 horas

CARNES

Entrecot de lomo alto madurado
de ternera selección

(Acompañado de su guarnición)

25€

Solomillo nacional
de ternera selección

(Acompañado de su guarnición)

28€

PANES

"Estirat"
Típico de Peñíscola

(1)

1,80€

de cristal
con tomate y all i oli

(1, 3)

8,50€

Sin gluten (Gluten free)
(Pídale con antelación)

3,50€

Rústico
con tomate y all i oli

7,50€

(SI TIENE CUALQUIER ALERGIA O INTOLERANCIA, COMUNÍQUELO A NUESTRO PERSONAL)

1. GLUTEN / 2. CRUSTÁCEOS / 3. HUEVO / 4. PESCADO / 5. CACAHUETES / 6. SOJA / 7. LÁCTEOS / 8. FRUTOS SECOS / 9. APIO / 10. MOSTAZA / 11. SÉSAMO / 12. SULFITOS / 13. ALTRAMUCES / 14. MOLUSCOS

IVA INCLUIDO