



LA CARTE

En respectant le produit et les traditions culinaires de notre village.
En cherchant à valoriser ce qui a été établi.

Calle Porteta N°3,
Peñíscola

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

NOTRE HISTOIRE

L'histoire de Roca-Mar commence en 1961, avec un voyage rempli de courage.

Cette année-là, José « Pepe » Marqués arriva pour la première fois à Peñíscola. En parcourant ses rues tranquilles et sa côte encore inconnue, il trouva un ancien entrepôt face à la mer et y vit l'opportunité de créer un lieu où la gastronomie locale et l'hospitalité se rejoindraient pour offrir quelque chose d'unique.

À cette époque, Pepe n'était pas seul. Ses frères se joignirent au projet et, avec son épouse Josefa « Pepita » Bel, ils construisirent brique par brique ce qui deviendrait le restaurant de leur vie. En 1962, ils achevèrent ce rêve et le baptisèrent Roca-Mar.

Ayant travaillé dans d'autres restaurants de la région, ils avaient appris la cuisine traditionnelle, les produits de la mer et ce service chaleureux si apprécié dans les villages côtiers. Grâce à cela, ils commencèrent avec force, enthousiasme et un profond respect pour la gastronomie locale. Très vite, une clientèle fidèle se forma, composée de gens de Peñíscola mais aussi de visiteurs en quête de saveurs méditerranéennes authentiques.

Cet esprit fut transmis à leurs enfants – Agustín, Javier et Ingrid – qui grandirent dans le restaurant en apportant chacun leur touche personnelle : une recette, un geste en salle ou une touche unique dans les plats de riz. Ils consolidèrent Roca-Mar comme une référence gastronomique, un lieu où la simplicité, la mer et l'hospitalité se réunissent depuis plus de 60 ans.

Au coucher du soleil, les convives profitaient de la terrasse tandis que la Méditerranée se teintait d'or et que les arômes marins de la cuisine se mêlaient à la brise. Le restaurant devint le décor de fêtes, retrouvailles, premiers rendez-vous et moments qui font aujourd'hui partie de la mémoire collective. Chaque plat est un hommage à la mer, à Peñíscola et à la famille Marqués.

Aujourd'hui, c'est Javier, accompagné de ses fils Xavi et Marc, qui maintient vivante la flamme allumée par Pepe et Pepita. La troisième génération apporte une énergie nouvelle tout en préservant l'essence originelle : amour du produit local, respect de la tradition et engagement envers l'identité gastronomique de Peñíscola.

Roca-Mar est plus qu'un restaurant.

C'est une histoire d'efforts, de famille et de racines.

Une histoire née d'un rêve et qui reste vivante dans chaque plat que nous servons.

Bienvenue chez nous.

Bienvenue à Roca-Mar.



SALADES & ENTRÉES FROIDES

Salade "Roca-Mar"

Tomates AOP sélectionnées et ventrèche de thon

(4, 6, 12)

18€

Langoustines à l'ail nouveau

sur carpaccio de tomates

(12, 14)

29€

Esqueixada de morue

avec tomate "de Penjar" AOP

(4)

18€

Anchois XL de la mer Cantabrique

10 pcs

(4, 6, 12)

18€

Jambon Ibérique Bellota 100%

100 gr avec du pain grillé et de la tomate

27€

ENTRÉES CHAUDES

Croquettes de Peñíscola

raviolis de gambas et merlu (6 pièces)

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

18€

Orties de mer (Ortiguillas)

(2, 3, 12, 14)

23€

Calamar à la romaine

Un de nos classiques

(3, 14)

21€

Calmar à l'andalouse

(14)

23€

Dés croustillants de lotte

sauce mangue épicée et yaourt

(2, 4, 12, 14)

20€

Chipirons aux amandes

(8, 14)

23€

Poulpe grillé

parmentier crémeux

(3, 7, 14)

24€

Poulpe All i Pebre

plat marin traditionnel

(2, 4, 12, 14)

21€

Seiche grillée

Émulsion de sauce verte

(3, 14)

21€

TVA INCLUSE

FRUITS DE MER

Moules vapeur ou marinière

(12, 14)

16€

Huître Gillardeau N2 (pièce)

(14)

6,50€

Couteaux grillés

(12, 14)

18€

Saint-Jacques gratinées

avec petits légumes

(7, 12, 14)

24€

Tellines "Pipas de mar"

avec crème de Verdejo, ail et persil

(12, 14)

17€

Escargots "Puntxencs" épicés

avec sauce romesco

(8, 12, 14)

24€

Gamba rouge au sel

(2, 12)

39€

Langoustine de Peñíscola au sel

(2, 12)

37€

½ Gamba rouge + ½ Langoustine au sel

(2, 12)

38€

Homard 300/400g

« à la méditerranéenne »

(2, 12,)

35€

SPÉCIALITÉS

Ragoût de homard ou langouste

avec des pommes de terre

(2, 4, 12, 14)

37€

Joues de morue sauce Pil-Pil

(4)

23€

Civelles à la bilbaina

avec truffe Melanosporum

(4)

75€

Carpaccio de crevette royale

en vinaigrette de soja, miel et agrumes

(2, 6, 12)

28€

Chipirón de Peñíscola

(14)

30€

Crevettes rouges à l'ail

(2, 12)

32€

Suquet de poisson

• avec arroseixat

(4)

36€

47€

Concombres de mer (Espardeñas)

Œuf et truffe noire

(2, 6, 12)

44€

Anguille All i Pebre

(2, 4, 12, 14)

23€

Foie Micuit 100% Maison

(1, 12)

29€

Fleur d'artichaut

Anchois et coquilles Saint-Jacques (2 ud)

(4)

11€

Cannelloni de homard

dans une crème onctueuse aux algues

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

21€

Tartare de coquille Saint-Jacques

avec crème hollandaise aux agrumes

(3, 12, 14)

21€

Croquette de carabinero (pièce)

sur une pétoncle crémeuse

(2, 4, 12, 14)

5€

TVA INCLUSE

PLATS DE RIZ

(2, 4, 12, 14)

Prix par portion — Minimum 2 portions

Riz préparés avec fumet de poisson et fruits de mer de la criée de Peñíscola.

"Pepe"

Paella Marinière traditionnelle

28€

En hommage au chef fondateur du Roca-Mar en 1962, père et grand-père de ceux qui cuisinent aujourd'hui.

"Hijo del cura"

Riz du "señorito" (coquilles Saint-Jacques, crevettes, moules)

24€

"Les Illes"

Riz crémeux au homard (1/2 morceau) :
Morceau entier :

30€

37€

"700 Brases"

Riz à la gamba rouge

30€

"Mediterráneo"

Fideuà du "señorito"

24€

"Cala Portonegro"

Riz noir aux seiches et aux fruits de mer

24€

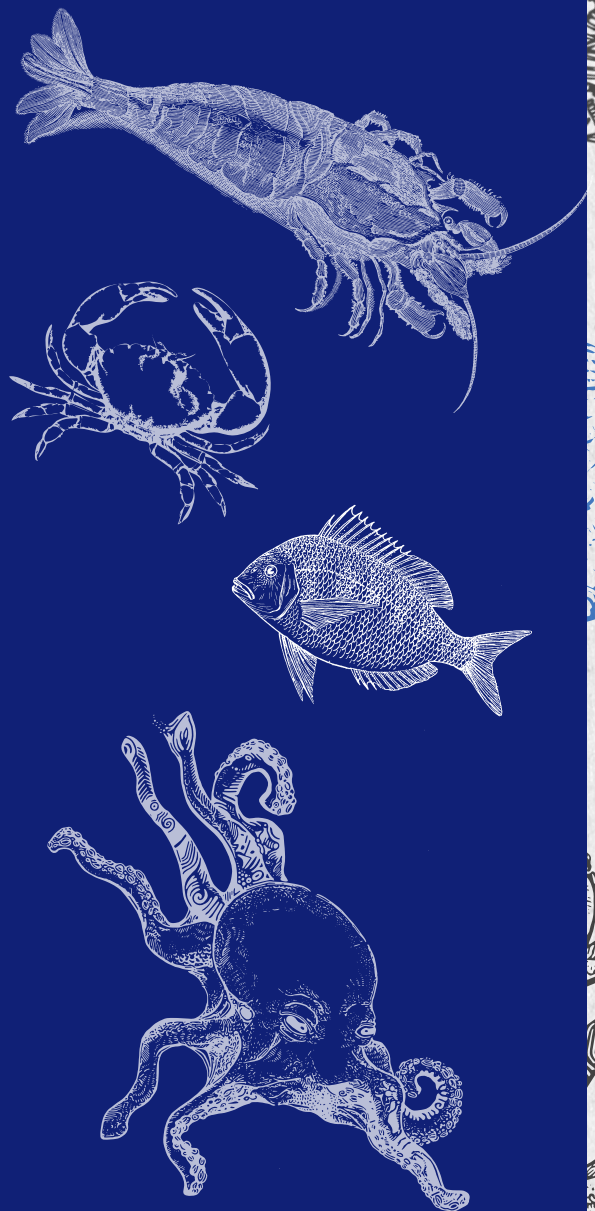
"El Carrerò"

Riz au carabinero et lotte

39€

Ragoût de filet de lotte au riz

32€



TVA INCLUSE

POISSONS

Sole grillée (300/400gr)
avec des légumes et des pommes de terre

(4, 12)

34€

Thon grillé
avec des légumes dans un wok

(4, 6, 11, 12)

21€

Lotte grillée
avec des crevettes et de l'ail tendre

(2, 4, 12, 14)

33€

Lotte marinière
avec des crevettes et des fruits de mer

(4, 12)

32€

Morue gratinée
à la crème de jeune ail

(4, 12)

22€

Bar sauvage
"a la espalda" (Prix au 100gr)

(4, 12)

7€

Turbot sauvage au four (400/600gr)
avec des légumes et des pommes de terre

(4, 12)

29€

Saint-Pierre au four
avec des légumes et des pommes de terre (Prix au 100gr)

(4, 12)

8€

Selon la réglementation sanitaire (Décret Royal 1420/2006), les poissons consommés crus ou frais sont préalablement congelés à -20°C pendant au moins 24 heures.

VIANDES

Entrecôte de bœuf maturée
sélection nationale de veau

(Avec garniture)

25€

Filet de bœuf
sélection nationale de veau

(Avec garniture)

28€

PAINS

"Estirat"
Pain traditionnel de Peñíscola

(1)

1,80€

Pain de cristal avec tomate et aioli

(1, 3)

8,50€

Sans gluten (Gluten free)
(Sur demande)

3,50€

Pain de cristal avec tomate et aioli

(1, 3)

7,50€

(SI VOUS AVEZ UNE ALLERGIE OU UNE INTOLÉRANCE, VEUILLEZ EN INFORMER NOTRE PERSONNEL.)

1. GLUTEN / 2. CRUSTACÉS / 3. ŒUF / 4. POISSON / 5. CACAHUËTES / 6. SOJA / 7. PRODUITS LAITIERS / 8. FRUITS SECS / 9. CÉLÉRI / 10. MOUTARDE / 11. SÉSAME / 12. SULFITES / 13. LUPIN / 14. MOLLUSQUES

TVA INCLUSE