



Seu Vilela, 35 anos de histórias no bairro

Dono de banca de jornais há mais de 35 anos, **Seu Vilela** conhece como poucos o ritmo e as pessoas do Petrópolis, e diz se sentir realizado com a vida que construiu por ali, cercado de bons amigos. Entre eles, está o time da Rocambolo, que ele chama carinhosamente de "as gurias". Quase todos os dias, mantém seu ritual: **passa para buscar fatias de bolo de laranja**, arrozin e outras delícias, seja para levar para casa ou presentear alguém especial.

Pets recebem tratamento especial na Rocambolo

Na Rocambolo, quem chega acompanhado de um amigo de quatro patas também é muito bem-vindo. Água fresca, carinho garantido e até biscoito feito especialmente para eles! Este caramelo lindo é o **Queijo Quente** e está sempre por aqui com seus tutores **Leo e Anne**, a gente ama!

Agora também no POA em Dobro

Boa notícia para quem gosta de dividir coisas boas: agora **fazemos parte do POA em Dobro**. Mais um motivo para vir tomar um café, escolher uma torta da vitrine e aproveitar a experiência em boa companhia. Consulte as regras do aplicativo e venha descobrir sua próxima torta favorita.



Foto: Rafaela Benche

Menu
2026

ROCAMBOLLO
gazette

Aqui tem
boas notícias
todos os dias

Brunch de sábado vira tradição na cidade



Foto: Rafaela Benche

Todos os sábados, a Rocambolo abre as portas um pouco diferente. A cozinha começa cedo, os cafés ficam mais longos e a mesa ganha ainda mais cor. **O Brunch acontece das 10h30 às 14h**, e é um convite para desacelerar: chegar sem pressa e deixar a manhã virar tarde.

Brunch 1 - R\$ 59

Fatia de pão de fermentação natural, creme de ricota e requeijão, ovos mexidos, brotos, bacon fatiado + um salgado que varia. Uma porção doce que varia. Um café filtrado duplo + 1 pink lemonade.

Brunch 2 - R\$ 39

Croissant, ovos mexidos, bacon, brotos e pasta de creme de ricota e requeijão. Fatia de bolo do dia.

Brunch 3 - R\$ 35

Duas fatias de pão de fermentação natural, ovos mexidos, brotos e creme de ricota e requeijão. Café filtrado duplo.

Tortas

R\$ 18 / R\$ 20

Nossas tortas têm nome próprio, personalidade e, modéstia à parte, um certo talento para conquistar corações. Algumas são **mais docinhas**, outras têm **aquele azedinho irresistível e há também as bem chocolatudas**. A única dificuldade mesmo é escolher só uma.

Mais docinhas



Nina

Bolo de baunilha recheado com brigadeiro de 4 leites (leite condensado, creme de leite, leite em pó e leite de coco) e brigadeiro de leite ninho.



Clara

Bolo de baunilha recheado com brigadeiro de 4 leites, doce de ovos e crocante de castanhas.



Iolanda

Bolo de baunilha recheado com doce de leite com nozes, chantilly e crocante de castanhas



Joana

Bolo de baunilha recheado com brigadeiro de coco & brigadeiro de pistache.



Maria (banoffee)

Base crocante de bolacha e manteiga, recheada com doce de leite, banana e chantilly.

Chocolatudas



Isa

Camadas de bolo de chocolate recheado com brigadeiro de chocolate meio amargo. Feito com chocolate em barra. Super chocolatuda!



Carlota

Um brownie de chocolate feito com farinha de avelãs com cobertura de ganache de chocolate e pralin de castanhas.

Bolos da Rocambolo também vão à festa

Algumas tortas da Rocambolo fazem tanto sucesso na vitrine que acabam ganhando novos destinos: aniversários, casamentos, encontros de família e comemorações especiais. Decoradas com o mesmo cuidado e feitas com ingredientes de qualidade, elas levam o sabor da nossa cozinha direto para a sua festa.

Para encomendar, é simples: você escolhe o sabor da massa, os recheios, a cobertura e a decoração, criando um bolo do jeitinho que você deseja. O sabor que você já ama, totalmente personalizado para o seu momento. Fale com nosso time de atendimento para mais informações.



inspire-se com as
decorações



Outros doces deliciosos

Além das tortas da vitrine, nossa cozinha também prepara pequenos doces que costumam roubar a cena: brigadeiros, cookies recheados, brownies, alfajores e outras delícias feitas para acompanhar o café (ou virar o motivo dele).

Brigadeiros unitários

Brigadeiro cremoso com ingredientes de qualidade.

R\$ 4,50

Cookie Recheado

Cookie artesanal de massa macia com recheio generoso de brigadeiro de chocolate.

R\$ 14,00

Alfajor

Um clássico que abraça o paladar: nosso Alfajor é feito artesanalmente para transformar qualquer momento em celebração.

R\$ 8,00

Pavezin pequeno

200gr. Copo recheado com Brigadeiro de leite ninho, de chocolate, mousse de leite ninho, pedaços de cookies e morangos frescos.

R\$ 15,00

Panelinha de brigadeiro

Brigadeiro cremoso servido na panelinha, perfeito para comer de colher e compartilhar... ou não.

R\$ 11,00

Brownie ou Blondie

Brownie intenso de chocolate ou blondie amanteigado, macios por dentro e levemente crocantes por fora.

R\$ 10,00

Alfajor vegano

Versão vegana, com todos os ingredientes de primeira qualidade e sabor incrível.

R\$ 12,00

Arrozin doce

Direto das lembranças da casa de vó, o nosso arrozin doce é cremoso e delicado. Com um toque de canela ele fica irresistível!

R\$ 20,00



Nem só de doce se vive

Apesar da nossa paixão declarada por doces, sabemos que um pão de queijo quentinho ou uma boa torta salgada também fazem parte de um **café perfeito**. Por isso, nossa cozinha também prepara algumas delícias salgadas para completar a experiência.

Fatia de Torta Salgada

Nos sabores: Frango, alho poró ou carne de panela

R\$ 18,00

Minipizza

Sabores Marguerita ou alho poró com queijo de castanha de caju (vegan)

R\$ 16,00

Pão de Queijo

O clássico.

R\$ 7,50

Fatia de Pizza de Sardinha

Clássica e cheia de afeto, nossa pizza de sardinha é daquelas receitas que atravessam gerações.

R\$ 18,00

Rocamtorrada

Torrada crocante e dourada, perfeita para acompanhar um bom café a qualquer hora.

R\$ 13,00

Rocopão

Mini baguete recheado, nos sabores calabresa ou queijo.

R\$ 18,00



Sanduíche de Vinagrete

Pensa em pão! Já famoso no nosso brunch.

R\$ 19,00

Mini pizza napoletana

16cm. Calabresa, marguerita ou agridotchê

R\$ 22,00



Bebidas

quentes

Cafés Simples | Duplo
R\$ 9,00 | R\$ 12,00



Espresso: Intenso e incorporado



Carioca: Um espresso suavizado com mais água



Pingado: Espresso com toque de leite varoporizado



Filtrado: Café coado. Delicado e suave

Cortado / Capuccino

Cortado: Espresso, bastante leite vaporizado e pouca crema.
Capuccino: Espresso, leite vaporizado e crema em partes iguais.

R\$ 14,00

Prensa Francesa

300mL. Um método de preparo de café por infusão

R\$ 18,00

Mocca

Chocolate, espresso e leite vaporizado

R\$ 16,00

Chai Latte

Chá concentrado de especiarias e leite vaporizado e crema.

R\$ 16,00

Chá Quente

Twinnings

R\$ 10,00

Chocolate Quente

Cremoso na medida certa.

R\$ 16,00



*Temos opção de leite vegetal: adicional de **R\$7,00** no valor final da bebida*

Bebidas

geladas

Água com e sem gás 500ml

Com e sem gás (500mL)

R\$ 6,00

Refrigerante

Coca ou Fruki normal e zero (350mL)

R\$ 8,00

Suco de laranja natural

180mL

R\$ 12,00

Chá gelado da casa

Pêssego ou frutas vermelhas (350mL)

R\$ 16,00

Pink lemonade

Limonada refrescante com um toque de frutas vermelhas.

R\$ 15,00

Soda Italiana

Bebida feita com água com gás e xarope de frutas. Morango/framboesa/maçã verde/maracujá

R\$ 18,00

Cafés gelados

Baunilha, caramelo salgado, chocolate ou doce de leite (350mL)

R\$ 18,00



Basca

Super cremosa, feita com cream cheese e opção de cobertura de geleia de frutas vermelhas.



Chajá

Torta típica uruguaia composta por pão de ló recheado com doce de leite, chantilly, pêssegos e merengue.



Carmen

Base crocante de bolacha e manteiga, recheada com mousse de limão, pedaços de chocolate branco no mousse e merengue suíço.



Frida

Bolo aveludado da cor do coração, recheado com mousse de cream cheese. Bem como a red velvet típica americana.

Especiais (sexta e sábado)



Sellye

Pão de ló recheado com chantilly, morangos frescos e brigadeiro de leite ninho. Decorada com morangos frescos.



Julia

Bolo de chocolate recheado com brigadeiro de ninho, morangos frescos e brigadeiro meio amargo. Decorado com morangos frescos.

Clarisse

(diet, sem glúten e sem lactose) Bolo de frutas (banana, maçã, passas e tâmaras) recheado com doce de ovos e castanhas.

Melissa

(vegana) Bolo de chocolate recheado com brigadeiro de chocolate vegano (base de leite de castanha de caju e chocolate veg)

Luna

(vegana) Brownie de chocolate 60% feito à base de leite de coco coberto com ganache 60% e geleia de frutas vermelhas

Luciana

(vegana, sem glúten e diet) Mix de farinhas sem glúten, tamaras e nuts recheado com ganache base de leite de coco e chocolate zero.

