

LAS ROCAS GRILL & BAR

ENTRADAS

Trilogía de Chalupitas

Camarón (140g) al axiote, tinga de pollo, salpicón de res.

Tiritas de Pescado

Pescado (160 g) macerado en limón, chile serrano, cebollita y orégano.

Pulpo Enamorado

Pulpo (150 g), jitomate, cebolla, cilantro y mayonesa chipotle, servido con tlayudas.

Aguachile de Camarón Verde

Camarón (150 g), pepino, cebolla blanca, cilantro, chile serrano, aceite de habanero negro.

Pescadillas de Dorado Estilo Las Rocas

Tres piezas, servidas con ensalada de col, zanahoria, chile jalapeño encurtido, guacamole.

Aros de Calamar a la Romana (130 g)

Servidos con mayonesa de limón americano, esencia de habanero negro.

SOPA

Sopa de Pescado y Camarón

Sopa de pescado y camarón con lemon grass, jitomate y cilantro.

PESCADOS Y MARISCOS A LA PARRILLA

Medregal (200 g)

A las Brasas, calabacita, arroz a la Mexicana, ensalada de col y aguacate, marinado de hierbas y ajo.

Pescado Entero (1,200 g)

Preparado a la Talla al estilo Guerrerense, ensalada, vegetales asados y arroz al vapor.

Pulpo del Pacífico a la Parrilla (220 g)

Elección de preparación al “Chingadazo” ó “A la Diabla”.
Servido con berros, aguacate, papa cambray.

Atún Grill

Lomo de atún (200 g) sellado a la parrilla, verdolaga, huazontle y espárragos, salsa de tamarindo.

Cola de Langosta al Pastor (300 g)

Servida con ensalada de aguacate y arúgula con aderezo de habanero negro, salsa de piña.

CARNE Y HAMBURGUESA AL GRILL

Hamburguesa Angus

Carne Angus (200 g), elección de camote frito ó papas a la francesa, elección de queso Cheddar ó Suizo ó Gorgonzola.

Hamburguesa de Pollo

Pechuga de pollo (200 g) empanizada, mayonesa de pepinillos, ensalada de col y zanahoria, servida con papas fritas.

Costillas de Cerdo BBQ

Costillas de Cerdo (280 g) a la BBQ, esquite de elote y papas cambray al cajun.

Sándwich Vegetariano al Pesto

Vegetales parrillados al pesto, ensalada de berros, arúgula, zanahoria rallada, papa a la francesa

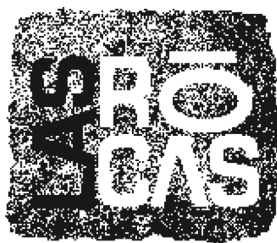
PASTA

Lingüini Frutos del Mar

Elaborado con callo de hacha, camarón, mejillones, calamar.

POSTRES

Selección del Chef



LAS ROCAS GRILL & BAR

APPETIZERS

Trilogy of Chalupitas

Shrimp (140g) annatto, chicken tinga, beef salpicon

Fish "Tiritas"

Marinated fish (160g) with lemon, serrano chili, onion, oregano

"Enamorado Style" Octopus

Octopus (150 g), tomato, onion, coriander & chipotle mayonnaise, tlayuda chips.

Shrimp Green Aguachile

Shrimp (150 g), cucumber, serrano chili, coriander, black habanero oil

Fish "Pescadillas" Las Rocas Style

Three pieces, served with cabbage salad, carrot, pickled jalapeño chili & guacamole

Calamari Ring Romana Style (130 g)

Served with lemon mayonnaise, black habanero oil.

SOUP

Fish and Shrimp Soup

Lemon grass, tomato, coriander.

FISH & SEA FOOD GRILL

Medregal Fish Fillet (200 g)

Marinated with fine herbs & garlic, served with zucchini, Mexican rice, cabbage salad with avocado.

Whole Fish (1,200 g)

Served with green salad, vegetables, steamed rice.

Grilled Pacific Octopus (220g)

Choose your favorite preparation "Al Chingadazo" or "A la Diabla Style"
Served with watercress, avocado, baby potatoes.

Grill Tuna

Grill tuna (200 g), tamarind sauce, purslane, huauzontle and asparagus.

Pastor Style Lobster Tail (300 g)

Served with pineapple sauce, avocado and arugula salad, black habanero mayonnaise.

GRILL BEEF & BURGERS

CAB Burger

Angus beef (200 g), choice of sweet potato or french fries,
Choice of Cheddar or Swiss or Gorgonzola cheese

Chicken Burger

Breaded chicken breast (200 g), mayonnaise with pickles, cabbage and carrot salad,
served with french fries

BBQ Ribs

BBQ ribs (280 g), sweet corn "Esquite", cajun baby potatoes.

Vegetarian Sándwich with Pesto

Grill vegetables with pesto, watercress, arugula, carrot salad, served with french fries.

PASTA

Linguini Fruti di Mare

Linguini with sea scallop, shrimp, mussel, calamari

DESSERTS

Pastry Chef's Selection

Dessert of the day