



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