



ROCA NEGRA

RESTAURANT

BRINDEMOS POR ESTA EXPERIENCIA CENAS

ENTRADAS

AROS DE CALAMAR 120 gr.	\$200
Calamares empanizados con una mezcla de hierbas finas, acompañados de aderezo tártara casero.	
DÚO DE INFLADITAS 120 gr.	\$195
Clásicas infladitas rellenas de camarón y chicharrón.	
TABLA DE QUESOS Y CARNES FRIAS	\$240
Selección de quesos (80 gr.) y carnes frías (80 gr.) acompañada de compota de manzana y nuez caramelizada.	
TARTAR DE ATÚN 80 gr.	\$200
Servido sobre una cama de arroz crujiente, terminado con una tradicional salsa sambal y soya dulce.	

ENSALADAS

CÉSAR	\$160
Ensalada clásica de lechuga orejona con aderezo César hecho en casa y costra de queso parmesano.	
CAPRESE	\$190
Ensalada clásica de tomates escalfados y queso mozzarella, servida con pesto casero y reducción de balsámico.	
DEL BOSQUE	\$220
Mezcla de lechugas finas, servida con fresas, queso de cabra, nuez, arándanos y reducción de vinagre balsámico.	
FRAGOLÉ	\$220
Mezcla de arúgula y escarola, betabel, pera pochada, manzana deshidratada y vinagreta de limón.	

RISOTTOS

RISOTTO AL AZAFRÁN 100 gr.	\$390
Risotto con queso mascarpone al azafrán, acompañado de camarones a la parrilla.	
RISOTTO AL FUNGHI	\$360
Risotto cremoso con hongo porcini, champiñón y queso parmesano.	

ROCA NEGRA

RESTAURANT

PASTAS

RAVIOLES

Ravioles hechos en casa, rellenos de queso crema y espinaca bañados en salsa.

**Pregunta por la selección del día.*

POMODORO 150 gr.

Salsa clásica de tomate y albahaca fresca.

ARRABIATA 150 gr.

Pasta de chile rojo, acompañada de tomates cherry y perejil.

ALFREDO 150 gr.

Salsa cremosa tradicional, queso parmesano y mantequilla.

BOLOGNESA 150 gr.

Salsa de tomate fresca con carne molida.

RIGATONI ALLE VONGOLE 200 gr.

Recomendación de la casa, pasta rigatoni con almejas negras, camarón y tomates cherry.

Vegetales + \$60 Pollo 100 gr. + \$70 Camarones 100 gr. + \$90

PESCADOS Y MARISCOS

SOPA DE MARISCOS 180 gr.

Tradicional sopa de mariscos servida con camarones, almeja negra y pescado.

PESCA DEL DÍA 180 gr.

Salsa de vino blanco, vegetales baby y ravioli de queso ricotta.

CAMARÓN AL CURRY 180 gr.

Camarones a la parrilla, acompañados de un risotto cremoso.

SALMÓN 180 gr.

Salmón a la parrilla, puré de coliflor y la ensalada fresca del chef.

CARNES Y AVES

\$230 RIB EYE 260 gr.

A la parrilla servido con papa gratinada y salsa de vino tinto.

\$190 FILETE MIGNON 250 gr.

A la parrilla servido con vegetales baby a la mantequilla y salsa de champiñones.

\$190 ARRACHERA 250 gr.

A la parrilla acompañada de guacamole, frijoles, cebollitas cambray y chiles toreados.

\$190 POLLO RELLENO 220 gr.

Pechuga de pollo rellena de frutos secos y queso mozzarella, servida con salsa de jitomate ahumado y vegetales a la parrilla.

\$230

\$290

PIZZA AL HORNO

MARGHERITA

Mozzarella, albahaca fresca y salsa pomodoro.

PEPPERONI 120 gr.

Pepperoni, mozzarella y salsa pomodoro.

VEGETARIANA

Champiñones, cebolla, calabaza, pimiento, mozzarella y salsa pomodoro.

CUATRO QUESOS 200 gr.

Queso ricotta, gorgonzola, parmesano y provola ahumado.

CARNÍVORA 200 gr.

Mozzarella, salami picoso y salchicha italiana.

\$360

\$360

\$380

\$450

POSTRES

TIRAMISÚ

Soletas humedecidas en café con crema de queso mascarpone y un toque de cocoa en polvo.

BASALTO BROWNIE

Brownie hecho en casa, frutos rojos y salsa de vainilla cremosa.

PANNA COTTA

Postre típico italiano servido con una compota de frutos rojos y menta fresca.

LA CRÈME BRÛLÉE

Base tradicional de crème brûlée con infusión de chile guajillo y chile ancho, servido con un crumble de guajillo y frutos rojos.

HELADOS ARTESANALES

*Choco-menta * Vainilla



GOOD TIMES COME IN WAVES

DINNER MENU

CHEERS TO YOUR EXPERIENCE

DINNER

ENTRÉES

SQUID RINGS 120 gr. fried squid with a mix of fine herbs, accompanied by our homemade tartar sauce.	\$200
INFLATED DUO 120 gr. Classic inflated filled with shrim and fried pork.	\$195
DELI CHEESES AND MEAT Selection of deli cheese (80 gr.) and meat (80 gr.) served with apple compote and caramelized nuts.	\$240
TUNA TARTAR 80 gr. Crispy rice, traditional sambal sauce, and sweet soy.	\$200

SALADS

CAESAR Traditional romaine lettuce salad with our homemade Cesar dressing and a parmesan cheese crust.	\$160
CAPRESE Poach tomatoes, mozzarella cheese, home made pesto and balsamic reduction.	\$190
FOREST Asorted fine lettuces served with strawberries, goat cheese, nuts, cramberries and a balsamic reduction.	\$220
FRAGOLÉ Fresh arugula and escarole, beet, poached pear, sundried apples and lime vinagrette.	\$220

RISOTTOS

SAFFRON 100 gr. Saffron risotto with mascarpone cheese and grilled shrimp.	\$390
FUNGHI Creamy risotto with mushrooms and parmesan cheese.	\$360

ROCA NEGRA

RESTAURANT

PASTAS

RAVIOLI

Homemade ravioli, filled with cream cheese and spinach, served with sauce.

**Ask about our daily selection.*

POMODORO 150 gr.

Classic fresh tomato and basil sauce.

ARRABIATA 150 gr.

Red chili pasta served with cherry tomato and parsley.

ALFREDO 150 gr.

Traditional creamy parmesan cheese sauce.

BOLOGNESA 150 gr.

Fresh tomato sauce and beef.

RIGATONI ALLE VONGOLE 200 gr.

Chef's recommendation, rigatoni pasta, black clams, shrimp and cherry tomatoes.

Veggies \$60 Chicken 100 gr. \$70 Shrimp 100 gr. \$90

FISH AND SEAFOOD

SEAFOOD SOUP 180 gr.

Shrimp, black clams and fish.

CATCH OF THE DAY 180 gr.

White wine sauce, baby vegetables and Ricotta cheese ravioli.

CURRY SHRIMP 180 gr.

Grilled shrimp with creamy risotto.

SALMON FILET 180 gr.

Grilled salmon, roasted cauliflower puree and fresh salad.

MEAT AND CHICKEN

RIBEYE 260 gr.

Grilled ribeye, gratin potatoes and red wine sauce.

FILET MIGNON 250 gr.

Grilled filet, butted baby vegetables and mushroom sauce.

ARRACHERA 250 gr.

Grilled arrachera with guacamole, beans, baby onions and roasted chilis.

CHICKEN BREAST 220 gr.

Grilled chicken breast filled with dried fruits, mozzarella cheese, roasted tomato sauce and grilled vegetables.

OVEN BAKED PIZZA

MARGHERITA

Mozzarella cheese, fresh rosemary and tomato sauce.

PEPPERONI 120 gr.

Pepperoni, Mozzarella cheese and tomato sauce.

VEGETARIAN

Mushrooms, onion, zucchini, bell pepper and tomato sauce.

4 CHEESES 200 gr.

Ricotta cheese, gorgonzola, parmesan and smoked provola.

CARNIVORE 200 gr.

Mozzarella cheese, salami, Italian sausage.

DESSERT

TIRAMISU

Espresso soaked ladyfingers with mascarpone cheese cream and cocoa touch.

BASALTO BROWNIE

Homemade brownie, red fruits and creamy vanilla sauce.

PANNACOTA

Traditional Italian dessert, served with red fruits compote and fresh mint.

LA CRÊME BRÛLÉE



Traditional base of creme brulee with red chilis infusion served with guajillo chili and red fruits crumble.

ICE CREAM

*Mint chocolate chip. *Vanilla



HOTEL & SPA

  FOLLOW US: @HOTELBASALTO

[HOTELBASALTO.COM](https://www.hotelbasalto.com)