



# ROCA NEGRA

---

RESTAURANT

# BRINDEMOS POR ESTA EXPERIENCIA CENAS

## ENTRADAS

<b>SOPA DEL DÍA</b> Servida con vegetales al grill y croûtons.	<b>\$190</b>
<b>AROS DE CALAMAR 120 gr.</b> Calamares empanizados con una mezcla de hierbas finas, acompañados de aderezo tártara casero.	<b>\$230</b>
<b>CARPACCIO DE RES</b> Finas laminas de res bañadas con balsámico, salsa pesto, queso parmesano y ensalada de arugúla.	<b>\$240</b>
<b>TATAKI DE ATÚN</b> Atún fresco sellado con costra de ajonjolí, bañado en salsa Ponzu, servido con ensalada fresca.	<b>\$180</b>

## ENSALADAS

<b>CÉSAR</b> Ensalada clásica de lechuga orejona con aderezo César hecho en casa y costra de queso parmesano.	<b>\$180</b>
<b>CAPRESE</b> Queso burrata, tomates confitados, pesto, endivias y balsamico.	<b>\$210</b>
<b>DEL BOSQUE</b> Mezcla de lechugas finas, servida con fresas, queso de cabra, nuez, arándanos y reducción de vinagre balsámico.	<b>\$210</b>
<b>ENSALADA DEL DEL DIA</b> Fresca seleccion de lechugas y vegetales varios, sugerencia del chef.	<b>\$210</b>

## PASTAS

<b>POMODORO 150 gr.</b> Salsa clásica de tomate y albahaca fresca.	<b>\$220</b>
<b>ARRABIATA 150 gr.</b> Pasta de chile rojo, acompañada de tomates cherry y perejil.	<b>\$220</b>
<b>ALFREDO 150 gr.</b> Salsa cremosa tradicional, queso parmesano y mantequilla.	<b>\$220</b>
<b>BOLOGNESA 150 gr.</b> Salsa de tomate fresca con carne molida.	<b>\$240</b>
<b>RISOTTO AL FUNGHI</b> Risotto cremoso con hongos porcini, champiñones y queso parmesano, acompañado con vegetales baby.	<b>\$340</b>

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

# ROCA NEGRA

## RESTAURANT

## PESCADOS Y MARISCOS

<b>PESCA DEL DÍA 180 gr.</b> Bañado en salsa de vino blanco, sobre una cama de vegetales baby.	
<b>CAMARÓN AL CURRY 180 gr.</b> Camarones a la parrilla, acompañados de un risotto cremoso.	
<b>SALMÓN 180 gr.</b> Encostrado en pistache, acompañado con papas gajo, vegetales baby y salsa de poblano.	
<b>RISOTTO AL AZAFRÁN 100 GR.</b> Risotto con queso mascarpone al azafrán, acompañado de camarones a la parrilla.	
<b>MAR Y TIERRA</b> Filete mignon y camarones a las finas hiervas, acompañado con vegetales baby, risotto al cilantro y salsa de vino tinto con frutos rojos.	
<b>PULPO AL GRILL</b> Pulpo al grill zarandeado y servido con ensalada fresca y puré de la temporada.	

## CARNES Y AVES

<b>RIB EYE 260 gr.</b> A la parrilla servido con papa gratinada y salsa de vino tinto.	
<b>FILETE MIGNON 250 gr.</b> Acompañado con puré de la temporada, vegetales baby y salsa de vino.	
<b>ARRACHERA 250 gr.</b> A la parrilla, acompañado de guacamole, frijoles, cebollita cambray y mini quesadillas.	
<b>POLLO RELLENO 220 gr.</b> Pechuga de pollo rellena de frutos secos y queso mozzarella, servida con puré de la temporada, vegetales al grill y salsa de frambuesa.	

## PIZZA AL HORNO

<b>\$380 MARGHERITA</b> Mozzarella, albahaca fresca y salsa pomodoro.	<b>\$220</b>
<b>\$420 PEPPERONI 120 gr.</b> Pepperoni, mozzarella y salsa pomodoro.	<b>\$220</b>
<b>\$450 VEGETARIANA</b> Champiñones, cebolla, calabaza, pimiento, mozzarella y salsa pomodoro.	<b>\$240</b>
<b>\$420 CUATRO QUESOS 200 gr.</b> Queso ricotta, gorgonzola, parmesano y provola ahumado.	<b>\$240</b>
<b>\$490 CARNÍVORA 200 gr.</b> Mozzarella, salami picoso y salchicha italiana.	<b>\$240</b>
<b>PIZZA CAMARÓN</b> Queso Mozzarella, camarones zarandeados, cebolla morada y piña asada.	<b>\$260</b>
<b>\$380 PIZZA PORK BELLY</b> Queso mozzarella, pork belly, xnipec, aguacate y cilantro.	<b>\$240</b>
<b>PIZZA PESTO</b> Queso Mozzarella, jamón serrano, salsa pesto y tomates cherrys.	<b>\$240</b>

## POSTRES

<b>\$490 TIRAMISÚ</b> Soletas humedecidas en cafe con crema de queso mascarpone y un toque de cocoa en polvo.	<b>\$210</b>
<b>\$480 BASALTO BROWNIE</b> Brownie hecho en casa, frutos rojos y salsa de vainilla cremosa.	<b>\$185</b>
<b>\$360 TRUFAS DE CHOCOLATE</b> Fritas acompañadas de crumble de nuez y compota de guayaba.	<b>\$160</b>
<b>\$340 LA CRÈME BRÛLÉE</b> Tradicional servido con frutos rojos.	<b>\$180</b>
<b>HELADOS ARTESANALES</b> *Choco-menta * Vainilla	<b>\$140</b>
<b>HELADO FRITO</b> Helado envuelto en pan blanco, capeado con tempura dulce acompañado de crumble de nuez y ganache.	<b>\$190</b>





GOOD TIMES COME IN WAVES

---

DINNER MENU



# CHEERS TO YOUR EXPERIENCE DINNER

# ROCA NEGRA

RESTAURANT

## ENTRÉES

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

## SALADS

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

## RISOTTOS

<b>SAFFRON</b> 100 gr. Safron risotto with mascarpone cheese and grilled shrimp.	<b>\$390</b>
<b>FUNGHI</b> Creamy risotto with mushrooms and parmesan cheese.	<b>\$360</b>

## PASTAS

<b>RAVIOLI</b> Homemade ravioli, filled with cream cheese and spinach, served with sauce. <i>*Ask about our daily selection.</i>	<b>\$300</b>
<b>POMODORO</b> 150 gr. Classic fresh tomato and basil sauce.	<b>\$190</b>
<b>ARRABIATA</b> 150 gr. Red chili pasta served with cherry tomato and parsley.	<b>\$190</b>
<b>ALFREDO</b> 150 gr. Traditional creamy parmesan cheese sause.	<b>\$190</b>
<b>BOLOGNESE</b> 150 gr. Fresh tomato sauce and beef.	<b>\$230</b>
<b>RIGATONI ALLE VONGOLE</b> 200 gr. Chef's recomendation, rigatoni pasta, black clams, shrimp and cherry tomatoes.  <i>Veggies \$60 Chicken 100 gr. \$70 Shrimp 100 gr. \$90</i>	<b>\$290</b>

## FISH AND SEAFOOD

<b>SEAFOOD SOUP</b> 180 gr. Shrimp, black clams and fish.	<b>\$360</b>
<b>CATCH OF THE DAY</b> 180 gr. White wine sauce, baby vegetables and Ricotta cheese ravioli.	<b>\$360</b>
<b>CURRY SHRIMP</b> 180 gr. Grilled shrimp with creamy risotto.	<b>\$380</b>
<b>SALMON FILET</b> 180 gr. Grilled salmon, roasted cauliflower puree and fresh salad.	<b>\$450</b>

## MEAT AND CHICKEN

<b>RIBEYE</b> 260 gr. Grilled ribeye, gratin potatoes and red wine sauce.	<b>\$490</b>
<b>FILET MIGNON</b> 250 gr. Grilled filet, butted baby vegatables and mushroom sauce.	<b>\$460</b>
<b>ARRACHERA</b> 250 gr. Grilled arrachera with guacamole, beans, baby onions and roasted chilis.	<b>\$320</b>
<b>CHICKEN BREAST</b> 220 gr. Grilled chicken breast filled with dried fruits, mozzarella cheese, roasted tomato sauce and grilled vegetables.	<b>\$320</b>

## OVEN BAKED PIZZA

<b>MARGHERITA</b> Mozzarella cheese, fresh rosemary and tomato sauce.	<b>\$195</b>
<b>PEPPERONI</b> 120 gr. Pepperoni, Mozzarella cheese and tomato sauce.	<b>\$195</b>
<b>VEGETARIAN</b> Mushrooms, onion, zucchini, bell pepper and tomato sauce.	<b>\$210</b>
<b>4 CHEESES</b> 200 gr. Ricotta cheese, gorgonzola, parmesan and smoked provola.	<b>\$210</b>
<b>CARNIVORE</b> 200 gr. Mozzarella cheese, salami, Italian sausage.	<b>\$210</b>



## DESSERT

<b>TIRAMISU</b> Espresso soaked ladyfingers with mascarpone cheese creame and cocoa touch.	<b>\$195</b>
<b>BASALTO BROWNIE</b> Homemade brownie, red fruits and creamy vanilla sauce.	<b>\$185</b>
<b>PANNACOTA</b> Traditional Italian dessert, served with red fruits compote and fresh mint.	<b>\$180</b>
<b>LA CRÊME BRÛLÉE</b> Traditional base of creme brulee with red chilis infusion served with guajillo chili and red fruits crumble.	<b>\$160</b>
<b>ICE CREAM</b> <i>*Mint chocolate chip. *Vanilla</i>	<b>\$120</b>

SERVICE NOT INCLUDED



HOTEL & SPA

  FOLLOW US: @HOTELBASALTO

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