



ROCA NEGRA

RESTAURANT

DISFRUTA DE LA VISTA LUNCH

ENTRADAS

TATAKI DE ATÚN 60 gr. Atún fresco sellado con costra de ajonjolí, bañado en salsa Ponzu, servido con ensalada fresca.	\$180
GUACAMOLE CLÁSICO Servido con totopos.	\$140
NACHOS Totopos con frijoles, queso cheddar,y salsa mexicana, acompañado de salsa martajada. <i>Pollo 100 gr. + \$70 Carne 100 gr. + \$90</i>	\$140
CRUDITES BASALTO Zanahoria, jícama, apio y pepino servidos con aderezo de la casa.	\$110
VEGETALES AL GRILL Combinación de vegetales y zanahorias orgánicas al grill, sazonados con sal de mar y pimienta gruesa, servidos con aceite de olivo y parmesano.	\$180
TABLA DE QUESOS Y CARNES FRÍAS Selección de quesos (80 gr.) y carnes frías (80 gr.) acompañada de compota de manzana y nuez caramelizada.	\$280

TOSTADAS

TOSTADA PONZU TUNA 60 gr. Atún fresco marinado en salsa ponzu, mezclado con pepino, cebolla morada y aguacate.	\$130
TOSTADA DE MARISCOS Pulpo, camarón, callo, mezclados con cebolla, pepino y aguacate.	\$150
TOSTADA DE PULPO Pulpo mezclado con salsa mulata, pepino, cebolla, zanahoria y aguacate.	\$130
TOSTADA DE MARLÍN AHUMADO Guisado de Marlín ahumado, servido con aguacate y xnipec.	\$130
TOSTADA DE ATÚN TROPICAL Cubos de atún fresco mezclado con pepino, piña, jícama, cebolla y seda de aguacate.	\$140

ENSALADAS

ENSALADA CAPRESE Queso burrata, tomates confitados, endivias y balsámico.	\$210
ENSALADA ORIENTAL Espinaca bañada en vinagreta oriental, semillas de ajonjolí y pollo empanizado.	\$230
ENSALADA CÉSAR Mix de lechugas frescas con aderezo Caesar hecho en casa y costra de queso parmesano. <i>Vegetales + \$60 Pollo 100 gr. + \$70 Camarones 100 gr. + \$90</i>	\$180

CEVICHE Y AGUACHILES

CEVICHE DE PESCADO 160 gr. Clásico ceviche de pescado preparado con cebolla, jitomate, pepino, cilantro y salsa de la casa.	\$230
CEVICHE DE CAMARÓN 160 gr. Clásico ceviche de camarón preparado con jitomate, cebolla, cilantro, pepino y el toque especial de la casa.	\$250
CEVICHE TROPICAL Pescado o camaron fresco mezclado con jicama, pepino, piña y mango.	\$240
AGUACHILE VERDE 160 gr. Camarones en salsa verde picante con cebolla, pepino y chile serrano.	\$230
AGUACHILE NEGRO 160 gr. Camarones marinados servidos con la receta secreta de la casa a base de salsas negras y chiles tatemados.	\$240

TACOS

TACOS ESTILO BAJA 3 PIEZAS. Tacos de pescado capeado servidos con col y aderezo de chipotle.	\$210
TACOS DE ARRACHERA 3 PIEZAS. En tortilla de maíz acompañados de salsa de la casa y poro frito.	\$230
TACOS DE CAMARÓN ZARANDEADO 4 PIEZAS. Camarones marinados con adobo tradicional de la bahía, servidos con salsa xnipec.	\$250
TACOS PORK BELLY 3 PIEZAS. Acompañados con salsa mexicana, xnipec y cilantro.	\$210
TACOS DE CAMARÓN EMPANIZADOS 3 PIEZAS. Camarones empanizados acompañados con ensalada de zanahoria, pepino, cebolla morada y aderezo de chile chipotle.	\$250

PASTAS

POMODORO Salsa clásica de tomate y albahaca fresca.	\$210
PESTO Salsa pesto hecha en casa con albahaca fresca, aceite de olivo, queso parmesano y piñones.	\$210
ALFREDO Tradicional salsa cremosa de queso parmesano y mantequilla.	\$230
PASTA ORECHETTE Pasta cremosa mezclada con brócoli y almendras fileteadas. <i>Vegetales + \$60 Pollo 100 gr. + \$70 Camarones 100 gr. + \$90</i>	\$230

HAMBURGUESAS

CLÁSICA 200 gr. Hamburguesa con carne de res, queso mozzarella y tocino, servida con papas a la francesa.	\$220
DE CAMARÓN Preparada con camarones salteados, pimientos y queso cheddar, acompañada con papas a la francesa.	\$250
DE CHAMPIÑONES Preparada con champiñones a las finas hiervas, queso panela a la plancha, acompañada de papas a la francesa.	\$240

BURRITOS

DE VEGETALES

Tortilla de harina jumbo rellena de vegetales a la plancha, acompañada de ensalada y aderezo de la casa.

DE POLLO 100 gr.

Tortilla de harina jumbo rellena con fajitas de pollo, acompañada de ensalada y aderezo de la casa.

DE ARRACHERA 100 gr.

Tortilla de harina jumbo rellena de fajitas de arrachera y frijoles, acompañada de ensalada, aderezo de la casa y guacamole.

DE CAMARÓN 100 gr.

Tortilla de harina jumbo rellena de camarón, acompañada de ensalada y aderezo de chipotle.

BURRITO PORK BELLY

Relleno de pork belly queso y frijoles, servidos con ensalada y xnipec.

BURRITO DE MARLÍN AHUMADO

Relleno de Marlin ahumado y queso, servidos con ensalada y aderezo chipotle.

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.

CAMARÓN

Queso Mozzarella, camarones zarandeados, cebolla morada y piña asada

PORK BELLY

Queso mozzarella, pork belly, xnipec , aguacate y cilantro.

PESTO

Queso Mozzarella, jamón serrano , salsa pesto y tomates cherrys.

MENÚ INFANTIL

\$150 **ORDEN DE PAPAS A LA FRANCESA** \$110

QUESADILLA SENCILLA \$60

\$180 **QUESADILLA DE ARRACHERA 100 gr.** \$160

NUGGETS DE POLLO 100 gr. \$130

DEDOS DE QUESO \$130

Clásicos dedos de queso acompañados con aderezo ranch.

SANDWICH GRATINADO \$130

Sandwich de jamón y queso cheddar, servido con papas a la francesa.

\$230

\$210

POSTRE

\$220 **TIRAMISÚ** \$210

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

BASALTO BROWNIE \$185

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

TRUFAS DE CHOCOLATE \$160

Fritas acompañadas de crumble de nuez y compota de guayaba.

LA CRÈME BRÛLÉE \$180

Tradicional servido con frutos rojos.

HELADOS ARTESANALES \$140

*Choco-menta * Vainilla

HELADO FRITO \$190

Helado envuelto en pan blanco, capeado con tempura dulce acompañado de crumble de nuez y ganache.

\$240

\$240

\$260

\$240

\$240

SERVICIO NO INCLUIDO

ENTRÉES

PONZU TUNA TOSTADA 60 gr. \$100

Marinated tuna with coriander, cucumber, red onion and avocado.

RED TUNA TOSTADA 60 gr. \$130

Marinated tuna with mulata sauce (spicy) cucumber, onion, avocado and peanuts topped with carrot salad and avocado dressing.

CLASSIC GUACAMOLE \$110

Mashed avocado, tomato, onion, coriander, lime juice, served with tortilla chips.

HOMEMADE HUMMUS \$100

Chickpea puree and olive oil. The chef's specialty.

NACHOS \$125

Tortilla chips with beans, mozzarella cheese, Mexican salsa and jalapeños.

Chicken 100 gr. + \$70 *Arrachera 100 gr. + \$90* \$110

CRUDITES BASALTO \$110

Carrot, jicama, celery and cucumber served with homemade dressing.

SIDE DISHES

GRILLED VEGETABLES \$160

Grilled vegetables mixed and organic carrots marinated with black peper and salt, served with olive oil and parmesan cheesel.

DELI MEATS AND CHEESES \$240

Selection of deli meats (80 gr.) and cheese (80 gr.) served with apple compote and caramelized nuts.

COCONUT SHRIMP (4 PIECES) \$360

Coconut fried shrimp, mango and habanero chutney with citrus salad.

ROCA NEGRA

RESTAURANT

SALADS

CAPRESE SALAD Classic poached tomatoes salad, mozzarella cheese, served with home made pesto and balsamic reduction.	\$190
CITRUS SALAD Assorted lettuces with orange, grapefruit, goat cheese, caramelize pumpkin seed and citric vinaigrette.	\$170
CAESAR SALAD Romaine lettuce, home made Caesar dressing and a parmesan cheese crust. Add: <i>Veggies + \$60 Chicken 100 gr. + \$70 Shrimp 100 gr. + \$90</i>	\$160

CEVICHE Y AGUACHILES

FISH CEVICHE 160 gr. Fresh fish lime marinated prepared with tomato, onion, cucumber, coriander and homemade red sauce.	\$195
SHRIMP CEVICHE 160 gr. Classic shrimp ceviche with tomatoes, onion, cucumber, coriander and the special touch of the house.	\$220
GREEN AGUACHILE 160 gr. Marinated shrimp in green sauce (spicy) served with cucumber, onion and serrano chili.	\$210
BLACK AGUACHILE 160 gr. Marinated shrimp with our special mix of black sauces and roasted chilis.	\$220

TACOS

BAJA STYLE TACOS (3 PIECES) Fried fish fingers served with coleslaw and chipotle dressing.	\$180
ARRACHERA TACOS (3 PIECES) Corn tortilla, ranchero sauce and fried pore.	\$195
GRILLED SHRIMP TACOS (4 PIECES) Marinated shrimp in our regional special sauce, served with xnipec sauce.	\$230

PASTAS

POMODORO Classic tomato and basil fresh sauce.	\$190
PESTO Homemade pesto salsa with fresh basil, olive oil and parmesan cheese with pine nuts.	\$190
ALFREDO Traditional creamy sauce, parmesan cheese and butter.	\$190

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

HAMBURGERS

PORTOBELLO Grilled portobello mushrooms, avocado, served with french fries.	\$185
CLASSIC 200 gr. Ground beef, mozzarella cheese and bacon, served with french fries.	\$210

BURRITOS

VEGGIE BURRITO Jumbo flour tortilla stuffed with grilled vegetables, served with salad and home made dressing.	\$130
CHICKEN BURRITO 100 gr. Jumbo flour tortilla stuffed with chicken fajitas, served with salad and home made dressing.	\$140
ARRACHERA BURRITO 100 gr. Jumbo flour tortilla stuffed with arrachera fajitas and beans, served with salad home made dressing and guacamole.	\$185
SHRIMP BURRITO 100 gr. Jumbo flour tortilla stuffed with grilled shrimp served with salad and chipotle dressing.	\$195

OVEN BAKED PIZZA

MARGHERITA Mozzarella cheese, fresh basil and pomodoro sauce.	\$195
PEPPERONI 120 gr. Pepperoni, mozzarella cheese and pomodoro sauce.	\$195
VEGETARIAN Mushrooms, onion, zucchini, bell pepper, parmesan cheese and pomodoro sauce.	\$210
4 CHEESES 200 gr. Ricotta cheese, gorgonzola, parmesan and smoked provola.	\$210
CARNIVORE 200 gr. Mozzarella cheese, salami, Italian sausage.	\$210

KIDS MENU



ORDER OF FRENCH FRIES	\$80
QUESADILLA	\$45
ARRACHERA QUESADILLA 100 gr.	\$130
CHICKEN NUGGETS 100 gr.	\$95

DESSERT

RED FRUIT CHEESECAKE Crispy cookies base served with red fruits.	\$120
ARTISANAL ICE CREAM Seasonal ice cream flavors.	\$120
BASALTO BROWNIE Basalto's special served with red fruits over a creamy vanilla sauce.	\$185



HOTEL & SPA

  FOLLOW US: @HOTELBASALTO

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