

# ROCKA

TODAS NUESTRAS CARNES SON CALIDAD



## STEAKHOUSE

### ENTRADAS

<b>GRAVLAX DE SALMÓN NORUEGO</b>	<b>\$240.00</b>
CURADO 24HRS, MONTADO SOBRE PAN DE PEPITAS Y CACAHUATE CON JOCOQUE Y ARÚGULA	
<b>OSTIONES ROCKEFELLER (4 PZAS)</b>	<b>\$360.00</b>
OSTIONES JUMBO VIVOS DE ENSENADA AL ESTILO ROCKEFELLER	
<b>QUESO BRIE EMPANIZADO</b>	<b>\$260.00</b>
DADOS DE QUESO BRIE EMPANIZADO CON PANKO ACOMPAÑADO DE MERMELADA RÚSTICA DE TOMATES CHERRY	
<b>COLIFLOR ROSTIZADA</b>	<b>\$250.00</b>
COLIFLOR LOCAL ROSTIZADA Y GRATINADA CON QUESO MUESTER, RELLENA DE QUESO CHESTER Y BAÑADA EN SALSA DE PIMIENTOS BABY	
<b>KIBI DE CORDERO CON LABNE TRUFADO Y ZATAR</b>	<b>\$210.00</b>
HORNEADO CON ACEITE DE OLIVA, ACOMPAÑADO DE LABNE TRUFADO Y ZATAR	
<b>QUESO FUNDIDO NATURAL</b>	<b>\$150.00</b>
QUESO DE LA CASA CON TORTILLAS ARTESANALES DE HARINA	
<b>AGREGA CHISTORRA POR \$50.00</b>	
<b>WONTON DE CERDO</b>	<b>\$220.00</b>
FRITOS Y RELLENOS DE CARNE DE CERDO ESPECIADA SERVIDOS CON UNA MERMELADA PICANTE DE PIÑA AHUMADA CON LABNE	
<b>TARTAR DE RES</b>	<b>\$350.00</b>
CENTRO DE RIBEYE PICADO FINAMENTE JUNTO CON ALCAPARRAS, PEPINILLOS Y CEBOLLA MORADA, ADEREZADO CON MAYONESA DE LA CASA, PARMIGIANO REGGIANO Y ARÚGULA	
<b>TIRADITO DE CENTRO DE RIB EYE</b>	<b>\$320.00</b>
LÁMINAS DE CENTRO DE RIBEYE PRIME MARINADAS EN SALSAS NEGRAS ACOMPAÑADO DE AGUACATE, BROTES DE RÁBANO Y CILANTRO JUNTO A FRITURA DE TORTILLA	
<b>GUACAMOLE</b>	<b>\$150.00</b>
<b>ESPECIALIDADES</b>	
<b>CARAMELOS DE CENTRO DE RIB EYE (3 PZAS)</b>	<b>\$380.00</b>
CENTRO DE RIBEYE PRIME MONTADOS EN TORTILLAS DE MAIZ AZUL CON COSTRAS DE QUESO Y CEBOLLA CAMELIZADA	
<b>AGREGA TUÉTANO POR \$75.00</b>	
<b>CENTRO DE RIB EYE FLAMEADO AL ESTILO ROCA</b>	<b>\$850.00</b>
CENTRO DE RIB EYE RELLENO CON UNA FARSA DE TUÉTANO, CHAMPIÑONES, QUESO Y CEBOLLA. PLATILLO FLAMEADO CON MEZCAL EN MESA	
<b>HAMBURGUESA DE LA CASA</b>	<b>\$370.00</b>
NUESTRA RECETA DE CARNES PRIME CON PAN BRIOCHE DE LA CASA, MAYONESA TRUFADA, LECHUGA BOSTON, CEBOLLA MORADA Y JITOMATE HIDROPÓNICO	
<b>PECHUGA DE POLLO ORGÁNICA CON ZARZAMORA</b>	<b>\$280.00</b>
AL SOUS VIDE, MONTADA SOBRE PURÉ DE PAPA, GLASEADA EN SALSA DE ZARZAMORA Y EJOTES FRANCESES ENVUELTOS EN TOCINO	
<b>PULPO A LA YUCATECA</b>	<b>\$380.00</b>
PULPO MAYA AL ESTILO PIBIL ACOMPAÑADO DE TUÉTANO, SERVIDO CON COSTRAS DE QUESO	
<b>SALMÓN NORUEGO CON COSTRA DE PISTACHE</b>	<b>\$380.00</b>
ACOMPAÑADO DE PURÉ DE MAIZ Y UNA SALSA DE NARANJA DULCE CON TEQUILA	
<b>SURF AND TURF</b>	<b>\$850.00</b>
CAMARONES, CALLOS DE HACHA Y CENTRO DE RIBEYE, ACOMPAÑADOS DE UNA SALSA DE QUESO PARMIGIANO REGGIANO	

### ENSALADAS Y SOPAS

<b>ENSALADA DE CÍTRICOS Y FRUTOS SECOS</b>	<b>\$210.00</b>
MIX DE LECHUGAS ACOMPAÑADAS DE TORONJA, FRESA, PERA Y FRUTOS SECOS, ADEREZADA CON NUESTRA VINAGRETA DE CÍTRICOS	
<b>ENSALADA CÉSAR</b>	<b>\$240.00</b>
LA TRADICIONAL ENSALADA DE LECHUGA OREJONA CON UNA COSTRA DE PARMIGIANO REGGIANO Y CRUTONES DE FOCACCIA	
<b>AGREGA POLLO ORGÁNICO POR \$60.00</b>	
<b>ENSALADA DE BURRATA</b>	<b>\$295.00</b>
MIX DE LECHUGAS CON QUESO BURRATA, HIGOS CAMELIZADOS Y NUESTRA VINAGRETA DE HIGO	
<b>CALDO ROCA</b>	<b>\$300.00</b>
A BASE DE TRES CHILES, ACOMPAÑADO DE SUADERO DE FILETE PRIME, TOCINO, CHORIZO, CHISTORRA Y GARBANZO	
<b>JUGO DE CARNE</b>	<b>\$270.00</b>
NUESTRA VERSIÓN, ELABORADO CON CARNE PRIME Y TUÉTANO	
<b>SOPA DE CEBOLLA</b>	<b>\$200.00</b>
LA CLÁSICA CON UNA BASE DE JUGO DE CARNE Y CEBOLLA BLANCA, TERMINADA CON UN CRUTÓN GRATINADO CON QUESO DE LA CASA	

### RISOTTOS Y PASTAS

<b>RAVIOLES DE RICOTTA Y ESPINACA</b>	<b>\$310.00</b>
RELLENOS DE QUESO RICOTTA Y ESPINACA BAÑADOS CON SALSA POMODORO TRUFADA Y LÁMINAS DE REGGIANO PARMIGIANO	
<b>FETUCCINI EN SALSA DE CACAHUATE Y CAMARÓN</b>	<b>\$360.00</b>
PASTA ARTESANAL SALTEADA EN SALSA DE CACAHUATE CONFITADA CON CHILE DE ÁRBOL ACOMPAÑADO DE CAMARONES FLAMEADOS EN MEZCAL	
<b>TAGLIATELLE CON FOIE GRAS TRUFADA</b>	<b>\$580.00</b>
PASTA ARTESANAL BAÑADA EN SALSA DE FOIE GRAS Y TRUFA CON LÁMINAS DE QUESO REGGIANO PARMIGIANO	
<b>AGREGA TRUFA DE TEMPORADA, CONSULTA A TU MESERO</b>	
<b>ROCA'S FETUCCINI</b>	<b>\$350.00</b>
PASTA ARTESANAL EN CREMA DE TUÉTANO Y HONGOS CON QUESO GRANA PADANO	
<b>RISOTTO DE HONGOS</b>	<b>\$290.00</b>
RISOTTO TRUFADO PREPARADO CON SETAS Y HONGOS MIXTOS CON QUESO PARMIGIANO REGGIANO	
<b>RISOTTO NEGRO</b>	<b>\$560.00</b>
ELABORADO CON TINTA DE CALAMAR ACOMPAÑADO DE CAMARONES U10 Y CALLO DE HACHA	

### CORTES DE CARNE PRIME

<b>BARBACOA DE COSTILLAR</b>	<b>\$55.00 OZ</b>
COCINADA POR 24 HRS, SE SIRVE CON LOS ACOMPAÑAMIENTOS TRADICIONALES Y TORTILLAS AZULES HECHAS AL MOMENTO	
<b>RIB EYE</b>	<b>\$52.00 OZ</b>
<b>SPINALIS (TAPA DE RIB EYE)</b>	<b>\$80.00 OZ</b>
<b>CENTRO DE RIB EYE</b>	<b>\$68.00 OZ</b>
<b>COWBOY</b>	<b>\$50.00 OZ</b>
<b>FILETE</b>	<b>\$55.00 OZ</b>
<b>NEW YORK</b>	<b>\$47.00 OZ</b>
<b>TODOS NUESTROS CORTES SON AL BROILER, AHUMADOS Y VIENEN ACOMPAÑADOS DE PURÉ DE AJO</b>	

### GUARNICIONES

<b>MAC N' CHEESE CON PORK BELLY</b>	<b>\$110.00</b>	<b>ESPINACAS A LA CREMA</b>	<b>\$105.00</b>
<b>PURÉ DE PAPA</b>	<b>\$75.00</b>	<b>VERDURAS ASADAS</b>	<b>\$80.00</b>
<b>PAPAS A LA FRANCESA</b>	<b>\$90.00</b>	<b>CEBOLLA ASADA</b>	<b>\$60.00</b>