



## APPETIZERS / ENTRADAS

### Grilled Baby Octopus / Pulpo a la Parrilla (GF)

Sautéed green bean • green onions • baby potatoe • saffron aioli • garlic sauce  
Ejotes salteados con salsa de ajo • cebollín • papa cambray • aioli de azafrán

### Crispy Rolled Shrimp Tacos / Tacos Crujientes de Camarón (GF)

Potatoe • jicama • pineapple ralish • breaded tomato • sautéed shrimp and chipotle  
Papa • jícama • ralish de piña • tomate empanizado • camarones salteados con chipotle

## SALADS / ENSALADAS

### La Roca Beet Textures / Texturas de Betabel La Roca (V)

Beet textures • orange bread • avocado • orange supreme • cherry tomato • goat cheese mousse  
• mustard vinaigrette / Lechugas orgánicas • pan de naranja • aguacate • tomate cherry • mousse de queso de cabra • vinagreta de mostaza

### Grilled Watermelon and Tomato / Sandía Rostizada y Tomates (GF) (V)

Fresh local panela cheese • mixed lettuce • parmesan cheese crouton • balsamic reduction  
• red onion • basil / Queso panela • lechugas mixtas • cebolla morada • albahaca crocante de queso parmesano • vinagreta de vainilla

### Honey and Soy Seared Tuna / Atún Sellado con Soya y Miel \*

Mixed lettuce • cherry tomato • broccoli • carrot • soy sprouts • ginger vinaigrette  
Lechugas mixtas • tomate cherry • broccoli • zanahoria • brotes de soya • vinagreta de jengibre

### Grilled Romaine Lettuce / Romana a la Parrilla

Anchovy vinaigrette • spiced grilled chicken • crouton • parmesan cheese • Caesar dressing  
Lechuga con aceite de anchoas • pollo a la parrilla con especias • crotón de queso parmesano • aderezo César

## CREAM AND SOUPS / CREMAS Y SOPAS

### Leek and Potato Soup / Sopa de Poro y Papa (GF)

Leek • potato • bacon • scallops / Tocino • callo • poro • papa

### Pear Gazpacho / Sopa Fría de Pera

Crispy plantain • gorgonzola cheese • Miraflores honey • star anis ash / Crocante de plátano macho • queso gorgonzola • queso azul • miel de Miraflores • cenizas de anís estrella

### Grand Solmar Aztec Soup / Sopa Azteca Grand Solmar (GF)

Avocado mousse • sour cream • guajillo chilli • chicken dumplings / Chochoyotes con pollo y guajillo • mousse de aguacate • crema agría • queso panela

### Red bell Pepper Cream / Crema de Pimiento Rojo

Roasted bell peppers • roasted corn • egg roll stuffed with shrimp and hoja santa  
Pimiento asado • elote tostado • pasta egg roll rellena de camarón • hoja santa

(V) VEGETARIAN (DF) DAIRYFREE (GF) GLUTENFREE

\*In compliance with Mexican regulations regarding raw ingredients these menu selections are served at the customer's desire



## MAIN COURSES / PLATOS FUERTES

### Red Snapper / Huachinango

Cauliflower purée • roasted tomatoes • pickled vegetables • crouton / Puré de coliflor • vegetales salteados al vino blanco • tomates deshidratados • croton

### Catch of the day / Pesca del Día (GF)

Sautéed quinoa • soy sprouts • zucchini • dill • carrot and ginger purée • citrus butter  
Quinoa salteada • brotes de soya • calabaza • puré de zanahoria y jengibre • mantequilla citrica

### Alaska Salmon / Salmón de Alaska

Clam stew • Mexican sausage • shallot • chives • baby potatoe  
Estofado de almeja • papa cambray • chorizo • salsa mexicana • shallot • cebollín

### Creamy Jumbo Coconut Shrimp / Camarones al Coco y Tequila

Steam vegetables • Poblano pepper strips • focaccia bread • tequila and coconut sauce  
Vegetales al vapor • rajas poblanas • pan focaccia • salsa de leche de coco • tequila

### Roasted Chicken au Tamarind / Pollo Rostizado al Tamarindo (GF)

Curry and coconut risotto • grilled celery • roasted pineapple / Risotto de curry con coco • apio • piña rostizada • crocante de betabel

### Fettuccini Frutti di Mare / Fettuccini Frutti di Mare

Sautéed seafood • shallot • creamy saffron and garlic sauce / Mariscos salteados con echalote • salsa de azafrán • ajo

### Portobello au gratin / Portobello Gratinado

Sauteed asparagus • goat cheese • marinara sauce / Espárrago salteado • queso de cabra • salsa marinara

### La Roca Filet Mignon / Filet Mignon La Roca \* (GF)

Bacon • grilled vegetable • stuffed pasilla chilli • wild mushroom risotto • green purée • chipotle gravy  
Envuelto en tocino • vegetales a la parrilla • chile pasilla • relleno con risotto de cuitlacoche • salsa de chipotle

### Kurobuta Pork (GF)

Grilled vegetables • mashed potato with roasted garlic • mushroom gravy  
Vegetales salteados • puré de papa con ajo confitada • salsa de champiñón

### Seared Tuna / Atún Sellado

Marinated with oregano and garlic • chickpea pipian with cascabel chilli swisschart • tortilla butter  
• mixed lettuce / Marinado en óregano fresco y ajo • pipián de garbanzo con chile cascabel • mantequilla de tortilla • lechugas mixtas

(V) VEGETARIAN (DF) DAIRYFREE (GF) GLUTENFREE

\*In compliance with Mexican regulations regarding raw ingredients these menu selections are served at the customer's desire



FROM THE GRILL / DE LA PARRILLA  
STEAK MENU / MENÚ DE CORTES

Black Angus Rib Eye / Rib Eye Black Angus \*

Rack of Lamb New Zealand Half Rib  
Costillar de Cordero Nueva Zelanda (Media Orden)

PRIME STEAK MENU / MENÚ DE CORTES

40% off with your meal plan package / 40% de descuento con su paquete meal plan

KOBE Gourmet Burger / Hamburguesa Gourmet KOBE \*

Swiss cheese • blue cheese • organic lettuce • tomato • caramelized onions • crispy bacon  
Queso roquefort • queso suizo • lechugas mixtas • tomate • cebolla caramelizada • tocino crujiente

KOBE Beef Filet Steak 8 Oz.\*

Rib Eye Roll Prime 16 Oz / Rib Eye Roll Prime 16 Oz\*

Rack of Lamb New Zealand Whole Rib / Costillar de Cordero Nueva Zelanda

New York Steak Prime 18 Oz. / New York Steak Prime 18 Oz.\*

Surf and Turf Octopus and KOBE Beef Filet Steak / Mar y Tierra, Pulpo y Filete de Res  
KOBE\*

CHOOSE TWO SIDE DISHES / DOS GUARNICIONES A SU ELECCIÓN

- Roasted garlic mashed potatoes / Puré de papa al ajo asado
- Baked sweet potato purée vanilla and fried bacon / Puré de camote con esencia de vainilla y sofrito de tocino
- Grilled vegetables with chimichurri Sauce / Vegetales a la parrilla con salsa de chimichurri
- Garlic and guajillo mushrooms / Champiñón al ajillo
- Grilled asparagus roasted tomato and bacon / Espárragos slateados con tocino y tomate deshidratado
- Spicy potato wedges with cheddar cheese and chili flakes sauce / Papas picantes al horno con salsa de queso cheddar y chile quebrado
- Risotto of the day ask to your waiter / Risotto del día, pregunte a su mesero

\*In compliance with Mexican regulations regarding raw ingredients these menu selections are served at the customer's desire