

Le
sirénuse
BAR &
RESTAURANT

BAR
MENÚ

HOTEL ROCAS

*Le
sirenuse*

Pisco Cocktail's

Pisco Sour Peruano	\$ 6.900
Pisco peruano, zumo de limón sutil, almíbar simple, albúmina de huevo, amargo de angostura.	
Pisco Sour variedades	\$ 7.900
Pisco, zumo de limón, pulpa de frutas, almíbar simple.	
Pisco Sour Peruano Catedral	\$ 8.900
Pisco peruano, zumo de limón sutil, almíbar simple, amargo de angostura.	

Tequila Cocktail's

Corto de Tequila	\$ 4.900
Tequila, triple sec, zumo de limón.	
Tequila Margarita	\$ 6.900
Tequila, triple sec, zumo de limón.	
Tequila Margarita Blue	\$ 6.900
Tequila, triple sec, curazao blue, zumo de limón.	
Tequila Sunrise	\$ 7.900
Tequila, granadina, zumo de naranja.	

*Le
sirenuse*

Ron Cocktail's

Daiquiri Tradicional	\$ 6.900
Ron blanco, ron dorado, triple sec, zumo de limón, almíbar simple.	
Daiquiri Frutal	\$ 7.900
Ron blanco, ron dorado, triple sec, zumo de limón, almíbar simple, pulpa de fruta.	
Piña Colada	\$ 7.900
Ron blanco, malibu, crema de coco, zumo de piña, crema de leche.	
Colado Frutal	\$ 6.900
Ron blanco, malibu, crema de coco, zumo de piña, crema de leche, pulpa de fruta.	
Mojito Cubano	\$ 7.900
Ron blanco, menta, zumo de limón, azúcar, agua gasificada.	
Mojito Frutal	\$ 8.900
Ron blanco, menta, zumo de limón, azúcar, agua gasificada, pulpa de fruta.	
Pain Killer (Tiki)	\$ 7.500
Ron blanco, zumo de piña, zumo de naranja, crema de coco.	

*Le
sirenuse*

Whisky Cocktails

Jhon Collin's	\$ 6.900
Whisky, zumo de limón, agua gasificada, almíbar simple.	
Manhattan	\$ 7.900
Jack Daniel's, Vermouth rosso, amargo angostura.	
Padrino	\$ 7.900
Amaretto, Whisky y rodajas de limón.	
Old Fashion	\$ 8.900
Jack Daniel's, amargo angostura, azúcar, agua gasificada.	
Whisky Sour	\$ 6.900
Whisky escocés, zumo de limón, almíbar simple.	
Clavo Oxidado	\$ 7.900
Whisky Drambuie.	
Clavo Oxidado Jack Daniel's 7	\$ 8.900
Whisky Jack Daniel's 7, Drambuie.	
Clavo Oxidado Premium Chivas 12	\$ 10.900
Whisky Chivas Regal 12 años, Drambuie.	

*Le
sirenuse*

Vodka Cocktail's

Moscow Mule \$ 7.900
Vodka, ginger beer, zumo de limón.

Espresso Martini \$ 8.900
Vodka, café espresso, kahlua, albúmina de huevo.

Cosmopolitan \$ 7.900
Vodka, triple sec, zumo de limón, zumo de arándanos.

Laguna Azul \$ 6.900
Vodka, curacao, zumo de limón, zumo de piña.

Ruso Blanco / Negro \$ 7.900
Vodka, kahlua, crema de leche.

Caipiroska \$ 7.900
Vodka, zumo de limón sutil, azúcar.

Gin Cocktail's

Bramble \$ 7.900
Gin, zumo de limón, Chambord, almíbar.

Negroni \$ 7.900
Gin, Vermouth rosso, Campari.

Dry Martini \$ 7.900
Gin, Martini Dry.

London Mule \$ 8.900
Gin, ginger beer, zumo de limón y gengibre.

Bahía Steak (Tiki) \$ 7.500
Gin, zumo de limón, zumo naranja, almíbar.

*Le
sirenuse*

Varios Cocktails

Mojito Ramazzotti Ramazzotti rosato, zumo de limón, menta, espumante brut.	\$ 8.900
Mojito Jager Jagermeister, zumo de limón, hiervabuena y azúcar morena.	\$ 8.900
Ramazzotti Sour Ramazzotti rosato, zumo de limón.	\$ 7.900
Sauvignon Sour / Chardonnay Sour Sauvignon/Chardonnay, zumo de limón, azúcar.	\$ 7.900
Amaretto Sour Premium Licor de amaretto Disaronno, zumo de limón, azúcar.	\$ 7.900
Caipirinha / Frutal Cachaza, zumo de limón sutil, azúcar.	\$ 7.900
Vaina Calderina Vino añejo, Cognac, licor de cacao y almíbar.	\$ 7.900
Sangría Vino tinto, zumo de limón, frutos rojos y almíbar.	\$ 7.900
Tom Collin's Gin, zumo de limón, agua gasificada.	\$ 6.900
Alexander Cognac, crema de cacao, crema de leche.	\$ 6.900
Orgasmo Carolans, licor de café, amaretto.	\$ 7.900

Le sirenuse

Pisco

Alto del Carmen	\$ 5.900
Republicano	\$ 6.900
Waqar	\$ 11.900
Bou Barroeta	\$ 10.900

Ron

Havana club 3 años especial	\$ 5.900
Flor de Caña 12 años	\$ 8.900
Flor de Caña 18 años	\$ 11.900
Malibú	\$ 8.900

Gin

Bombay Sapphire	\$ 7.900
Hendrick's	\$ 9.900
Bulldog	\$ 8.900
Nativo	\$ 8.900
Beefeater	\$ 6.900

Le sirenuse

Vodka

Stolichnaya	\$ 5.900
Absolut	\$ 6.900
Absolut Elyx	\$ 8.900
Sky	\$ 8.900

Tequila

Jimador Blanco / Dorado	\$ 6.900
Don Julio	\$ 12.900

Cervezas

Peroni	\$ 5.900
Austral	\$ 5.900
Sol	\$ 5.900
Corona	\$ 5.900
Stella Artois	\$ 5.900
Kunstmann	\$ 5.900
Budweiser	\$ 5.900

*Le
sirenuse*

Whisky

Johnnie Walker Red Label	\$ 7.900
Johnnie Walker Black Label	\$ 9.000
Johnnie Walker Swing	\$ 10.900
Ballantine's	\$ 5.900
Chivas Regal 12 años	\$ 10.900
Monkey Shoulder	\$ 15.900
Jameson	\$ 7.900

Whiskey Americano

Jack Daniel's / Honey / Fire / Apple	\$ 7.900
Jack Daniel's Gentleman	\$ 11.900
Jack Daniel's Single Barrel	\$ 11.900
Bullet Bourbon	\$ 13.900

*Le
sirenoise*

Espumantes

Copa de espumante / Kir royal	\$ 4.900
-------------------------------	----------

Prosecco

Freixenet D.O.C. Italia	\$ 24.900
-------------------------	-----------

Brut

Dussillant Lehmann Chile	\$ 22.900
--------------------------	-----------

Toro de Piedra Brut	\$ 22.900
---------------------	-----------

Champagne

Piper Heidsieck D.O.C. Francia	\$ 80.900
--------------------------------	-----------

*Le
sirenuse*

Licores

Sauco Spritz \$ 8.900
Licor de Sauco, espumante brut, agua gasificada.

Aperol Spritz \$ 8.900
Aperol, espumante brut, agua gasificada.

Sandia Spritz \$ 8.900
Zumo de sandia, Aperol, espumante brut, agua gasificada.

Ramazzotti Spritz \$ 8.900
Ramazzotti rosato, espumante brut, agua gasificada,
albahaca.

Cynar Spritz \$ 8.900
Cynar, espumante brut, agua gasificada.

Cynar Julep \$ 8.900
Cynar, zumo de limón, zumo de pomelo y almíbar.

Campari Spritz \$ 8.900
Aperol, espumante brut, agua gasificada.

Lillet Spritz \$ 8.900
Lillet, espumante brut, agua gasificada.

Limoncello Spritz \$ 8.900
Limoncello, espumante brut, agua gasificada.

Kahlua \$ 4.900

Frangelico \$ 4.900

Drambuie \$ 4.900

Le sirenuse

Jaggermeister	\$ 4.900
---------------	----------

Fernet Branca	\$ 4.900
---------------	----------

Martini Sandia	\$ 7.900
----------------	----------

Gin, sal relledura limón, zumo de sandía, limón y almíbar.

Carolans	\$ 6.900
----------	----------

Amarettos

Disaronno Amaretto	\$ 7.900
--------------------	----------

Disaronno Velvet	\$ 7.900
------------------	----------

Sin Alcohol

Piña colada	\$ 5.900
-------------	----------

Mojito cubano	\$ 5.900
---------------	----------

Mango Fire	\$ 4.900
------------	----------

Pulpa de mango, zumo naranja, agua gasificada.

Red Passion	\$ 4.900
-------------	----------

Pulpa frambuesa, zumo de piña, limón, granadina.

Bebidas gaseosas 350cc	\$ 2.500
------------------------	----------

Jugos naturales	\$ 4.900
-----------------	----------

Le
sirénuse
BAR &
RESTAURANT

RESTAURANT
M E N Ú

HOTEL ROCAS

Entradas frías

Mix Sushi de la casa (24 un)

California Roll pollo, Avocado Roll camarón, Chess Cream Roll jaiva.

Con salsa de soya y teriyaki.

\$ 24.900.

California Roll Chicken (8 un)

Con salsa de soya y teriyaki

\$ 8.900.

Avocado Roll Camarón (8 un)

Con salsa de soya y teriyaki

\$ 8.900.

Chess Cream Roll(8 un)

Con salsa de soya y teriyaki

\$ 8.900.

Atún Nikei (8 un)

Con salsa de soya y teriyaki

\$ 16.900.

Ceviche Perú

Clásica preparación del vecino país, acompañado de chocos, papas, camote, lechuga y toques de ají.

\$ 16.900.

Perol de Jacque Cousteau

Mix de frutos del mar, aderesados con limón, cilantro, cebolla morada, cohayuyo. Acompañado de papa, camote, lechuga y ají.

\$ 19.900.

Locos en salsa verde

\$ 18.900.

Entradas calientes

Camarón sal y fuego

- Pil-pil: cachocabra, ajo, vino blanco, cilantro.
 - Ajillo: ajo, vino blanco, cilantro.
 - Diavolo: ajo, vino blanco, cognac, ají extra picante
- \$ 15.900.

Ceviche del buen samaritano

Cevich tibio ahumado en hojas de choclo, acompañado de papa, camote, lechuga y choclos.

\$ 17.900.

Tataki Salmon

Láminas de salmón flameadas con salsa ponzu (limón, soya y aceite de sésamo)

\$ 17.900.

Camarón Rocas de Bahía

Camarón frito en panko con salsa de cilantro y ají picante

\$ 17.900.

Oda al caldillo de congrio

Sopa preferida por el premio nobel Pablo Neruda. Caldo de congrio y toques de crema y camarones.

\$ 14.900.

Pulpo parrillero

Pulpo asado en su plancha con papa y verduras varias.

\$ 17.900.

Pastel de jaiva

\$ 17.900.

Pinzas de jaiva al ajillo

\$ 17.900.

Le
sirenuse

Bella Italia

Risotto crustáceos

Concentrado de crustáceos, vino blanco, mantequilla y queso parmesano. \$ 18.900.

Risotto setas del bosque

Mix de hongos y setas, vino blanco, mantequilla y queso parmesano. \$ 18.900.

Risotto bellissimo mare

Mix de frutos del mar, vino blanco, mantequilla y queso parmesano. \$ 20.900.

Agnolotti de jaiva y crustáceos (6 un)

Agnolotti de jaiva, con mantequilla, crustáceos y camarones. \$ 18.900.

Ravioli della mamma al pomodoro (6 un)

Ravioles al huevo, rellenos de carne y champiñones, tocino con salsa de tomate natural.

\$ 18.900.

Canelones alla mafiosa (3 un)

Rey de las pastas, relleno de suprema de ave, hongos, queso ricotta y vino blanco.

\$ 18.900.

Gnocchi Vegano

Gnocchi de zanahoria, aceite de oliva y salsa de pesto

\$ 18.900.

Tortellini imperiales a la mantequilla (6 un)

Pasta rellena de tres colores, rellena con suprema de ave, toques de mango y almendras.

\$ 20.900.

Sugerencias del chef

Filete Rocas

Filete de vacuno bridado en panceta, guarnecido en finas verduras salteadas con salsa mar y tierra.

\$ 26.900.

Punta paleta

Punta paleta, guarnecido con polenta al champiñón

\$ 21.900.

Suprema alla cacciatore

Suprema asada a la plancha con fina guarnición de aceitunas, alcachofas, romero, tomate cherry, champiñones, pomodoro y vino dulce masalla.

\$ 22.900.

Salmone frutto della passione

Salmón asado en plancha, guarnecido con papas estragón y salsa frutos della passione.

\$ 21.900.

Atún Rocas

Atún en costra de sésamo con risotto de betarragas y pulpo, con salsa de vino tinto.

\$ 22.900.

Congrio al agua

Congrio pochado en agua, toques orientales, jengibre, ajo, cebollín, soja, limón, guarnecido en papas cocidas y arroz.

\$ 22.900.

Ensaladas

Ensalada de la Bahía

Mix de hojas verdes, frutas, frutos secos y panceta. Dressing de frutos del bosque y aceto balsámico.

\$ 14.900.

Ensalada del Mar

Mix de hojas verdes y mariscos surtidos. Dressing de yogurt natural y cilantro.

\$ 14.900.

Ensalada del Desierto

Mix de hojas verdes, hummus tradicional y semillas varias.

\$ 16.900.

Le
sirenuse

Fondos grillè

Atún	\$ 14.900
Congrio	\$ 14.900
Reineta	\$ 14.900
Salmón	\$ 14.900
Pechuga de ave	\$ 12.900
Filete de vacuno	\$ 15.900
Entraña	
Con guarnición a elección	\$ 34.900
Filete de vacuno	\$ 18.900

Guarnición

Puré medieval o criollo	\$ 5.900
Verduras salteadas	\$ 5.900
Papas rusticas	\$ 5.900
Papas fritas	\$ 5.900
Quinoa	\$ 5.900

Le
sirenuse

Pizzas

Margarita	\$ 12.900
Salsa de tomate, queso mozzarella y albahaca	
Juventina	\$ 16.000
Salsa de tomate, queso mozzarella, tocino y cebolla caramelizada	
Bolognesa	\$ 16.000
Salsa de tomate, queso mozzarella y salsa bolognesa	
Genovesa	\$ 16.000
Salsa de tomate, queso mozzarella, tomate cherry, pesto y ajo	
Caribeña	\$ 16.000
Salsa de tomate, queso mozzarella, jamón codio y piña	
Alessio	\$ 16.000
Salsa de tomate, queso mozzarella, champiñones, cebolla caramelizada y rúcula	
Napolitana	\$ 16.000
Salsa de tomate, queso mozzarella, chorizo y alcaparras	
Sepia	\$ 16.000
Salsa de tomate, queso mozzarella, camarones, calamar y tinta de calamar	
Atacameña	\$ 16.000
Salsa de tomate, queso mozzarella, pollo y pimentón	

Le
sirenuse

Pizzas

Veronesa \$ 16.000

Salsa de tomate, queso mozzarella, choclo, tomate y alcaparras

Trentina \$ 16.000

Salsa de tomate, queso mozzarella, tocino y champiñones

Valentinik \$ 16.000

Salsa de tomate, queso mozzarella, tomate y salame

Miramonti \$ 16.000

Salsa de tomate, queso mozzarella, jamón serrano y rúcula

Nikkei \$ 16.000

Salsa de tomate, queso mozzarella, atún apanado y rúcula

Calzone \$ 16.000

Salsa de tomate, queso mozzarella, jamón y queso azul

Le
sirenuse

Postres

Mousse de chocolat

Clásica mezcla de crema chantilly y merengue con chocolate bitter. \$ 8.900.

Gelato Italiano

Helado artesana italiano. \$ 8.900.

Pannacotta

Crema de leche, cuajada con salsa de frutos de la estación. \$ 8.900.

Creme Brulee mango o Baileys Irish Cream

Crema asada, con toques de mango o licor de Baileys Irish Cream. \$ 8.900.

Tiramisú

Crema, queso mascarpone, yemas de huevo, licor de café y
café fino italiano. \$ 9.900.

Sugerencia del chef

\$ 8.900.

*Le
sirenuse*

Cafetería

Té o infusión	\$ 2.900
Café Nespresso	
Espresso	\$ 3.900
Doble	\$ 4.900
Capuccino	\$ 4.900

Desayunos

Lunes a Viernes	\$ 20.900
Desayuno buffet desde 7:30 hasta 9:30am	

Sábados, Domingos y feriados	\$ 20.900
Desayuno buffet desde 7:30 hasta 9:30am	

HOTEL ROCAS