

Le
sirenuse
BAR &
RESTAURANT

BAR
MENÚ

HOTEL ROCAS

*Le
sirenuse*

Pisco Cocktail's

Pisco Sour tradicional Pisco, zumo de limón, almíbar simple.	\$ 4.900
Pisco Sour variedades Pisco, zumo de limón, pulpa de frutas, almíbar simple.	\$ 5.900
Pisco Sour Peruano Pisco peruano, zumo de limón sutil, almíbar simple, albúmina de huevo, amargo de angostura.	\$ 5.900
Pisco Sour Catedral Pisco peruano, zumo de limón sutil, almíbar simple, amargo de angostura.	\$ 6.900
Pisco Sour Peruano Catedral Pisco peruano, zumo de limón sutil, almíbar simple, albúmina de huevo, amargo de angostura.	\$ 7.900

Tequila Cocktail's

Tequila Margarita Tequila, triple sec, zumo de limón.	\$ 5.900
Tequila Margarita Premium Tequila, triple sec, grand marnier, zumo de limón.	\$ 7.900
Tequila Margarita Blue Tequila, triple sec, curazao blue, zumo de limón.	\$ 5.900
Tequila Sunrise Tequila, granadina, zumo de naranja.	\$ 5.900

*Le
sirenuse*

Ron Cocktail's

Daiquiri Tradicional	\$ 5.900
Ron blanco, ron dorado, triple sec, zumo de limón, almíbar simple.	
Daiquiri Frutal	\$ 6.900
Ron blanco, ron dorado, triple sec, zumo de limón, almíbar simple, pulpa de fruta.	
Piña Colada	\$ 5.900
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	\$ 5.900
Ron blanco, menta, zumo de limón, azúcar, agua gasificada.	
Mojito Frutal	\$ 5.900
Ron blanco, menta, zumo de limón, azúcar, agua gasificada, pulpa de fruta.	
Pain Killer (Tiki)	\$ 6.900
Ron blanco, zumo de piña, zumo de naranja, crema de coco.	

Le
sirenuse

Whisky Cocktails

Jhon Collin's	\$ 5.900
Whisky, zumo de limón, agua gasificada, almíbar simple.	
Manhattan	\$ 6.900
Jack Daniel's, Vermouth rosso, amargo angostura.	
Rob Roy	\$ 6.900
Whisky escocés, Vermouth rosso, amargo angostura.	
Old Fashion	\$ 6.900
Jack Daniel's, amargo angostura, azúcar, agua gasificada.	
Whisky Sour	\$ 5.900
Whisky escocés, zumo de limón, almíbar simple.	
Clavo Oxidado	\$ 6.900
Whisky Drambuie.	
Clavo Oxidado Premium Chivas 12	\$ 10.900
Whisky Chivas Regal 12 años, Drambuie.	
Clavo Oxidado Jack Daniel's 7	\$ 8.900
Whisky Jack Daniel's 7, Drambuie.	
Clavo Oxidado Jack Daniel's Gentleman	\$ 12.900
Whisky Jack Daniel's Gentleman , Drambuie.	
Clavo Oxidado Jack Daniel's Single Barrel	\$ 16.900
Whisky Jack Daniel's Single Barrel , Drambuie.	

Le
sirenuse

Vodka Cocktails

Moscow Mule	\$ 6.900
Vodka, ginger beer, zumo de limón.	
Espresso Martini	\$ 6.900
Vodka, café espresso, kahlua, albúmina de huevo.	
Cosmopolitan	\$ 5.900
Vodka, triple sec, zumo de limón, zumo de arándanos.	
Sex on the beach	\$ 5.900
Vodka, zumo de naranja, zumo de damasco, granadina.	
Laguna Azul	\$ 5.900
Vodka, curazao, zumo de limón, zumo de piña.	
Ruso Blanco	\$ 6.900
Vodka, kahlua, crema de leche.	
Ruso Negro	\$ 6.900
Vodka, kahlua.	
Caipiroska	\$ 5.900
Vodka, zumo de limón sutil, azúcar.	

Le sirenuse

Varios Cocktails

Mojito Ramazzotti	\$ 6.900
Ramazzotti rosato, zumo de limón, menta, espumante brut.	
Ramazzotti Sour	\$ 5.900
Ramazzotti rosato, zumo de limón.	
Sauvignon Sour / Chardonnay Sour	\$ 6.900
Sauvignon/Chardonnay, zumo de limón, azúcar.	
Amaretto Sour Premium	\$ 6.900
Licor de amaretto Disaronno, zumo de limón, azúcar.	
Caipirinha / Frutal	\$ 5.900
Cachaza, zumo de limón sutil, azúcar.	
Bramble	\$ 6.900
Gin, zumo de limón, Chambord, almíbar.	
Dry Martini	\$ 5.900
Gin, Martini Dry.	
Tom Collin's	\$ 5.900
Gin, zumo de limón, agua gasificada.	
Negroni	\$ 6.900
Gin, Vermouth rosso, Campari.	
Bahía Steak (Tiki)	\$ 6.900
Gin, zumo de limón, zumo naranja, almíbar.	
Alexander	\$ 5.900
Cognac, crema de cacao, crema de leche.	
Orgasmo	\$ 5.900
Baileys, licor de café, amaretto.	

*Le
sirenuse*

Pisco

Alto del Carmen 35°	\$ 4.900
Alto del Carmen 40°	\$ 5.900
Mistral 35°	\$ 4.900
Mistral 40°	\$ 5.900
Sagrado Corazón 35°	\$ 5.900
Sagrado Corazón 40°	\$ 6.900
Monte Fraile 37,5°	\$ 6.900
Horcón Quemado 35°	\$ 5.900
Horcón Quemado 40°	\$ 7.900
ABA	\$ 8.900
Jahir Saba	\$ 8.900
Bou Barroeta Maria's	\$ 8.900
Bou Barroeta Romanet	\$ 8.900
Fundo Los Nichos 35°	\$ 7.900
Waqar	\$ 10.900

Le sirenuse

Ron

Havana club 3 años especial	\$ 5.900
Havana club 3 años blanco	\$ 5.900
Barceló Imperial	\$ 7.900
Flor de Caña 12 años	\$ 7.900
Flor de Caña 18 años	\$ 7.900
Malibú	\$ 7.900

Vodka

Stolichnaya	\$ 5.900
Absolut	\$ 6.900
Absolut Extrakt	\$ 6.900
Absolut Elyx	\$ 8.900
Grey Goose	\$ 12.900

Le sirenuse

Gin

Beefeater / Beefeater pink strawberry	\$ 5.900
Tanqueray	\$ 7.900
Bulldog	\$ 7.900
Bombay Sapphire	\$ 7.900
República	\$ 7.900
Nativo	\$ 7.900
Proa	\$ 7.900
Hendrick's	\$ 11.900
Malfy	\$ 11.900
Mombasa	\$ 11.900
Mare	\$ 13.900
Monkey 47	\$ 15.900

Tequila

Senda Real / Corto de tequila	\$ 4.900
Olmecca	\$ 6.900

*Le
sirenuse*

Whisky

Johnnie Walker Red Label	\$ 5.900
Johnnie Walker Black Label	\$ 8.900
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
sirenuse*

Cervezas

Corona	\$ 4.900
Austral Lager	\$ 4.900
Volcanes del sur	\$ 4.900
Kunstmann	\$ 4.900
Moritz	\$ 4.900
Asahi	\$ 4.900
Stella Artois	\$ 4.900
Sol	\$ 4.900
Delirium Tremens	\$ 6.900

Schop

Schop Peroni 500cc	\$ 5.900
Schop Peroni 300cc	\$ 3.900
Schop Bear Beer Ipa 500 cc	\$ 5.900
Schop Bear Beer Ipa 300 cc	\$ 3.900

*Le
sirenoise*

Espumantes

Copa de espumante / Kir royal \$ 4.900

Prosecco

Freixenet D.O.C. Italia \$ 24.900

Cava

Freixenet cordón negro D.O.C. España \$ 16.900

Brut

Dussillant Lehmann Chile \$ 20.900

Toro de Piedra Chile \$ 20.900

Champagne

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

Veuve Clicquot D.O.C. Francia \$ 99.900

Le sirenuse

Licores

Aperol Spritz	\$ 6.900
Aperol, espumante brut, agua gasificada.	
Ramazzotti Spritz	\$ 6.900
Ramazzotti rosato, espumante brut, agua gasificada, albahaca.	
Cynar Spritz	\$ 6.900
Cynar, espumante brut, agua gasificada.	
Campari Spritz	\$ 6.900
Aperol, espumante brut, agua gasificada.	
Lillet Spritz	\$ 6.900
Lillet, espumante brut, agua gasificada.	
Saint Germain Spritz	\$ 6.900
Licor flor de sauco, espumante brut, agua gasificada.	
Kahlua	\$ 4.900
Frangelico	\$ 4.900
Drambuie	\$ 4.900
Jaggermeister	\$ 4.900
Fernet Branca	\$ 4.900
Martini	\$ 4.900
Bailey's	\$ 4.900
Cointreau	\$ 4.900

Le sirenuse

Amarettos

Disaronno Amaretto	\$ 6.900
Disaronno Velvet	\$ 6.900
Luxardo	\$ 6.900
Amaro Montenegro	\$ 6.900

Sin Alcohol

Piña colada	\$ 4.900
Mojito cubano	\$ 4.900
Primavera Fruta picada, zumo de naranja, piña y damasco.	\$ 4.900
Mango Fire Pulpa de mango, zumo naranja, agua gasificada.	\$ 4.900
Red Passion Pulpa frambuesa, zumo de piña, limón, granadina.	\$ 4.900
San Francisco Zumo de damasco, piña, naranja y limón. Almíbar, granadina.	\$ 4.900
Bebidas gaseosas 350cc	\$ 2.500
Jugos naturales	\$ 4.900

*Le
sirenuse*

Vinos Blancos

Chardonnay

Villard Expression Reserva	\$ 16.900
Casas del Bosque Gran Reserva	\$ 18.900
Garces Silva Amayna	\$ 25.900

Late Harvest

Dalbosco Dolce Tardío	\$ 12.900
Casas del Bosque Gran Reserva	\$ 20.900

Rosé

Von Siebenthal Rococo	\$ 10.900
Dalbosco RO - SY	\$ 11.900
Garces Silva Boya	\$ 12.900
Koyle Don Cande	\$ 21.900
Perez Cruz Lingal	\$ 21.900
Vik	\$ 21.900

Sauvignon Blanc

Matetic Corralillo	\$ 13.900
Garces Silva Amayna Inox	\$ 21.900
Ventisquero Kalfu Sumpai	\$ 25.900

Viognier

Dalbosco	\$ 12.900
Von Siebenthal Río Místico	\$ 36.900

*Le
sirenuse*

Vinos Tintos

Cabernet Sauvignon

Perez Cruz Reserva	\$ 16.900
Requingua Toro de Piedra Gran Reserva	\$ 18.900
Ventisquero Grey	\$ 19.900

Carménère

Dalbosvo Reserva	\$ 17.900
Von Siebenthal Gran Reserva	\$ 20.900
Santa Ema Amplus	\$ 29.900

Malbec

Morande Adventure Aterciopelado	\$ 25.900
Perez Cruz Cot Limited Edition	\$ 26.900
Riccitelli Hey Malbec (Argentina)	\$ 27.900

Merlot

Santa Ema Gran Reserva	\$ 16.900
Requingua Toro de Piedra Gran Reserva	\$ 17.900
Ventisquero Grey	\$ 19.900

Pinot Noir

Villard Expression	\$ 16.900
Ventisquero Sumpai	\$ 26.900
Garces Silva Amayna	\$ 32.900

Syrah

Casas del Bosque Gran Reserva	\$ 19.900
Ventisquero Grey	\$ 19.900
Von Siebenthal Carabantes	\$ 28.900

*Le
sirenuse*

Vinos Ensamblajes

Requingua Toro de Piedra Gran Reserva CS - SY	\$ 17.900
Von Siebentha Parcela 7 CS - CF - PV	\$ 20.900
Dalbosco Gran Reserva CA - SY	\$ 21.900

Vinos Premium

Cabernet Sauvignon	
Morande Adventure Aterciopelado	\$ 25.900
Chardonnay	
Ventisquero Tara Atacama	\$ 69.900
Carignan	
El almacen viejo El huaso de Sauzal	\$ 45.900
Ensamblaje	
Vik Milla Cala CS - CA - ME - CF - SY	\$ 42.900
Santa Ema Catalina CA - CS - CF	\$ 42.900
Ventisquero Vértice CA - SY	\$ 49.900
Perez Cruz Liguai CS - CA - SY	\$ 52.900
Antiyal Kuyen CS - CA - PV - SY	\$ 59.900
Vik La Piu Belle CS - CA - M - CF - SY	\$ 90.900
Pinot Noir	
Ventisquero Tara Atacama	\$ 69.900
Miguel Torres Escaleras de Empedrado	\$ 195.900
Syrah	
Villard Tanagra	\$ 65.900

*Le
sirenuse*

Vinos Orgánicos

Carménère

Antiyal Biodinámico

\$ 110.900

Ensamblaje

Veramonte Neyén CS - CA

\$ 80.900

Emiliana Ge Biodinámico SY - CA - CS - GR - MB - MO

\$ 110.900

Koyle Auma CS - CA - MB - SY - PV

\$ 116.900

Vinos Cocktails

Sangría o Tinto de Verano

\$ 6.900

Vino tinto, gin, jugo de naranja, almíbar, fruta picada.

Borgoña

\$ 6.900

Vino tinto, frutillas, canela en polvo, almíbar.

Le
sirenuse
BAR &
RESTAURANT

**RESTAURANT
MENÚ**

HOTEL ROCAS

*Le
sirenuse*

Entradas frías

Trilogía de carpaccio Atún, salmón, res con queso parmesano, alcaparras, pebre de palta y jugo de limón	\$ 13.900
Tártaro de res Acompañado de tostadas, yema de huevo y aderezo	\$ 14.900
Ceviche Mixto Salmón, camarones con cilantro, pulpo, cebolla morada, choclo peruano, camote y leche de tigre	\$ 14.900
Erizos al verde Acompañado de tostadas, salsa verde y aderezo	\$ 16.900
Mixto de bruschettas para dos Cebolla al carmener, caviar de berenjenas, queso mozzarella fundido, champiñones salteados, pimientos y salmón ahumado sobre pan tostado de tomate	\$ 13.900
Antipasto para dos Jamón serrano, Mozzarella bufala, berenjenas, hojas verdes, tomate cherry y ahumados de quesos, pimientos, zucchini y salmón	\$ 20.900

*Le
sirenuse*

Entradas calientes

Crema alla zucca	\$ 10.900
Cremosa de zapallo camote con queso azul y panceta tostada	
Pulpo a la parrilla	\$ 16.900
En su piel con sofrito de ajo, pimenton, cilantro y jugo de limón, acompañado de papas rústicas	
Ostiones a la parmesana	\$ 18.900
Ostiones con queso parmesano fundido (10)	
Risotto de camarones	\$ 13.900
Arroz cremoso con mantequilla, bisque de camaron y queso parmesano	

Ensaladas

Salmón ahumado	\$ 10.900
Mix de hojas verdes con salmón de la casa ahumado en madera nativa	
Frutos de la huerta	\$ 10.900
Mix de hortalizas, palta, mango, frutillas y maní	
Del Chef	\$ 10.900
Pepino fresco, aceituna, tomate cherry, palta, mix de hojas verdes, pimentones, cebolla morada y queso mantecoso	
Costa Bahía	\$ 13.900
Mix de hortalizas, camarones, ostiones y chorito	

*Le
sirenuse*

Pastas caseras

Agnolotti de beterragas \$ 13.900

Pastas rellenas de beterragas, ricotta, queso crema y parmesano, con salsa de mantequilla a la naranja

Ravioles de salmón ahumado \$ 13.900

Pasta rellena con salmón, ricotta, queso crema y cubiertos de salsa blanca con trozos de salmón

Fettuccini frutti di mare \$ 14.900

Pasta rellena con salmón, ricotta, queso crema y cubiertos de salsa blanca con trozos de salmón

Sugerencias del chef

Atún de Rapa Nui \$ 18.900

Grillado, con porotos granados, cebollín, cese de tomates, albahaca y cubierto con mariscos al pilpil

Salmón grillè \$ 18.900

Con salsa de camarones y ensalada Lutika (tomate, pepinos, lechuga, cebolla, pimientos, palta, aceitunas y queso de cabra)

Atún Rocas \$ 18.900

Apanado en panko, ajo y sésamo, acompañado de risotto de beterragas y pulpo

Salmón Bahía \$ 18.900

Sellado en reducción de alcaparras acompañado de papas a las finas hiervas

*Le
sirenuse*

Fondos grillè

Atún	\$ 12.900
Albacora	\$ 12.900
Congrio	\$ 12.900
Reineta	\$ 12.900
Salmón	\$ 12.900
Pechuga de ave	\$ 12.900
Filete de vacuno	\$ 15.900
Entraña americana	\$ 25.900

Guarnición

Puré medieval	\$ 4.900
Verduras salteadas	\$ 4.900
Papas rusticas	\$ 4.900
Puré criollo	\$ 4.900
Papas fritas	\$ 4.900
Risotto funghi/pesto	\$ 5.900

*Le
sirenuse*

Pizzas

Margarita	\$ 11.900
Salsa de tomate, queso mozzarella y albahaca	
Juventina	\$ 13.900
Salsa de tomate, queso mozzarella, tocino y cebolla caramelizada	
Bolognesa	\$ 13.900
Salsa de tomate, queso mozzarella y salsa bolognesa	
Genovesa	\$ 13.900
Salsa de tomate, queso mozzarella, tomate cherry, pesto y ajo	
Caribeña	\$ 13.900
Salsa de tomate, queso mozzarella, jamón codio y piña	
Alessio	\$ 14.900
Salsa de tomate, queso mozzarella, champiñones, cebolla caramelizada y rúcula	
Napolitana	\$ 13.900
Salsa de tomate, queso mozzarella, chorizo y alcaparras	
Sepia	\$ 14.900
Salsa de tomate, queso mozzarella, camarones, calamar y tinta de calamar	
Atacameña	\$ 14.900
Salsa de tomate, queso mozzarella, pollo y pimentón	

*Le
sirenuse*

Pizzas

Veronesa	\$ 13.900
Salsa de tomate, queso mozzarella, choclo, tomate y alcaparras	
Trentina	\$ 13.900
Salsa de tomate, queso mozzarella, tocino y champiñones	
Valentinik	\$ 14.900
Salsa de tomate, queso mozzarella, tomate y salame	
Miramonti	\$ 14.900
Salsa de tomate, queso mozzarella, jamón serrano y rúcula	
Nikkei	\$ 15.900
Salsa de tomate, queso mozzarella, atún apanado y rúcula	
Calzone	\$ 13.900
Salsa de tomate, queso mozzarella, jamón y queso azul	

*Le
sirenuse*

Postres

Crema bolteada Dulce de leche asada	\$ 6.900
Tiramisu italiano Postre clásico cremoso con café y licor de amaretto sobre galleta de champagne	\$ 6.900
Crème brûlée Base de crema inglesa cocida con cubierta de azúcar	\$ 6.900
Torta de ciruela Torta rellena de nueces, ciruelas, manjar casero y cubierto de merengue italiano	\$ 6.900
Torta de zanahoria Bizcocho de zanahorias con almendras con mermelada de zanahoria y cubierta de crema con queso cremoso	\$ 6.900
Suspiro Limeño Leche condensada, leche evaporada, huevo	\$ 6.900
Plátanos fritos Cubiertos de masa frita y acompañado de helado artesanal	\$ 6.900
Dolce Nutella Pizza acompañado de nutella y frutillas	\$ 10.900

*Le
sirenuse*

Cafetería

Té o infusión	\$ 1.900
Café Nespresso	
Espresso	\$ 3.500
Doble	\$ 4.900
Capuccino	\$ 4.900

Desayunos

Lunes a Viernes	\$ 14.900
Desayuno buffet desde 7:30 hasta 10:00am	
Sábados, Domingos y feriados	\$ 14.900
Desayuno buffet desde 8:00 hasta 10:30am	

HOTEL ROCAS