

LACOCINA

— DE RODAVENTO —

COMIDAS / CENAS



RODAVENTO
HOTEL • SPA • AVENTURA

ENTRADAS

ROLLO VEGETARIANO - \$155

Zanahoria, jicama, portobello, menta, cilantro, ponzu

SASHÍMI O AGUACHILE DE TRUCHA DE NUESTRA GRANJA - \$225

Ponzu, hinojo, rábano, pepino o aguachile verde de Cabo

TÁRTARA DE ATÚN - \$310

Aguacate, cebolla morada, pepino, ponzu al aceite de chile

DIP DE ALCACHOFA - \$280

Gratinado con queso parmesano, paprika y pan pita

ACEITUNAS RODAVENTO - \$170

Aceituna roja, kalamata, niçoise, manzanilla, romero y piñones

ALCACHOFA NEGRA - \$320

Bañada en salsa negra con palmitos

ALCACHOFA 3 QUESOS - \$320

Con quesos manchego, parmesano y azul

ALCACHOFA VALLESANA - \$320

Con reducción de aceite balsámico y queso azul

CARPACCIO DE RES - \$330

Láminas de filete de res, aguacate, chile serrano, cebolla morada, fritura de papá con vinagreta de soya, limón y aceite de trufa.

PORTOBELLO RELLENO DE ALCACHOFA - \$160

Portobello rostizado, marinado con reducción de balsámico relleno de alcachofa, aceituna negra y jitomate deshidratado.

TOSTADAS DE CAMARÓN - \$270

Camarones con chile jalapeño, cebolla morada y jitomate, servidos en tostadas con puré de aguacate.

FUERTES

TACOS DE ARRACHERA Ó CAMARÓN

(3 PIEZAS) - \$350

De arrachera: en tortilla de harina, con costra de queso, crema y aguacate

De camarón: en tortilla de harina, costra de queso, aderezo de chipotle y aguacate

COSTILLA EN SALSA BBQ 300GR. - \$300

Con puré de papa, col braseada y elote tatemado

POLLO ORGÁNICO A LA LEÑA 200 GR. - \$420

Espárragos, estofado de papa, arúgula, jus de pollo al tomillo y limón

PICAÑA PARRILLADA 320 GR. - \$550

Papas a la mantequilla, espárragos, jus de carne

ARRACHERA MARINADA 250 GR. - \$550

Ensalada de aguacate con nopal

SALMON AL HORNO DE LEÑA 220 GR. - \$390

Quinoa, vegetales Thai, reducción de soya

PASTA ARTESANAL - \$280

Aceite de olivo, hierbas, camarón, fondue de tomate

ENCHILADAS DE MOLE DE PISTACHE - \$240

Rellenas de pollo, queso, pistache tostado, crema

HAMBURGUESA DE CASA - \$300

Tocino, queso, lechuga, papas fritas

PEPITO - \$450

Pan artesanal, arrachera, guacamole, frijoles (con papas a la francesa ó ensalada)

CLUB SANDWICH - \$280

Jamón de Pavo, Pechuga de Pollo, Tocino, Lechuga, Jitomate y Queso (con papas a la francesa ó ensalada)

PAPA AL HORNO - \$280

Rellena de carne o vegetales con queso manchego gratinado y guarnición de arúgula con coulis de frambuesa

TACOS DE TRUCHA - \$200

Tacos de trucha frita en tortillas tricolor acompañados de pure de aguacate, rábanos y salsa martajada

ENSALADAS Y SOPAS

ENSALADA DE QUÍNOA - \$230

Quinoa de dos colores, mango, tomate cherry, vinagreta de hierbas especiales y aceituna roja

EL JARDÍN ORGÁNICO - \$180

Vegetales de temporada, poro cremoso a la leña, nuez de la india

ENSALADA DE LA HORTALIZA - \$180

Lechuga mantequilla, aceite de olivo infusionado con chile serrano, rayadura de manzana y láminas de queso parmesano

ENSALADA DE PEPINILLOS - \$200

Pepinillo, edamames, nuez de la india, piñones, cebolla morada, ajonjolí, menta y aderezo de soya con limón.

SOPA DE HONGOS SILVESTRES - \$160

Granos de elote, espinaca, chile guajillo

SOPA DE TORTILLA - \$160

Crema, aguacate, tortilla, chicharrón y queso panela

CREMA DE ALCACHOFA AL LIMÓN - \$200

Acompañada de crutones al ajillo

PIZZAS AL HORNO DE LENA

RODAVENTO - \$280

Hongos silvestres de temporada, salsa de tomate, manchego, alcachofa, arúgula, aceite de trufa

MEATBALLS - \$280

salsa casera de tomate, queso y bolitas de carne de res

MOZZARELLA - \$280

Tomate, jamon serrano, espinaca

PIZZA A TU DISEÑO - \$280

de 1 a 4 ingredientes

PARA ACOMPAÑAR

CAMOTE DE LEÑA - \$170

Roquefort, miel de piloncillo, crema

ELOTE TATEMADO - \$150

Mantequilla a la menta

VEGETALES ASADOS - \$200

Con humus de jitomate deshidratado y pan pita

ORDEN DE TOCINO - \$120

ORDEN DE CHILES TATEMADOS - \$80

GUARNICIÓN DE ARROZ - \$120

GUARNICIÓN DE PURÉ DE PAPA - \$120

GUARNICIÓN DE PAPAS A LA FRANCESA - \$120

POSTRES

BROWNIE DE CHOCOLATE - \$160

con helado de vainilla

FLAN DE NUTELLA - \$160

Con coulis de frambuesa

PLÁTANO MACHO TATEMADO - \$160

Con crema, azúcar y helado de coco

CHURROS DE LA CASA - \$170

Con chocolate y caramelo

CRUJIENTE DE CAMPECHANAS - \$160

Con helado de cajeta

PASTEL DE ELOTE - \$160

Con helado de tortilla

VOLCAN DE CHOCOLATE - \$160

Con helado de vainilla

SUGERENCIAS DEL CHEF

TACOS AL PASTOR DE PORK BELLY - \$300

ATÚN ENNEGECIDO 280GR. - \$350

con verduras tatemadas con crema de alcaparra y limón

SALMÓN CON ALCACHOFA ROSTIZADA - \$390

Salmón al horno servido con alcaparras y alcachofa rostizada marinada con vinagreta de vino blanco

HAMBURGUESA DE SALMÓN - \$290

Salmón preparado con especias y cebolla morada dentro de pan negro de centeno y semillas con mayonesa de aceitunas y jitomate deshidratado, acompañado de ensalada mixta