ROCOTO

COCINA PERUANA

GASTRONOMÍA PERUANA

La fusión de sabores, la biodiversidad y la cultura peruana merecen un punto de encuentro digno de ser compartido.

Por esto, presentamos esta carta con nuestra interpretación de la auténtica cocina peruana, con nuestro toque único.

COCINA PERUANA

ENTRADAS

ENTRADAS

Chips $11.900

Crocantes de yuca, plátano y camote con salsa huancaína y guacamole casero.

Atún de la Sierra (R) $27.900

Bocados de lomo de atún saltados en una salsa de tomate artesanal, acompañados de papa criolla con guacamole, chimichurri y crocantes de zanahoria.

Chicharroncitos Acevichados (R) $25.900

Crujientes de chicharrón sobre una salsa cítrica de ají amarillo, acompañados de salsa criolla peruana, chips de plátano y palta

Spring Rolls Aji de Gallina (R) 15.500

Clásica preparación peruana de pollo, ají de gallina con salsa huancaína.

Pulpo Saltado 39.500

Tentáculos de pulpo saltados en aceite de oliva y chimichurri, acompañado de papas criollas crocantes y mézclum.

Piqueo Jalea Peruana / Para compartir $49.900

Crocante de pescado, camarones y calamares, acompañados de yuca frita y chifles de plátano. Servida con salsa huancaína, acevichada y salsa criolla.

Atún Encostrado $32.500

Bocados de lomo de atún, encostrados en maíz peruano con salsa de tamarindo, palta y surimi.

Tornado $30.500

Bocados de salmón fresco, anguila, queso philadelpia, palta, wakame, salsa dinamita y teriyaki de maíz morado.

Albóndigas $18.500

Selladas a la parrilla, acompañadas con sabores peruanos

- **Acevichadas:** sobre causa al ají amarillo, salsa criolla peruana, maíz cancha.
- **Limeñas:** sobre arroz cremoso de coco, salsa huancaína y leche de tigre al cilantro.

Piqueo de Mar / Para compartir 65.000

Ceviche de pesca blanca en leche de tigre tradicional, causa de cangrejo, ceviche de camarones con palta y langostinos crocantes bañados en tamarindo.

(P) Ligeramente picante
(R) Recomendado de la casa
(V) Plato vegetariano

COCINA PERUANA

CEVICHES

CEVICHES

Rocoto (R) — $40.500

Pescado, pulpo, camarón y palta en leche de tigre al ají rocoto aromatizado con aceite de ajonjolí, acompañado de pescado crocante.

Andino (P) — $38.500

Pescado, pulpo, camarón y maíz choclo en leche de tigre al ají amarillo con crocante de surimi en tinta de calamar y palta.

Tradicional de Mariscos — $38.500

Pescado, pulpo, camarón, camote, mango y palta en leche de tigre tradicional, acompañado de calamares crocantes.

Cilantro — $35.900

Pescado, pulpo y camarón, maíz choclo, palta y queso parmesano en leche de tigre al cilantro, finalizado con kakiage.

Pulpo a la Parmesa — 35.500

Láminas de pulpo en leche de tigre tradicional y queso parmesano, acompañado de chips de plátano y palta.

Peruano — 28.500

Pescado fresco del día en leche de tigre tradicional, acompañado de palta, maíz cancha y camote.

Parrillado (P) — $45.800

Al carbón, camarones, pulpo y trozos de pescado se fusionan en leche de tigre al ají amarillo, acompañado de palta, maíz choclo, chips de yuca y papa criolla crocante.

Saltado (R) — 35.900

Pescado, calamar y mejillones saltados en leche de tigre cremosa al ají rocoto, yuca, maíz choclo, palta y salsa criolla

Ceviche Vegetariano (V) — 27.900

Garbanzos, mango, tofu, palta, maíz cancha y tomates perla en leche de tigre tradicional, finalizado con zanahoria crocante.

P Ligeramente picante
R Recomendado de la casa
V Plato vegetariano

Si le gusta el picante déjenoslo saber para agregarle a su ceviche ají limo, tal y como se lo comen en el Perú

COCINA PERUANA

CAUSAS

Puré de papa elaborado con ajís peruanos.

Rocoto **$22.900**

Causa de ají amarillo con pollo acevichado, palta, crocante de pollo, salsa dinamita y maíz cancha.

Fusión **$28.500**

Causa tradicional peruana con huevo y palta, coronada con un ceviche de pescado fresco y maíz cancha.

Del Mar **$39.900**

Causa mixta rellena de pulpo en leche de coco, acompañada de langostino, torbellinos crocantes de pescado, salsa criolla al ají rocoto y teriyaki de maíz morado.

COCINA PERUANA

TIRA DITOS

Sashimi de pescado al estilo japonés, marinado con sabores peruanos. Fusión de dos grandes culturas gastronómicas.

Tres Sabores — $24.000

Sashimi de atún, salmón y pesca blanca marinados en salsas al estilo nikkei.

Maguro (R) — $20.900

Lomo de atún en salsa ponzu, acompañado de salsa criolla peruana y maíz cancha.

Nikkei — $21.000

Pescado fresco en salsa cítrica al ají amarillo, vegetales frescos, aceite de ajonjolí, togarashi y toque de mayonesa japonesa.

(P) Ligeramente picante
(R) Recomendado de la casa
(V) Plato vegetariano

TIRADITOS

ARROCES

COCINA PERUANA

PASTAS

Hechos al Wok.

Rocoto (R) (P) — $44.500

Arroz con camarón, calamar y mejillones elaborado con una salsa a base de cerveza negra y ají panca, acompañado con chips de plátano.

Negro — $43.000

Arroz saltado con camarones, calmares y mejillones en tinta de calamar, acompañado con wonton crocantes y salsa criolla peruana.

Chaufa

Arroz saltado con aceite de ajonjolí, sillao, champiñones, tortilla de huevo, cebolla junca y un toque aromático de jengibre.

Pollo	$32.900
Solomito	$38.000
Mariscos	$38.000
Mixto(mariscos y solomito)	$43.000
Camarón	$35.500

Norteño

Arroz saltado con vegetales y salsa de cilantro, finalizado con queso parmesano.

Pollo:	$33.900
Mariscos:	$38.000

Cremoso — $39.900

Arroz cremoso de mariscos en base de leche de coco, queso parmesano y un toque de pisco, acompañado de kakiage.

Peruano — $44.500

Arroz con mariscos y crocante de pescado al estilo peruano elaborado con ají amarillo, acompañado de salsa criolla.

Tallarines — 39.900

Pasta larga saltada con salsa norteña, solomito y camarones crocantes, finalizada con queso parmesano y salsa nikkei.

Fetuccini a lo Macho (P) — 33.900

Pasta al dente bañada en una cremosa salsa de mariscos al ají amarillo y un toque de curry.

Trilogía de Pastas — 43.000

Ceviche de pescado, salsa dinamita y lomo saltado bañados en deliciosas salsas, sobre pastas fetuccini en una trilogía de sabores, cilantro, tinta de calamar y huancaína.

(P) Ligeramente picante
(R) Recomendado de la casa
(V) Plato vegetariano

ESPECIALIDADES

Parihuela $48.900

Cazuela de mariscos y pescado típica del Perú. Elaborada a base de ají panca, fondo de mariscos, cerveza negra y brandi, acompañada con arroz y palta.

Aguadito (R) $29.900

Sopa de mariscos y vegetales elaborada con cilantro, acompañada de palta y arroz blanco.

Ensalada de Quinua (V) $31.000

Quinua real del Perú, vegetales saltados, huevo duro y tofu apanado.

Saltado Mar y Tierra / Para Compartir Precio de mercado

Cola de langosta, 3 Langostinos U15, solomito y calamares saltados en una salsa de ajillo a las finas hierbas sobre una cama de vegetales o papas a la francesa, acompañado de arroz rocoto o cremoso de coco.

(P) Ligeramente picante
(R) Recomendado de la casa
(V) Plato vegetariano

COCINA PERUANA

CARNES

Lomo Saltado (R) $38.500

Cubos de solomito saltado al estilo peruano con tomates y cebollas, acompañado de arroz blanco y cascos de papa.

Adición de huevo frito: $1.500

Lomo Miraflores $43.000

Medallones de solomito sobre arroz tipo risotto en tinta de calamar, duraznos y un toque de salsa huancaína.

Lomito Tres Quesos $36.900

Medallones de solomito en salsa de tres quesos y pimienta rosada, acompañado de vegetales saltados o papas a la francesa.

Lomo Anticuchero $42.500

Medallones de solomito bañados en salsa anticuchera sobre pure al aji amarillo, mozarella y topin de brotes verdes.

(P) Ligeramente picante
(R) Recomendado de la casa
(V) Plato vegetariano

PESCADOS
LANGOSTINOS
COCINA PERUANA

Atún de la casa (R) $39.900

Filete de atún maguro sellado con ajonjolí negro, servido sobre una cama de arroz cremoso en leche de coco y puerros crocantes.

Pescado Macho $43.900

Filete de pescado blanco rebosado en una salsa de mariscos al ají amarillo, acompañado con mézclum y chips de yuca.

Pescado a la Chorrillana $37.800

Preparación peruana de pesca blanca con camarones en una salsa al estilo norteño, tomates, cebolla y yuca cocida, acompañado de arroz norteño.

Risotto & Salmón $41.500

Salmón a la plancha bañado en salsa cremosa de camarones, servido sobre una cama de arroz tipo risotto al ají amarillo con tomates cherry y puerros crocante.

Salmón Panca $41.800

Salmón a la plancha, servido sobre vegetales saltados o papas a la francesa, acompañado de salsa anticuchera.

Salmón Acevichado $39.900

Salmón a la plancha, sobre un espejo de salsa al ají amarillo, ceviche de pescado fresco y tempura de palta.

Salmón Nikkei $42.000

Filete de salmón a la plancha con mantequilla de jengibre, acompañado de timbal de papa, tomates tempura y salsa nikkei.

Langostinos Crocantes $47.900

4 langostinos apanados en parmesano, acompañados de melcocha cremosa y mezclum.

Langostinos Acevichados (R) $45.000

5 langostinos apanados en panko bañados en salsa acevichada y salsa criolla, acompañados de guacamole casero.

Langostino Nikkei $43.900

5 langostinos saltados con salsa rocoto y palta, servidos con vegetales tempura, finalizado con ajonjolí mixto.

(P) Ligeramente picante

(R) Recomendado de la casa

(V) Plato vegetariano

POSTRES

Suspiro $14.500

Cremosa mezcla a base de arequipe, acompañado con merengues y fresas.

Clásico Mixto $15.900

Delicioso postre clásico de mazamorra morada y arroz con leche, acompañado de tortillas crocantes.

Spring Rolls de Nutella $15.400

Rellenos de crema de avellanas y maní tostado con helado de vainilla y salsa de frutos rojos.

Volcán de Chocolate o Arequipe $16.000

Con helado de vainilla y salsa frutos rojos.

Brownie Melcochudo $16.000

Brownie artesanal, acompañado de helado, merengues y salsa de frutos rojos.

CAFÉS

Americano	$4.300
Espresso	$4.300
Macchiato	$5.300
Capuchino	$5.500
Capuchino con licor	$8.500
Aromática de frutas	$4.300

Advertencia propina: Se informa a los clientes que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores: UNA PROPINA CORRESPONDIENTE al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted de acuerdo a su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta indíquele a la persona que lo atiende si quiere o no que dicho valor sea incluido en la factura, o indíquele el valor que quiere dar como propina. En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan en un 100% a todo el personal involucrado en el área de servicio de la empresa. En caso que tenga algún inconveniente con el COBRO de la PROPINA, comuníquese con la línea exclusiva dispuesta en Bogotá para atender las inquietudes sobre el tema: 651 32 40 o en la línea de atención al ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: 592 04 00 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional: 018000-910165 para que radique su queja.

COCINA PERUANA

BEBIDAS

MIL 976 AGUA TÓNICA PREMIUM

XEN CHA -INFUSIÓN DE TÉ-

MOCKTAILS *Cocteles sin alcohol.*

Cuzco hoy en día $13.500

Aguaymanto, yerbabuena, arándanos, mermelada de pepino y tónica MIL976.

Moquegua Stick $12.000

Ginger MIL976, sirope de canela artesanal y zumo de naranja.

Chicha Morada $14.000

Bebida tradicional del Perú a base de maíz morado.

Refajo Virgen / Jarra $33.500

Águila cero, néctar de durazno, Sprite, yerbabuena y fresas.

Limonadas y jugos

Limonada de Coco	$9.000
Limonada de Lychees	$9.000
Limonada Cerezada	$8.500
Limonada Natural	$8.000
Limonada de Yerbabuena	$8.500
Frutos Rojos	$8.500
Mango Biche	$8.500
Piña Yerbabuena	$9.000
Fresa Mandarina	$9.000
Coco Piña	$9.000
Mandarina	$8.500

Sodas de la casa

Soda de frutos Rojos	$9.500
Soda de frutos del bosque	$9.500
Soda de Maracuyá	$9.500
Soda de Lychees	$9.500

Otras

Agua VOSS 375 ml mineral/con gas	$13.500
Agua VOSS 800 ml mineral/con gas	$22.000
Agua manantial mineral/con gas	$4.500
Soda	$5.000
Ginger Ale	$5.000
Coca Cola	$5.000
Sprite	$5.000
Té Xencha	$7.000

Rambután, jengibre-miel, manzana romero.

Té Hatsu	$7.500
Tónica MIL976	$8.500
Red Bull	$12.500
Tónica Juniper	$8.500
Tónica 1724	$13.000
Tónica Fever Tree	$14.000

CLÁSICOS CON UN TWIST

Margarita de la Casa — $25.500
Don Julio, Cointreau, limón.

Varadero — $21.500
Zacapa 12 años, sirope de canela, limón, tónica MIL976.

Moscow Mule — $20.900
Smirnoff, limón yerbabuena, Ginger MIL976.

Cosmopolitan — $24.500
Vodka absolut, triple sec artisanal, jugo de arandanos

Margarita Infierno (P) — $23.000
Tequila José Curevo reposado, limón, mango maduro, notas de ají limo.

Jack's Manhattan — $24.900
Jack Daniels, vermouth, jugo de arándanos, gotas amargas.

A BASE DE PISCO

Sour
Preparación clásica del Perú con limón, almíbar y clara de huevo.

Tradicional	$23.500
Maracuyá	$23.500
Aguaymanto	$23.500
Lychees	$26.100
Kion	$25.500
De Coca	$27.600

Chilcano
Refrescante coctel peruano con Ginger Ale.

Tradicional	$24.500
Maracuyá	$24.500
Anís estrellado	$24.500
Canela	$24.500

De autor

Chicha Mule — $23.900
Pisco, chicha morada, Ginger MIL976, limón.

Rocoto Sour (P) — $25.500
Pisco, ají rocoto, limón, almíbar de rocoto.

Mimosa Ika — $18.800
Pisco, néctar de durazno, vino espumoso blanco.

Tacama Ancestral — $23.000
Pisco, almíbar de romero, hojas de menta, flor de Jamaica, Ginger MIL976.

Pismojito — $23.000
Pisco, yerbabuena, limón, soda.

COCINA PERUANA

CERVEZAS

INTERNACIONALES

$10.500

Cerveza mexicana reconocida mundialmente como un ícono del relax y refrescancia presentada en su exclusiva botella transparente siempre coronada con limón.

$10.500

Sofisticada Lager de origen belga con más de 600 años de tradición. Caracterizada por un sutil amargor.

$10.500

Autentica Lager americana elaborada con los más finos ingredientes y un exclusivo proceso de maduración con madera, generando un sabor balanceado y refrescante.

ARTESANALES

$9.500

Cervezas artesanales elaboradas en pequeñas cantidades con ingredientes selectos provenientes de los mejores cultivos del mundo.

NACIONALES

CLUB COLOMBIA $8.000

AGUILA $7.500

P Ligeramente picante R Recomendado de la casa

COCINA PERUANA

SANGRIAS & GIN-TONICS

SANGRIAS

De la Casa $75.000 / Media $45.000

Preparada a base de vino blanco, pisco, kiwi, mango biche, yerbabuena y manzana verde.

Clásica $75.000 / Media $45.000

Vino tinto, brandy, ginebra, frutos rojos, ginger ale.

Lychees y Cerezas $75.000 / Media $45.000

Preparada a base de vino rosado, vodka, lychees y cerezas

Morada $81.000 / Media $58.000

Preparada a base de chicha morada, vino tinto, pisco y duraznos.

Lambrusco $88.000

Lambrusco Rosso o Rosato, vodka, frutos rojos y lychees.

GIN & TONICS

trago doble de ginebra y agua tónica seleccionada.

Afrutado $35.600

Tanqueray Ten, uva Isabella, manzana verde, laurel, tónica MIL976.

Tankeray Pink $31.500

Tanqueray, pétalos de rosa, toronja, tónica MIL976.

Herbal $37.000

Gin Vine, albahaca, romero, tónica MIL976.

Sibarita $37.000

Hendrick's, pepino, tónica MIL976.

London Eye $31.500

Tanqueray Rangpur, piña asada, astilla de canela, aguaymanto, tónica MIL976.

Ginger $33.500

Bull Dog, astilla de canela, anis estrellado, naranja, Ginger MIL976

** Disfrute su Gin Tonic con tónica importada por 6.500 adicionales*

COCINA PERUANA

BEBIDAS ESPIRITUOSAS

BEBIDAS ESPIRITUOSAS

(S) Sencillo (D) Doble

		Trago	Media	Botella
Aguardiente	**Aguardiente Antioqueño**	$5.000 (S)	$50.000	
Ron	Ron Medellín 3 años	$5.000 (S)	$50.000	
	Ron Medellín 8 años	$12.000 (D)	$65.000	$120.000
	Ron Zacapa 12 años	$17.000 (D)		$170.000
	Ron Zacapa 23 años	$28.000 (D)		$285.000
Tequila y Mezcal	**Don Julio Blanco**	$27.000 (D)		$290.000
	Don Julio Reposado	$30.000 (D)		$310.000
	Don Julio Añejo	$35.000 (D)		$350.000
	1800 Añejo	$27.000 (D)		$280.000
	1800 Reposado	$24.000 (D)		$250.000
	Jose Cuervo Tradicional	$19.000 (D)		$200.000
	Mezcal Alacran	$25.000 (D)		$260.000
Whisky	**Whisky Old Parr 12 años**	$21.000 (D)	$160.000	$210.000
	Whisky Buchanan´s 12 años	$22.000 (D)	$130.000	$220.000
	Whisky Buchanan´s 18 años	$40.000 (D)		$400.000
	Johnnie Walker Black Label	$22.000 (D)		$215.000
	Johnnie Walker Red Label	$14.000 (D)		$130.000
	Whiskey Bulleit Bourbon	$21.500 (D)		$210.000
	Whiskey Jack Daniels	$21.000 (D)		$210.000
Vodka	Vodka Absolut	$15.000 (D)	$80.000	$145.000
	Vodka Smirnoff	$13.000 (D)		$130.000
Ginebra	Hendrick´s	$34.000 (D)		$350.000
	Bull Dog	$25.000 (D)		$250.000
	Tanqueray London	$19.000 (D)		$200.000
	Tanqueray Rangpur	$22.000 (D)		$230.000
	Tanqueray Ten	$32.000 (D)		$320.000
	Gine Vine	$32.000 (D)		$330.000
Digestivos y aperitivos	Cointreau	$23.000 (D)		
	Disaronno	$18.000 (D)		
	Crema de Baileys	$13.000 (D)		$125.000
	Crema de Ron Medellin 8 años	$12.000 (D)		$115.000

WWW.ROCOTORESTAURANTE.COM

@ROCOTORESTAURANTE

(311) 784-1355 / 311 8979