

THE ROCK

AT THE RIVERSIDE INN

ENTRADAS

Camarones Rockin' 15
ligeramente apanados y cubiertos con nuestra mayonesa de ajo y chipotle hecha en casa

Crunch con Atún Fresco 13
con aderezo de sriracha, servidos en nori crujiente, acompañados de mango verde encurtido

Higos Envueltos en Tocino 14
reellenos de nueces pacanas, sobre crema de queso azul

Pulpo a la Parrilla con Chicharrones 16
cubiertos en una salsa de tamarindo agri-picante

Mejillones en su Concha 15
con chistorra y trocitos crujientes de chicharrón, salteados en salsa de tomate y ajo confitado

Tabla Ibérica 18
jamón serrano, chorizo español curado al aire, salchichón ibérico, queso manchego, servido con pasta de guayaba y puré de tomates y ajo

SOPAS

Crema de Papas 9
con queso cheddar, cebollina, tocino y lágrimas de trufa

Sopa de Tres Cebollas 9 
servida sobre un flat croissant y crocante de queso provolone

Crema de Hongos Silvestres 9 
con croqueta de queso de cabra

ENSALADAS

Ensalada César a la Parrilla 12
lechuga tierna cubierta con queso parmesano y tocino crujiente

Ensalada Granjera 15 
mesclun de hortalizas de fincas locales, manzanas asadas, fresas y higos, sobre un aderezo de queso de cabra, arándanos y yogur

Ensalada de Burrata 16 
servida con un tapenade de aceitunas negras, tomates coloridos, hinojo, rúcula y albahaca con vinagreta cítrica

CEVICHES DE CORVINA

Explore nuestra variedad de deliciosos ceviches preparados al momento, servidos con platanitos

★ Tradicional 12 ★ Delicia de coco 12 ★ Frito con leche de tigre 14

CREA TU PROPIA ENSALADA



BASE	ELIJE 5 VEGETALES FRESCOS	ELIJE 2 GUARNICIONES	AÑADE TU CORTE FAVORITO
Mesclun de lechuga hidropónica	Pepino	Queso parmesano	 Filete de res +11
ELIJE 1 ADEREZO	Hongos frescos	Chispas de tocino	 Pechuga de pollo +6
Queso azul	Cebolla morada	Queso de cabra local	 Filete de salmón +10
Yogur y hierbas	Tomates cherry	Almendras garrapiñadas	
Vinagreta balsámica	Palmito - Rúcula	Arándanos deshidratados	
	Aceitunas negras		
	Pimentones a la parrilla		



LOS PRECIOS ESTÁN SUJETOS A IMPUESTOS
COMIDA SIN PRETENSIONES, BUENOS VINOS Y CERVEZAS ARTESANALES



THE ROCK

AT THE RIVERSIDE INN

ESPECIALIDADES DE LA CASA

DE LA GRANJA

Cazuela de Cordero 25
braceado a fuego lento en sus jugos, servido con pasta orzo y sofrito mediterráneo

Costillas de Cerdo The Rock 26
cubiertas con salsa barbacoa a base de miel de caña y papaya, servidas con una canasta de papas fritas y una mazorca

Pollo Frito con Coco 16
tierna pechuga de pollo rebozada con coco rallado, sobre un risotto de guandú y acelgas salteadas

Medallones de Filete de Res 24
con hongos silvestres o una cremosa salsa de tres pimientos, sobre puré de papas, servidos con tocino crujiente

Hamburguesa Angus Clásica de 10 oz 15
con queso y tocino en pan recién horneado y una canasta de papas fritas

Hamburguesa Angus Prime de 10 oz 16
con queso provolone, chorizo español, cebolla caramelizada y rúcula en pan recién horneado y una canasta de papas fritas

DEL MAR

Todos los pescados y mariscos vienen acompañados de una ensaladita tibia de mango verde, pepino y cebolla

Filete de Corvina 23
preparado al ajillo, servido sobre una cama de arroz blanco al vapor

Filete de Salmón 23
con corteza crujiente de ajonjolí y risotto de hierbas frescas

Pulpo a la Parrilla 25
con arroz con coco

VEGANO & SIN GLUTEN

Coliflor a las Brasas 16
con chimichurri, sobre humus de frijol negro y microgreens  

Bomba de Chocolate 14
esfera de chocolate rellena de brownie, helado de vainilla y fresas frescas, servido con una salsa caliente de chocolate blanco

Dúo de Crème Brûlée 9
vainilla y fusionado con café

Granizado de Dulce de Leche 9
servido con palomitas de maíz caramelizadas

A LAS BRASAS

Todas las carnes vienen acompañadas de tuétano, cebollina y ajo rostizado

Entraña Angus de 12 oz 39

Rib Eye Angus de 12 oz 39

Espada Gaucha de Filete de Res de 16 oz 39
servida con chimichurri

ACOMPaña TUS CORTES DE CARNE

Papas fritas - Puré de papas 4

Papa al horno con crema agria 4

Vegetales Salteados 4

Ensalada Mixta 5

Papas fritas trufadas con queso parmesano 6

Risotto de Hongos Silvestres 6

Coliflor y Maíz Gratinado 6
con queso parmesano y provolone

INSPIRACIÓN LOCAL

Patrimonio Afroantillano
paila de curry panameño preparado con leche de coco, acompañado de arroz al vapor

Pechuga de Pollo 16

Filete de Res 19

Vegetales 13

PASTAS

Canelones de Langosta Gratinados 23
rellenos de queso ricotta, cubiertos con trocitos de langosta y su bisque

Fettuccine de Pollo Trufado 17
salteados en una ligera crema de hongos silvestres

Espagueti con Langostinos 21
salteados con tomates secos, alcachofas y tomates cherry confitados

Ordene este platillo sin gluten + 2 

POSTRES

Volcán Barú 11
bizcocho relleno con dulce de leche derretido, servido con helado de vainilla, frutos rojos y una tulipa de almendras hecha en casa

Tarta Vasca de Queso 10
con coulis de frutos rojos



LOS PRECIOS ESTÁN SUJETOS A IMPUESTOS
COMIDA SIN PRETENSIONES, BUENOS VINOS Y CERVEZAS ARTESANALES

