



Nuestro servicio esta designado en :
Ofrecerle una nueva alternativa
de Comida Gourmet
Desarrollando una variedad de platos y sabores
Fusionados con los mejores insumos
que nos brinda la naturaleza.



Contamos con un staff de chefs creativos
y de buena sazón..
Con la misión de
satisfacer el paladar
y el buen gusto del comensal.



Reservaciones

Mail : rockandfood@hotmail.com

Movil: 987099103

Staff

Victor Hurtado

Chef de Pastas



Piero Castillo

Chef de Pescados y Mariscos

Comida Japonesa



Christian Rojas

Chef de Cocina Novoandina



Davidson Alarcon

Chef de Cocina Peruana

Fusion Gourmet



Richard Quispe

Chef de Cocina Fria



Elmer Condori

Chef de Pasteleria



Rafael Cabezudo

Marketing y Redes Sociales





Entradas



La Sarita de Conchitas flameadas al Tequila en Costra de Parmesano
(Conchitas flameadas con tequila y salsa inglesa, cebolla blanca, tomate y perejil gratinadas con parmesano)

Leuzemia de Pulpo a la Parrilla, muerto en Salsa Anticuchera
(Pulpo a la parrilla remojado en salsa anticuchera, sobre papa huayro dorada acompañado de salsa criolla y chimichurri de rocoto)

G3 de Tequeños, reposando sobre dados de Palta y Vinagreta de Aji Amarillo
(Tequeños rellenos de carne de res, aceituna, tomate, cebolla y tabasco, palta en cubos bañados en vinagreta de aji amarillo)

Palta a la Rafo Ruez y los Paranoias
(Palta rellena de verduras, aliñados con vinagreta de orégano y queso con bastones de pollo al grill)

Narcosis de Brochetas en Salsa Malta
(Brochetas de pollo a la parrilla sobre berenjenas y zucchinis bañados en salsa malta)

Terreviento de Langostinos
(Langostinos flameados con pisco y bañados en vino, acompañados con salsa de camarones)

Buraco de Mini Causitas bañadas en Mayonesa de Palta
(Causitas de pollo, atún y verduras aliñadas con mayonesa de palta)

Zen de Pulpo al Olivo con chispas de Parmesano
(Laminas de Pulpo ahumado en Olivo)





Fondas



Pescado ahogado en Mar de Copas

(Lenguado a la plancha ahogado en salsa de mariscos a lo macho)

Por Hablar de Cerdo roseado de Saúco al Vino

(Lomo de cerdo al horno bañado de vino tinto y saúco)

Filet Mignon de Ternera salteada a los Fuckin Sombreros

(Medallón de ternera a la plancha marinada de oporto y salsa inglesa)

Cordon Bleu de Pollo en Salsa La Raza

(Pechuga de pollo rellena de jamón y queso bañadas de vino blanco, crema de queso y salsa americana)

Lomo extasiado en Libido

(Lomo fino flameado al pisco, con toques esenciales de hierbas sobre vegetales salteados y estragón)

Pescado flameado en Saltado de Hongos en Huelga de Hambre

(Tilapia azul marinado con whisky y alcaparras sobre portobellos salteados)

Festival de lomos anclados en un Area 7

(Lomo cortado en laminas acompañados de distintas salsas, sobre quenelles de papa andina)

M.A.S.A.C.R.E de carnes pogeando en chutney de rocoto

(Lomo de res y de cerdo a la plancha roseado de oporto, bañado en salsa de rocoto)

Plegaria de corvina a la plancha acompañado de champignones al Amen

(Corvina bañada con champignones al vino y toques de perejil)

Alhambre de Costilla de Cerdo marinados en Salsa Pachamanquera

(Costilla de Cerdo a la parrilla macerada en salsa pachamanquera)





Guarniciones



Arroz a la Piamontesa

Pure de Yuca

Arroz a la Jardinera

Verduras Salteadas

Papas Cocktail al Estragon

Brotos de Vegetales al Olivo

Arroz Arabe

Pure Rustico al Ajo



*“Nuestra misión es :
La satisfacción de su paladar
al mejor estilo gourmet
para usted y su familia
desde la comodidad de su casa u oficina
sin necesidad de ir
a un restaurante de cinco tenedores”*

