

Sir Rocco

BEACH RESTAURANT BY USHUAÏA

ANTIPASTI.

ENTRANTES · STARTERS

CARPACCIO DI MANZO	19 €
Carpaccio de ternera con rúcula, parmesano y vinagreta de limón Carpaccio of beef with rocket, parmesan and lemon vinaigrette	
VITELLO TONNATO	19 €
Redondo de ternera bañado con, mahonesa de atún Beef round top with a mild tuna mayonnaise	
BURRATA “SIR ROCCO” 125 gr./330 gr.	18 € / 24 €
Ensalada burrata “Sir Rocco” con tomate fresco y albahaca “Sir Rocco” burrata cheese salad with fresh tomato and basil	
TARTAR DI SALMONE CON AVOCADO	19 €
Tartar de salmón con aguacate con ligero aliño de limón, mostaza y semillas de sésamo, verduritas crujientes y pan tostado Salmon tartare with avocado and a mild dressing of lemon, mustard and sesame seeds, crispy vegetables and toasted bread	
FRITURA MISTA DI PESCE	24 €
Calamar, puntilla, gambas acompañado de salsa tártara y ensalada mixta Fried fish: squid, cuttlefish, prawns served with tartar sauce and mixed salad	
COZZE ALLA MARINARA	20 €
Mejillones con aliño de ajo, vino blanco, salsa tomate y perejil Mussels with garlic dressing, white wine, tomato sauce and parsley	
FIORE DE ZUCCA RIPIENA DE RICOTTA	19 €
Flor de calabacín rellena de ricotta y crema de albahaca. Zucchini flower stuffed with ricotta and basil cream.	
FOCACCIA TRUFALDINA	26 €
Focaccia casera rellena de mozzarella fresca de búfala, jamón ibérico y trufa Homemade foccacia filled with fresh buffalo mozzarella, iberian ham and truffle	
MELANZANE ALLA PARMIGIANA	19 €
Berenjenas con tomate y queso parmesano y mozzarella gratinado Aubergines with tomato and parmesan & mozzarella cheese gratinated	

INSALATA

ENSALADAS · SALADS

INSALATA CESAR CON POLLO ALLA PIASTRA	19 €
Pollo a la plancha, lechuga romana, croutons, lascas de parmesano y salsa cesar (contiene anchoa) Grilled chicken, romain lettuce, croutons, parmesan shavings and caesar sauce (contains anchovy)	
INSALATA DI MOZZARELLA BÚFALA, POMODORO SECCO E AVOCADO	19 €
Mozzarella, aguacate al orégano, tomate seco, mezclum y albahaca aliñado con una suave vinagreta Mozzarella, avocado, dried tomato, mezclun and basil dressed with a mild vinaigrette	
INSALATA PAYESA “SIR ROCCO STYLE”	19 €
Patata ibicenca con tomate datterino, cebolla roja, trio de pimiento, aceituna taggiasca, tomate seco, alcaparras, albahaca, aderezado con aceite de oliva virgen. Ibizan potato with tomato datterino, red onion, trio of peppers, olive taggiasca, dried tomato, capers, basil, seasoned with virgin olive oil.	
INSALATA DI SPINACI, PANCETTA E PARMIGIANO	19 €
Mezclum de hojas de espinacas baby, beicon crujiente, huevo duro, aguacate, tomate cherry, lascas de parmesano, nueces y piñones con vinagreta y reducción de balsámico Baby spinach leaves, crispy bacon, boiled egg, avocado, cherry tomato, parmesan shavings, walnuts and pinenuts with vinaigrette and balsamic reduction	

PASTE.

PASTAS · PASTA

LINGUINE FRUTTI DI MARE IN CARTOCCIO	26 €
Pasta de grano con calamar, mejillón, almejas, cangrejo, gambas y salsa de tomate Dry pasta with squid, mussels, crab, prawns and tomato sauce	
SPAGUETTI ALLA CARBONARA	22 €
Pasta de grano con nata, beicon, yema de huevo, queso parmesano y pimienta negra Dry pasta with cream, bacon, egg yolk, parmesan cheese and black pepper	
FETUCCINE ALLA BOLOGNESE	22 €
Pasta fresca con salsa boloñesa preparada con carne picada premium Fresh pasta with bolognese sauce made with premium minced meat	
RISOTTO TARTUFO	36 €
Risotto mantecato con queso parmesano y trufa fresca Risotto mantecatto with parmesan cheese and fresh truffle	
FIDANZATI DI GRAGNANO ALLA NAPOLETANA	19 €
Auténtica pasta realizada en moldes de cobre en el pueblo de Gragnano con salsa napolitana Authentic pasta made in copper molds from Gragnano town with napoletana sauce	
FAGOTTINI DI FUNGHI	22 €
Pasta fresca casera rellena con setas, ricotta, parmesano y salsa crema Handcrafted fagottini stuffed with mushrooms, ricotta, parmesan and cream sauce	
RAVIOLI DI GAMBERI	22 €
Pasta fresca casera rellena con gambas y salsa americana Handcrafted ravioli stuffed with prawns and americaine sauce	
RAVIOLONE DI SPINACI E RICOTTA	22 €
Pasta fresca casera rellena con espinacas, queso ricotta y crema mascarpone Handcrafted raviolone stuffed with spinachs, ricotta cheese and mascarpone cream	
ORECCHIETTE ALLA PUTTANESCA	20 €
Orecchiette con salsa de tomate, ajo, anchoa, alcaparra aceituna tagiasca y un ligero toque picante Orecchiette with tomato sauce, garlic, anchovy, olive capers tagiasca and a light spicy touch	

PESCE.

PESCADOS · FISH

BRANZINO CON VONGOLE	28 €
Lubina con almejas y wok de verduras Sea bass with clams and champagne sauce	
SOGLIOLA SIR ROCCO	30 €
Lenguado a la parrilla con salsa provenzal y puré de patata Grilled sole with provençal sauce and mashed potatoes	
SALMON IN CARTOCCIO	24 €
Filete de salmón al papillote con base de patata panadera, tallarines de verduras, hierbas aromáticas y suprema de salmón Fillet of salmon with papillote with base of potato bakery, vegetable noodles, aromatic and supreme herbs of salmon	

AVISO ALERGIA ALIMENTARIA · FOOD ALLERGY NOTICE

Si es alérgico a algún alimento o necesita una dieta especial, le rogamos que se lo comuniqué al personal del restaurante.
If you have a food allergy or special dietary requirement, please inform a member of the restaurant team.

CARNE.

CARNES · MEAT

MILANESE DI VITELLO	36 €
Ternera de lechal a la milanese con mezclum y patatas fritas Veal milanese with mesclun and french fries	
SCOTATTA DI POLLO ALLA GREMOLATA	24 €
Pechuga de pollo a la plancha gremolata (ajo, ralladura de limón, perejil, aceite de oliva) acompañado patato y mini-verduras Grilled chicken breast gremolata (garlic, lemon zest, parsley, olive oil) accompanied patato and mini-vegetables	
BLACK ANGUS TAGLIATA SU PIETRA	42 €
Lomo alto de Black Angus con patatas fritas, verduras a la plancha y acompañado de salsa chimichurri y salsa de pimienta Black Angus rib-eye with french fries, grilled vegetables and served with chimichurri sauce and peppercorn sauce	

PIZZA.

PIZZA

MARGUERITA	16 €
Tomate, mozzarella y albahaca Tomato, mozzarella and basil	
SALAMINO	18 €
Tomate, mozzarella y chorizo picante Tomato, mozzarella and spicy chorizo	
MEDITERRÁNEA	18 €
Tomate, mozzarella, atún y cebolla Tomato, mozzarella, tuna and onion	
4 STAGIONI	20 €
Tomate, mozzarella, jamón cocido, champiñones, alcachofas y olivas negras Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes and black olives	
NAPOLI	18 €
Tomate, mozzarella, anchoas, alcaparras y olivas negras Tomato, mozzarella, anchovies and cappers and black olives	
VEGETARIANA	18 €
Tomate, mozzarella, berejena, calabacín, pimiento, olivas y tomate cherry Tomato, mozzarella, aubergine, zucchini, pepper, olives and cherry tomato	
CRUDAIOLA	20 €
Tomate cherry, mozzarella fresca de búfala y jamón ibérico y rúcula Cherry tomato, fresh mozzarella di buffala and iberian ham	
CALZONE	20 €
Tomate, mozzarella, jamón cocido y champiñones Tomato, mozzarella, ham and mushrooms	
4 QUESOS	18 €
Tomate, mozzarella, emmental, gorgonzola y parmesano Tomato, mozzarella, emmental, gorgonzola and parmesan	
FOIE GRAS, TRUFA Y BOLETUS	28 €
Tomate, mozzarella, foie gras, trufa fresca y boletus Tomato, mozzarella, foie gras, fresh truffle and boletus	

MENU DEI PICCOLI.

MENÚ INFANTIL · KIDS MENU

Patatas fritas · French fries	8 €
Milanesa de pollo con patatas fritas · Chicken milanese with french fries	12 €
Penne a la bolognese · Penne with bolognese sauce	12 €
Espaguetis con salsa de tomate · Spaguetti with tomato sauce	12 €
Pechuga de pollo a la plancha con patatas fritas · Grilled chicken breast with french fries	12 €
Lubina a la plancha con patatas fritas · Grilled sea bass with french fries	12 €
Mini pizza margarita	10 €

DOLCI.

POSTRES · DESSERTS

Tiramisú tradicional · Traditional tiramisú	8 €
Tarta de chocolate gianduja con helado de vainilla · Gianduja chocolate cake with vanilla ice cream	8 €
Tarta cassata de mango y fresa · Mango & strawberry cassata cake	8 €
Helados y sorbetes (1 bola) · Ice cream & sorbets (1 scoop)	4 €
Focaccia de nutella y queso mascarpone · Focaccia with nutella and mascarpone cheese	12 €
Fantasía de fruta de verano · Summer Fantasy fruit	8 €
Tarrito de fruta natural · Fruit bowl	12 €

AVISO ALERGIA ALIMENTARIA · FOOD ALLERGY NOTICE

Si es alérgico a algún alimento o necesita una dieta especial, le rogamos que se lo comunique al personal del restaurante.
If you have a food allergy or special dietary requirement, please inform a member of the restaurant team.