



La Roca Celebra 45 años deleitando paladares en Los Cabos

Written by Mario Báez

Published on Thursday, 07 February 2019 19:18

Los Cabos es un destino reconocido por su gran oferta culinaria al contar con algunos de los mejores restaurantes de México. Entre ellos, se encuentra La Roca, un lugar lleno de historia y tradición que celebró 45 años deleitando paladares en Los Cabos, a través de una experiencia culinaria única y exclusiva.

La Roca actualmente se encuentra ubicado dentro de Grand Solmar Land's End Resort Spa, resort que se destaca por contar con lo mejor de dos mundos, privacidad y comodidad, entre jardines reales con arquitectura del viejo

mundo con un estilo moderno y elegante, con un excelente servicio. Gracias a su combinación de platillos de todo el mundo con cocina fresca de autor, La Roca, es uno de los restaurantes más reconocidos en el destino y ganador de los Traveler's Choice® Awards de Trip Advisor en 2017 en la categoría de los 10 mejores restaurantes de México.

A pesar de contar con un amplio y variado menú, todos los

platillos de La Roca tienen algo en común: productos frescos de la región cosechados exclusivamente para crear experiencias gastronómicas y dar a conocer la auténtica comida de Baja California Sur. Este espacio de delicias culinarias ha tenido entre su equipo a algunos de los mejores chefs de México. Hoy en día su chef ejecutivo es Alberto Collarte plasma en el variado menú de La Roca el balance perfecto entre los sabores, ingredientes y técnicas de los numerosos países que visitó durante su extensa carrera profesional y los ingredientes únicos de Baja California Sur.

Los comensales que visiten La Roca podrán disfrutar de platillos horneados, platos de mariscos, así como cocina internacional. Entre los platillos más populares están el tiradito de la pesca del día, aguacate a la parrilla emulsionado



SECCIONES

[Asociaciones](#)
[Arqueología](#)
[Noticias Recientes](#)
[Aviación Nacional](#)
[Aviación Internacional](#)
[Congresos](#)
[Cruceros](#)
[Cultura](#)
[Destinos Nacionales](#)
[Destinos Internacionales](#)
[Hotelería](#)
[Invitaciones](#)
[Exposiciones](#)
[Ferias](#)

[OVCs](#)
[Secretarías](#)

con limón y pulpo a la parrilla acompañado con papas confitadas, así como una deliciosa costilla en chiles secos que se brasea por 16 horas, lo que le da una textura y sabor inigualable.



Para festejar los 45 años de La Roca se realizó una cena muy especial que tuvo como invitados a cuatro reconocidos chefs, Ulises Rodríguez, Alex Seidel, César Pita y Pedro Martín. Junto con Collarte, crearon un menú único y exclusivo de ocho tiempos con creaciones como: gazpacho de jicama con ostión y perejil frito; calabaza en su flor; costra de paella con ceviche de almeja chocolata, hueva de langosta y aguacate; pesca del día confitada en hueso de jabugo con crema de parsnip quemada, cebolla cipollini y salsa de flor de sauco; mejillón, sopa de pescado y chorizo; ravioli de lengua de res con erizo, salsa de tomatillo y mollejas; kurobuta pork belly en salsa verde;

New York Wagyu con papas fritas y mermelada de cebolla; y Expresiones de chocolate.

Ricardo Orozco, vicepresidente de operaciones de Solmar Hotels & Resorts comentó: “Es para nosotros un enorme placer poder celebrar 45 años de brindar la mejor experiencia gastronómica de Los Cabos, a través de un recorrido de sabores que enaltecen la tradición y la alta gastronomía que caracteriza a La Roca; y seguiremos brindando momentos únicos a todos los huéspedes y visitantes que quieran disfrutar de auténtica cocina de autor con los sabores de Baja California Sur.”

Esta celebración es resultado del amor y esfuerzo que el equipo de La Roca brinda día a día a cada uno de sus comensales, que se ve reflejado en su excelente servicio y comida única que transporta a quienes la prueban a un paraíso de sabores.

Para más información y reservaciones, visite: www.solmar.com.mx

SECTUR

SECTUR D:F:

CPTM

FONATUR

Pueblos Mágicos

Revista D. T.

Eventos

Parques de Diversiones