

(<https://tendenciaelartedeviajar.com>)

## LA ROCA: 45 AÑOS DE ÉXITO CULINARIO



Tendencia el Arte de Viajar (<https://tendenciaelartedeviajar.com/author/tendencia/>)

■ Tendencia (<https://tendenciaelartedeviajar.com/category/tendencia/>) 🕒 9 febrero, 2019



Grand Solmar (<https://tendenciaelartedeviajar.com/tag/grand-solmar/>), los cabos (<https://tendenciaelartedeviajar.com/tag/los-cabos/>)



Compartir

0

([/#facebook](#)) ([/#twitter](#))  
([/#linkedin](#)) ([/#pinterest](#))

(/#google\_plus) (#whatsapp)  
 (#facebook\_messenger) (#email)

Con una copa de Sauvignon Blanc del Valle de Guadalupe en una mano y un gazpacho de jícama con ostión y perejil frito listo en la mesa para ser degustado, la celebración del 45 aniversario de La Roca comenzó con la promesa de exhibir 10 tiempos de arte culinario.

Bajo la dirección del chef ejecutivo, Alberto Collarte, el menú mostró la esencia e identidad que caracteriza al restaurante **La Roca**

([https://www.facebook.com/pg/SocialByTendencia/photos/?tab=album&album\\_id=2363561353655481&\\_\\_xts\\_\\_%5B0%5D=68.ARDgMzddLIHli6kAfpGEXsurHC6rnYZUYkSBCBF1\\_6r4zJbsJDIkjDxHf81YZX6mLzjGTc9GkDTprs0r\\_cXiV5-EDohFKIw42-](https://www.facebook.com/pg/SocialByTendencia/photos/?tab=album&album_id=2363561353655481&__xts__%5B0%5D=68.ARDgMzddLIHli6kAfpGEXsurHC6rnYZUYkSBCBF1_6r4zJbsJDIkjDxHf81YZX6mLzjGTc9GkDTprs0r_cXiV5-EDohFKIw42-)

[1UajCbvVPYCH5vXLk\\_GgTHTrtwq1Xy6CYAgbkJe5JqzHMFYWy-](https://www.facebook.com/pg/SocialByTendencia/photos/?tab=album&album_id=2363561353655481&__xts__%5B0%5D=68.ARDgMzddLIHli6kAfpGEXsurHC6rnYZUYkSBCBF1_6r4zJbsJDIkjDxHf81YZX6mLzjGTc9GkDTprs0r_cXiV5-EDohFKIw42-1UajCbvVPYCH5vXLk_GgTHTrtwq1Xy6CYAgbkJe5JqzHMFYWy-3FxmYZ9xn9ZHG6pOeyhX78NyRTFhUa906dRWKqKRzqvmPn3HE9YvzAL3U2YJ-1rsDLjPM_VcfGoxzyIqgC9V-Z4ezY4vssyhPoc_Uu6nddzMGcijTfb0PAEQWeh2qRZwdhyzCbJQo3KH3FaQvrUFG:UC-R)

[3FxmYZ9xn9ZHG6pOeyhX78NyRTFhUa906dRWKqKRzqvmPn3HE9YvzAL3U2YJ-](https://www.facebook.com/pg/SocialByTendencia/photos/?tab=album&album_id=2363561353655481&__xts__%5B0%5D=68.ARDgMzddLIHli6kAfpGEXsurHC6rnYZUYkSBCBF1_6r4zJbsJDIkjDxHf81YZX6mLzjGTc9GkDTprs0r_cXiV5-EDohFKIw42-1UajCbvVPYCH5vXLk_GgTHTrtwq1Xy6CYAgbkJe5JqzHMFYWy-3FxmYZ9xn9ZHG6pOeyhX78NyRTFhUa906dRWKqKRzqvmPn3HE9YvzAL3U2YJ-1rsDLjPM_VcfGoxzyIqgC9V-Z4ezY4vssyhPoc_Uu6nddzMGcijTfb0PAEQWeh2qRZwdhyzCbJQo3KH3FaQvrUFG:UC-R)

[1rsDLjPM\\_VcfGoxzyIqgC9V-](https://www.facebook.com/pg/SocialByTendencia/photos/?tab=album&album_id=2363561353655481&__xts__%5B0%5D=68.ARDgMzddLIHli6kAfpGEXsurHC6rnYZUYkSBCBF1_6r4zJbsJDIkjDxHf81YZX6mLzjGTc9GkDTprs0r_cXiV5-EDohFKIw42-1UajCbvVPYCH5vXLk_GgTHTrtwq1Xy6CYAgbkJe5JqzHMFYWy-3FxmYZ9xn9ZHG6pOeyhX78NyRTFhUa906dRWKqKRzqvmPn3HE9YvzAL3U2YJ-1rsDLjPM_VcfGoxzyIqgC9V-Z4ezY4vssyhPoc_Uu6nddzMGcijTfb0PAEQWeh2qRZwdhyzCbJQo3KH3FaQvrUFG:UC-R)

[Z4ezY4vssyhPoc\\_Uu6nddzMGcijTfb0PAEQWeh2qRZwdhyzCbJQo3KH3FaQvrUFG:UC-R](https://www.facebook.com/pg/SocialByTendencia/photos/?tab=album&album_id=2363561353655481&__xts__%5B0%5D=68.ARDgMzddLIHli6kAfpGEXsurHC6rnYZUYkSBCBF1_6r4zJbsJDIkjDxHf81YZX6mLzjGTc9GkDTprs0r_cXiV5-EDohFKIw42-1UajCbvVPYCH5vXLk_GgTHTrtwq1Xy6CYAgbkJe5JqzHMFYWy-3FxmYZ9xn9ZHG6pOeyhX78NyRTFhUa906dRWKqKRzqvmPn3HE9YvzAL3U2YJ-1rsDLjPM_VcfGoxzyIqgC9V-Z4ezY4vssyhPoc_Uu6nddzMGcijTfb0PAEQWeh2qRZwdhyzCbJQo3KH3FaQvrUFG:UC-R)). Uno de los principales retos que el chef enfrentó fueron las porciones de los platillos, ya que su intención era que el invitado pudiera terminar el menú sin problema.

Las cocciones perfectas, el excelente servicio de parte de todo el staff, la combinación de sabores y los exquisitos vinos que armonizaban en sintonía con cada platillo, terminaron la velada con éxito total.

Collarte, emocionado y nervioso por la gran noche, quiso que el menú fuera sorpresa para que los comensales tuvieran una experiencia culinaria como ninguna otra. Se presentaron un abanico de ingredientes que fueron desde cabrilla y flor de calabaza, hasta pork belly y lengua de res con erizo.



45  
-ANIVERSARIO-



## MENU

**Gazpacho de Jícama con Ostión y Perejil Frito**  
**Jicama Root Gazpacho with Oyster and Fried Parsley**  
 by Chef Pedro Martin (Islas Canarias)  
*Sauvignon Blanc Corona del Valle, Valle de Guadalupe. México*

**Calabaza en su Flor**  
**Pumpkin in its Flower**  
 by Grand Solmar Land's End Crew (Mexico)  
*Falanghina DOC. Feudi di San Gregorio, Campania, Italia*

**Costra de Paella con Ceviche de Almeja Chocolate, Hueva de Langosta y Aguacate**  
**Paella Crust with Chocolate Clam Ceviche, Lobster Roe and Avocado**  
 by Chef Alex Seidel (Colorado)  
*Albariño Martin Codax, Rias Baixas, España*

**Pesca del Día Confitada en Hueso de Jabugo con Crema de Parsnip Quemada,**  
**Cebolla Cipollini y Salsa de Flor de Sauco**  
**Jabugo Bone Confit Catch of the Day with Burnt Parsnip Cream, Cipollini Onion**  
**and Elderflower Sauce**  
 by Chef César Pita (Mexico)  
*Chardonnay Hacienda Encinillas, Chihuahua México*

**Mejillón, Sopa de Pescado y Chorizo**  
**Mussel, Fish Soup and Mexican Sausage**  
 by Chef Pedro Martin (Islas Canarias)  
*Greco di Tufo DOCG Feudi di San Gregorio Campania, Italia*

**Ravioli de Lengua de Res con Erizo, Salsa de Tomatillo y Mollejas**  
**Tongue Beef Ravioli with Sea Urchin, Tomatillo Sauce and Sweetbreads**  
 by Chef César Pita (México)  
*Bertani Rosè Chiaretto Valpolicella, Italia*

**Kurobuta Pork Belly en Salsa Verde**  
**Green Chili Kurobuta Pork Belly, Spiny Lobster and Masa Dumpling**  
 by Chef Alex Seidel (Colorado)  
*Malbec Corona del Valle. (Valle de Guadalupe, México)*

**New York Wagyu con Papas Fritas y Mermelada de Cebolla**  
**Wagyu New York with French Fries and Onion Jam**  
 by Team Grand Solmar Land's End (Mexico)  
*Megacero Hacienda, Encinillas Chihuahua, México*

|| <https://tendenciaelartedeviajar.com/wp-content/uploads/2019/02/Captura-de-pantalla-2019-02-08-a-las-09.21.26.png> ||

César Pita del hotel Viceroy, Alex Seidel de Colorado, Pedro Martin de las Islas Canarias y Ulises Rodríguez de México fue el equipo de chefs invitados que estuvieron a cargo de la celebración y presentaron distintos tiempos. Los cuatro chef y Alberto Collarte deleitaron el paladar con productos locales y frescos, creando el balance perfecto para deleitar los paladares de los comensales.

Los vinos jugaron un papel importante para la degustación de cada platillo y gracias al sommelier, José Martínez, las combinaciones te regalaban notas particulares como el sabor a cítricos de Albariño Martin Codax, Rias Baixas, España que se enlazaba a la perfección con la costra de paella con ceviche de almeja chocolata, huevo de langosta y aguacate.

Sobre la celebración de La Roca, el chef comentó para **TENDENCIA** ([https://www.facebook.com/pg/SocialByTendencia/photos/?tab=album&album\\_id=2363561353655481&\\_\\_xts\\_\\_%5B0%5D=68.ARDgMzddLLHliY6kAfpGEXsurHC6rnYZUYkSBCBF1\\_6r4zJbsJDlkjDxHf81YZX6mLzjGTc9GkDTprs0r\\_cXiV5-EDohFKIw42-1UajCbvVPYCH5vXLk\\_GgTHTrtwq1Xy6CYAgbkJe5JqzHMFYWy-3FxmYZ9xn9ZHG6pOeyhX78NyRTFhUa906dRWKqKRzqvmPn3HE9YvzAL3U2YJ-1rsDLjPM\\_VcfGoxzyIqgC9V-Z4ezY4vssyhPoc\\_Uu6nddzMGcijTfb0PAEQWeh2qRZwdhyzCbJQo3KH3FaQvrUFG:UC-R](https://www.facebook.com/pg/SocialByTendencia/photos/?tab=album&album_id=2363561353655481&__xts__%5B0%5D=68.ARDgMzddLLHliY6kAfpGEXsurHC6rnYZUYkSBCBF1_6r4zJbsJDlkjDxHf81YZX6mLzjGTc9GkDTprs0r_cXiV5-EDohFKIw42-1UajCbvVPYCH5vXLk_GgTHTrtwq1Xy6CYAgbkJe5JqzHMFYWy-3FxmYZ9xn9ZHG6pOeyhX78NyRTFhUa906dRWKqKRzqvmPn3HE9YvzAL3U2YJ-1rsDLjPM_VcfGoxzyIqgC9V-Z4ezY4vssyhPoc_Uu6nddzMGcijTfb0PAEQWeh2qRZwdhyzCbJQo3KH3FaQvrUFG:UC-R)): “El restaurante abrió en 1974. Esta celebración es el marco perfecto para cocinar a lado de grandes amigos y presentar comida distinta”.

Sin duda alguna, La Roca es un restaurante de gran trayectoria y, sobre todo, representa la excepcional gastronomía internacional de **Grand Solmar Resort & Spa** (<https://grandsolmarresort.solmar.com/>).



Compartir

0

(/#facebook) (#twitter)  
(/#linkedin) (#pinterest)  
(/#google\_plus) (#whatsapp)  
(/#facebook\_messenger) (#email)

**Grand Solmar** (<https://tendenciaelartedeviajar.com/tag/grand-solmar/>)

**los cabos** (<https://tendenciaelartedeviajar.com/tag/los-cabos/>)



**TENDENCIA EL ARTE DE VIAJAR**  
([HTTPS://TENDENCIAELARTEDEVIAJAR.COM/AUTHOR/TENDENCIA/](https://tendenciaelartedeviajar.com/author/tendencia/))

Revista de viajes sobre Los Cabos, Baja California Sur con información actualizada sobre Restaurantes, Golf, Eventos, Cultura, Turismo de Aventura e Historia.

Boletín

**Recibe nuestras noticias**

Ingrese su correo electrónico

Correo electrónico

**SUSCRIBIRME**

(<https://tendenciaelartedeviajar.com/2019/03/eventos/pesca-deportiva-en-los->



Actividades Eventos

**PESCA DEPORTIVA EN LOS CABOS**  
**([HTTPS://TENDENCIAELARTEDEVIAJAR.COM/2019/03/EVENTOS/PESCA-DEPORTIVA-EN-LOS-CABOS/](https://tendenciaelartedeviajar.com/2019/03/eventos/pesca-deportiva-en-los-cabos/))**

Cristina Ortiz Manzo

<https://tendenciaelartedeviajar.com/2019/03/eventos/pesca-deportiva-en-los-cabos/#comments>  
 Edición 39 - Eventos (<https://tendenciaelartedeviajar.com/autor/tendencia39/>)



Historia

**EL MUNDO DEL VINO EN MÉXICO**  
**([HTTPS://TENDENCIAELARTEDEVIAJAR.COM/2019/02/HISTORIA/EL-MUNDO-DEL-VINO-EN-MEXICO/](https://tendenciaelartedeviajar.com/2019/02/historia/el-mundo-del-vino-en-mexico/))**

<https://tendenciaelartedeviajar.com/2019/02/historia/el-mundo-del-vino-en-mexico/#comments>  
 Edición 39 - Eventos (<https://tendenciaelartedeviajar.com/autor/tendencia39/>)

<https://tendenciaelartedeviajar.com/2019/02/eventos/un-relato-del-escritorio-de-laura-g-bueno-8/>



25 febrero, 2019

Destino Eventos

**UN RELATO DEL ESCRITORIO DE LAURA G. BUENO**  
**([HTTPS://TENDENCIAELARTEDEVIAJAR.COM/2019/02/EVENTOS/UN-RELATO-DEL-ESCRITORIO-DE-LAURA-G-BUENO-8/](https://tendenciaelartedeviajar.com/2019/02/eventos/un-relato-del-escritorio-de-laura-g-bueno-8/))**

[Edición 39 - Eventos \(<https://tendenciaelartedeviajar.com/2019/02/eventos/un-relato-del-escritorio-de-laura-g-bueno-8/#comments>\)](https://tendenciaelartedeviajar.com/2019/02/eventos/un-relato-del-escritorio-de-laura-g-bueno-8/#comments)

[\(https://tendenciaelartedeviajar.com/2019/02/eventos/pesca-un-pezo-un-bronceado/\)](https://tendenciaelartedeviajar.com/2019/02/eventos/pesca-un-pezo-un-bronceado/)



23 febrero, 2019

Destino Eventos

**PESCA UN PEZ O UN BRONCEADO**  
**([HTTPS://TENDENCIAELARTEDEVIAJAR.COM/2019/02/EVENTOS/PESCA-UN-PEZ-O-UN-BRONCEADO/](https://tendenciaelartedeviajar.com/2019/02/eventos/pesca-un-pezo-un-bronceado/))**

Andrew Wale

[Edición 39 - Eventos \(<https://tendenciaelartedeviajar.com/2019/02/eventos/pesca-un-pezo-un-bronceado/#comments>\)](https://tendenciaelartedeviajar.com/2019/02/eventos/pesca-un-pezo-un-bronceado/#comments)

CARGAR MÁS

Añadir Comentario

**Confirma que NO eres un spammer**

Buscar

---

Buscar...

Recientes

---

#### PUBLICACIONES



**([HTTPS://TENDENCIAELARTEDEVIAJAR.COM/2019/03/EVENTOS/PESCA-DEPORTIVA-EN-LOS-PESCA DEPORTIVA EN LOS CABOS](https://tendenciaelartedeviajar.com/2019/03/eventos/pesca-deportiva-en-los-pesca-deportiva-en-los-cabos)  
([HTTPS://TENDENCIAELARTEDEVIAJAR.COM/2019/03/EVENTOS/PESCA-DEPORTIVA-EN-LOS-CABOS/](https://tendenciaelartedeviajar.com/2019/03/eventos/pesca-deportiva-en-los-cabos/))**  
1 marzo, 2019

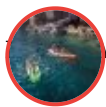


**([HTTPS://TENDENCIAELARTEDEVIAJAR.COM/2018/07/ACTIVIDADES/CABO-ADVENTURES](https://tendenciaelartedeviajar.com/2018/07/actividades/cabo-adventures)  
([HTTPS://TENDENCIAELARTEDEVIAJAR.COM/2018/07/ACTIVIDADES/CABO-ADVENTURES/](https://tendenciaelartedeviajar.com/2018/07/actividades/cabo-adventures/))**  
11 julio, 2018





**AVENTURA EN BAJA CALIFORNIA SUR**  
 (HTTPS://TENDENCIAELARTEDEVIAJAR.COM/2018/07/ACTIVIDADES/AVENTURA-EN-BAJA-CALIFORNIA-SUR/)  
 9 julio, 2018



**CONECTATE CON LA NATURALEZA**  
 (HTTPS://TENDENCIAELARTEDEVIAJAR.COM/2017/08/ACTIVIDADES/CONECTATE-CON-LA-NATURALEZA/)  
 15 agosto, 2017

## Reciente

**PESCA DEPORTIVA EN LOS CABOS**  
 (HTTPS://TENDENCIAELARTEDEVIAJAR.COM/2019/03/EVENTOS/PESCA-DEPORTIVA-EN-LOS-CABOS/)

**TENDENCIA LANZA EDICIÓN ESPECIAL: GOLF Y SPA EXPERIENCE**  
 (HTTPS://TENDENCIAELARTEDEVIAJAR.COM/2019/02/GENERAL/TENDENCIA-LANZA-EDICION-ESPECIAL-GOLF-Y-SPA-EXPERIENCE/)

**EL MUNDO DEL VINO EN MÉXICO** (HTTPS://TENDENCIAELARTEDEVIAJAR.COM/2019/02/HISTORIA/EL-MUNDO-DEL-VINO-EN-MEXICO/)

**LA COCINA ARGENTINA DE CHAMUYO**  
 (HTTPS://TENDENCIAELARTEDEVIAJAR.COM/2019/02/TENDENCIA/LA-COCINA-ARGENTINA-DE-CHAMUYO/)

**UN RELATO DEL ESCRITORIO DE LAURA G. BUENO**  
 (HTTPS://TENDENCIAELARTEDEVIAJAR.COM/2019/02/EVENTOS/UN-RELATO-DEL-ESCRITORIO-DE-LAURA-G-BUENO-8/)

**PESCA UN PEZ O UN BRONCEADO**  
 (HTTPS://TENDENCIAELARTEDEVIAJAR.COM/2019/02/EVENTOS/PESCA-UN-PEZ-O-UN-BRONCEADO/)

## Boletín

Recibe nuestras noticias

Ingrese su correo electrónico

## Correo electrónico

**SUSCRIBIRME**

2016 Tendencia el Arte de Viajar - Todos los Derechos Reservados

English (US) (<https://tendenciaelartedeviajar.com/en/2019/02/on-tendencia-en/la-roca-45-years-of-culinary-success/>)