ESPECIALIDADES DE LA CASA

Filete Pizziola $14.00
(Breaded filet of fish with pizza sauce and mozarella cheese oven baked)
Ingredientes: Filete de Pescado empanizado con salsa italiana, queso mozarella, pimienta negra y orégano, horneado.

Pescado Deshuezado Asado $15.00
(Grilled Boneless Fish)
Ingredientes: Pescado asado con aceite de oliva, marinado con ajo, salsa soya, limón y especias.

Pescado Deshuesado Relleno Asado y frito $17.00
(Grilled Boneless Fish Shrimp Stuffing)
Ingredientes: Pescado corvina deshuesado asado con aceite de oliva y salsa teriyaki, cubierto con una capa de chacalín frito al ajillo.

Filete con Hongos $14.00
(Filete of Corvina, bread fried fish in olive oil and garlic, mushrooms cream sauce)
Ingredientes: Filete de Corvina tierno, frito en aceite de oliva, ajo, bañado con salsa de hongos y vino blanco.

Pollo Asado ..... $ 9.00

Carne Asada ..... $ 11.00

Chacalín Frito ..... $ 8.00
(Fried Cocktail shrimp in butter, limón, onion, green peppers and oregano) Ingredientes: cebolla, chile verde, orégano, limón y especias
(Sin cascara $9.00, Whit out Shell $9.00)

Spaghetti Punta Roca ..... $ 15.00
(Spaghetti with shrimp, calamari, lobster, mushrooms in an Italian sauce)
Ingredientes: Langosta, Chacalín, Calamar, Hongos en salsa roja italiana.

Pasta Punta Roca con Pechuga de Pollo ..... $ 10.50
(Grilled 8oz. special house recipe marinade chicken breasts served on a bed of Pasta with garlic sauce, tomato, onion, parsley, and Italian spices)
Ingredientes: 8oz. de Pechuga de pollo azada marinada con receta de la casa servida sobre una cama de pastas al ojo con tomate, cebolla, perejil y especias italianas.

Pasta Punta Roca con Camarones ..... $ 15.50
(Four scampi style jumbo shrimp special house recipe served on a bed of Pasta with garlic sauce, tomato, onion, parsley and Italian spices)
Ingredientes: Cuatro Camarones Jumbo a la plancha con receta especial de la casa, servidos sobre una cama de pastas al ajo con tomate, cebolla, perejil y especias italianas)

Gringaso ..... $ 8.00
(Cheese Burger with lettuce, fried onions sauce, tomato, avocado and fries.)
Ingredientes: Quesoburgesa con lechuga, tomate,cebolla frita, Aguacate y papas fritas.

Desayuno de Campeones ..... $ 5.50
Huevos al gusto, Frijoles fritos, Crema, Jugo de naranja Café, Pan Frances, Fruta y Queso.

Orden de Pan Cakes con café y Jugo ..... $ 5.50

Ensalada de Fruta ..... $ 3.50

MENÚ INFANTIL

MENÚ INFANTIL IINCLUYE GASEOSA O JUGO Y PAPAS FRITAS

Pechuga de Pollo ..... $ 7.00
(Chicken Breast)

Carne Asada ..... $ 7.00
(Grilled Meat)

Filete Empanizado ..... $ 7.00
(Breaded Fried Fish)

ARROZ

Arroz con Camarones ..... $ 8.00
(Rise and Shrimp)

Arroz con Calamares ..... $ 8.00
(Rice and Squid)

Arroz con Pollo ..... $ 8.00
(Rice and Chicken)

Arroz a la Punta Roca ..... $ 11.00
(Rice with Chicken, Shrimp and Squid)

Arroz Blanco ..... $ 1.00
(White Rice)

EXTRAS

Orden Tortilla Frita (2) ..... $ 0.50
Pan ..... $ 0.20
Pan con Ajo ..... $ 0.30
Galletas ..... $ 0.75
Limón ..... $ 0.30

POSTRES

Helado Sencillo $1.00 Doble $ 2.00
Pastel del Dia Pregunte al Mesero ..... $ 0.00?
Frutas ..... $ 3.00

Habitaciones Matrimoniales $ 60.00
(Temporada Alta) $ 70.00

Habitaciones Triples $ 75.00
(Temporada Alta) $ 80.00

Habitaciones Familiares $ 120.00
(Cupo maximo 5)
(Temporada Alta) $ 140.00

Desayunos Incluidos

(Impuesto de turismo 5% extra)
(Huesped Extra en habitación $ 20)

PROHIBIDA LA ENTRADA DE ALIMENTOS, BEBIDAS Y MASCOTAS.
LA EMPRESA NO RESPONDE POR OBJETOS OLVIDADOS

www.puntaroca.com.sv
E-mail: waves@surfingelsalvador.com
Reservaciones a los telefonos:
2310-5910, 7213-2178
Playa El Cocal, San Blas, La Libertad

PUNTA ROCA
Surf & Resort
www.puntaroca.com.sv

Escondite en el Tropico...!!!

menú

CERVEZAS

Pilsener ..... $ 2.00
Golden Light ..... $ 2.00
Suprema ..... $ 2.00
Corona ..... $ 3.00
Heineken ..... $ 3.00
Smirnoff Ice ..... $ 3.50
Michelada (Cerveza Nacional) ..... $ 4.50
Michelada (Cerveza Importada) ..... $ 5.00

LICORES

Jhonny Walker Negro ..... $ 70.00
Jhonny Walker Rojo ..... $ 40.00
Ron Flor de Caña 4 años ..... $ 18.00
Ron flor de Caña 7 años ..... $ 26.00
Smirnoff Rojo ..... $ 18.00
Vodka Tanqueray ..... $ 28.00
Tequila Cuervo Oro ..... $ 30.00

Descorche $10.00 (2 Sodas, Limón y Hielo)

BEBIDAS

Hielo ..... $ 2.00
Gaseosa ..... $ 1.50
Limonada ..... $ 1.50
Limonada o Narajanda con Soda ..... $ 2.50
Jugo de Naranja ..... $ 2.00
Cocos ..... $ 2.00
Licuados y Frozen ..... $ 3.50
Agua Litro ..... $ 1.50
Té Helado ..... $ 2.00
Té Caliente ..... $ 1.00
Café ..... $ 1.00
Café con Leche ..... $ 1.50
Vaso con hielo ..... $ 0.20

COCTELES Y CEVICHES DE MARISCOS

Docena de Conchas ..... $ 7.00
(Dozen Black Clams)

Cocktel de Conchas ..... $ 7.00

Cocktel de Conchas sin pelos ..... $ 8.00

Ceviche de Pescado ..... $ 7.50
(Fish Ceviche)

Cóctel de Camarón • Ceviche • Rosado • Tartara $ 7.50

Cóctel de Camarón con Aguacate ..... $ 8.00
(Shrimp Cocktail with Avocado)

Cóctel Mixto Punta Roca ..... $ 13.00
(Squid, Fish, Shrimp, Black Clam)

Cóctel de Calamar ..... $ 8.00
(Squid Cocktail)

La Tortillera ..... $ 7.00
(Fried tortillas with cheese, avocado, chirmol, beans lime and cheese)
Ingredientes: Tortillas fritas con queso, aguacate, frijoles, chirmol y limón.

Costo adicional por combinar Cockteles $ 1.00

LISTA DE TRAGOS COPEADO

Whisky Premium Sencillo ..... $ 5.00 Doble..... $ 7.00
Tequila Cuervo Oro Sencillo ..... $ 3.00 Doble..... $ 4.00
Ron Vodka Premium ..... $ 4.50 Doble..... $ 6.00

COCTELES Y BEBIDAS DE NUESTRO BAR

Piña Colada ..... $ 5.00
Long Island ..... $ 8.00
Bloody Mary ..... $ 5.00
Cuba Libre ..... $ 4.00
Tom Collins ..... $ 5.00
Screw Driver ..... $ 4.00
Margarita ..... $ 5.00
Daiquiri Frozen ..... $ 5.50
Coco Loco ..... $ 8.00
Conga ..... $ 6.00
Mojito Cubano ..... $ 5.00
Tequila Sunrise ..... $ 5.00
Sex On The Beach ..... $ 6.00
Laguna Azul ..... $ 5.00
Margarita Blue ..... $ 6.00

SOPAS

1/2 Sopa de Mariscada $11.00
Mariscada con Crema $15.00
(Seafood Chowder)
Mariscada Natural con o sin huevo $15.00
(Seafood Chowder with Egg)
Sopa de Camarón con o sin huevo $15.00
(Shrimp Soup)
Crema de Camarón $15.00
(Creamed Shrimp)
Sopa de Filete de Pescado ..... $ 9.00
(Fish Soup)

MARISCOS

Camarón a la plancha $15.50
(Jumbo Shrimp Scampi Style)

Camarón Empanizado $15.50
(Breaded Fried Shrimp)

Calamar Empanizado $14.00
(Breaded Calamari)

Calamar Frito $14.00
(Fried with Garlic, Onions, Wine, Green Peper, Lime)

Pescado Frito $14.00
(Fried Fish)

Filete Empanizado $11.00
(Breaded Fish Filete)

Todos los platos van acompañados con:
Verduras Salteadas , Frijoles, Lechuga, Pepino, Tomate, Ensalada de Papas, Pan con Ajo y Tortilla Frita.

Uso de Instalaciones

(Solo en traje de baño) Duchas, Playa y Desvestideros $3.00 por persona, incluye niños y adultos
Más Consumo minimo Niños $ 7.00 Adultos $ 10.00

Se agrega el 10% de Propina