

RosaNegra celebra la esencia de la cocina latinoamericana con un menú artesanal que da vida a los sabores, texturas y tradiciones de nuestra tierra. Cada platillo es un viaje por los rincones más auténticos de América Latina, invitando a una conexión profunda con nuestras raíces.

SET DE MESA

Grissini de parmesano · pan rústico · tostadas con tajín · salsa de aguacate · salsa de plátano y habanero · salsa de jalapeño.

ENTRADAS

GUACAMOLE

Aguacate martajado · pico de gallo
cilantro · 300 g

BURRATA

Higos · arúgula baby · reducción de balsámico ·
tierra de chipotle · pepitas tostadas · 1 pz (122 g)

EMPANADA

Costilla horneada · chimichurri · 1 pza (40 g)
Carne picante · chimichurri · 1 pza (80 g)

ELOTES CALLEJEROS

Quemados · alioli de epazote · sal de gusano
Tajín · 4 pza (580 g)

PULPO PICANTE

Crujiente a las brasas · crema de chipotle
vinagreta de guajillo · aguacate · 180 g

CAMARONES A LAS BRASAS

Macerado con especias · limón · aceite de oliva
cilantro · salsa de plátano macho con cocoa
hierbas frescas · 260g

CHICHARRÓN DE LA RAMOS

Chicharrón crujiente de cerdo · guacamole
tortillas de maíz · 160 g

JUGO DE CARNE

Cebolla · chile · cilantro · limón · 300 ml

CAMARÓN TIGRE GIGANTE

A la parrilla · alioli de habanero · 200 - 250 g

BISQUE DE ALASKAN KING CRAB PICANTE

Cangrejo · langostino · vino blanco · rocoto
350 ml

RAW

TÁRTAR DE ATÚN

Aguacate · chile serrano rojo · aderezo de
naranja sanguina · crujiente de maíz · 150 g

CEVICHE PERUANO

Choclo · leche de tigre · camote · cancha
chile serrano 120 g

CARPACCIO DE RES

Corazón de alcachofa · queso grana padano rallado
en la mesa · trufa fresca de temporada · alioli de
anchoa con perejil · 120 g

TOSTADA DE SALMÓN AL MEZCAL

Salmón curado al mezcal · Rábano
Aguacate eneldo · macha · 2 pzs (100 g)

TOSTADAS DE ATÚN

Aguacate · pepino · cilantro · alioli de chipotle · 2 pz (120 g)

VENTRESCA DE ATÚN CON CAVIAR

Wagyu jus ahumado · caviar Osetra · sal ahumada
120 g

TIRADITOS

SALMÓN

AjÍ amarillo · chile serrano ·
cebolla morada · cilantro · 100 g

HAMACHI

Salsa cítrica · leche de tigre · cebollines · maíz
tostado · aceite de chile · chile molido mixto.
100 g

PESCA DEL DÍA

Salsa cítrica · tarama ahumada · alcaparras
aceitunas · chile serrano rojo · 120 g

CORTES

USDA PRIME

Seleccionados y porcionados a mano por nuestro chef, asegurando los más altos estándares de calidad.

FILETE

225 g
280 g

NEW YORK

400 g

RIB EYE

400 g

ARRACHERA

350 g

COWBOY

550 g

PORTERHOUSE

To Share - 900 g

CHULETÓN SIN HUESO

Rib Eye 900 g

FIRE EXPERIENCE

Table side

KOBE INFERNO

Kobe Tajima Beef · flameado en la mesa con
Mezcal (200 g)

'LUCIFER' TOMAHAWK ON FIRE

Australia · flameado en la mesa
(1.8 - 2.0 kg)

ALGO MÁS

PESCA DEL DÍA A LA TALLA

Alioli a la talla · ají amarillo · salsa criolla
limón verde · 270 g

SALMÓN AL HORNO

Papas cambray · salsa cítrica · aceite de oliva
220 g

PULPO SUPER COLOSSAL

A la parrilla · paprika · aceituna negra · arúgula
papas rústicas · 300 g

TUNA MOLE

Atún aleta azul · marinado con mojo · cebollin
cebolla · encurtida · huevo de lumpo · 200 g

PASTA ORZO CON SHORT RIB

Compota de tomate · queso azul · trufa fresta
de temporada · vinagreta de guajillo
350 g

RISOTTO DE HONGOS SILVESTRES

Porcini · enoki · portobello · trufa negra fresca de
temporada · 300 g

RISOTTO CON FILETE

Parmesano · filete de res rebanado · chile fresno salsa
criolla · aceite de trufa negra · 150 g

POLLO AL LIMÓN Y HABANERO

Hinojo a la parrilla · salsa de limón con habanero
orégano · 500 g

HAMBURGUESA ROSANEGRA

Doble carne · queso cheddar · pepinillos · salsa secreta ·
salsa picante · 300 g

RACK DE CORDERO

Jalea de menta. 500 g

ENSALADAS

JENGIBRE

Mezcla de lechugas · eneldo · jengibre
aderezo de eneldo · nuez · 200 g

BOING

Lechugas mixtas · espinaca baby manzana verde pera
arándanos · nuez · queso de Cabra vinagreta de
boing de guanábana · 200 g

CÉSAR

Alcaparras · crutones negros · queso grana padano
boquerones · 250 g

ROSANEGRA

Mix de lechugas · aderezo mostaza · Palmitos enteros · fresas ·
arándanos deshidratados · cacahuete garapiñado · Zanahoria ·
queso de cabra natural · 200 g

Todos nuestros platillos están hechos en casa con los mayores estándares de higiene. Los gramajes pueden variar de acuerdo con el tipo de preparación o cocción.
Las preparaciones que no tienen ninguna cocción, el consumo es bajo su responsabilidad. Nuestros precios incluyen IVA y son en pesos mexicanos.
Las propinas no son obligatorias. Formas de pago aceptadas: efectivo, tarjetas de débito y crédito (0% de comisión). Las propinas no son obligatorias.

TAQUERÍA

Con tortillas de maíz hechas a mano · 3 piezas

LOMO DE RES

Filete (90 g) con chicharrón crujiente
de la ramos (20 g) cebolla morada
110 g

LANGOSTA ROSARITO

Frijoles · aguacate · salsa de chipotle
cebolla encurtida · 80 g

PULPO

Frijoles refritos · aguacate · salsa de chipotle
cebolla encurtida · cilantro · 90 g

SHORT RIB

Costilla asada lentamente durante 12 horas
aguacate · cebolla encurtida · cilantro · 90 g

JAIBA SUAVE

Rebosada con especias · alioli de jalapeño
Cebolla curtida · 2pzs (70 - 90 g)

CAMARÓN

Cacahuates · alioli de sal de gusano
aguacate · cilantro 120 g

MINI TACOS DE ARRACHERA

Guacamole · arrachera · chicharrón · cilantro · 8 piezas · 150 g

GUARNICIONES

CAMOTE ROSTIZADO

Mantequilla de miso · queso parmesano · shishito
jarabe de maple · 350 g

PURÉ DE PAPA

Crema · mantequilla · cebollín · pimienta blanca.
300 g

PURÉ DE PAPAS AL JALAPEÑO

Jalapeño asado · cilantro · 200 g

ESPÁRRAGOS · 300 g

ORGANIC VEGETABLES

Elote baby · zanahoria · betabel · calabacitas
espárragos · 390 g

PAPAS FRITAS

Sal maldon · cebollín · 200 g

PAPAS CRUJIENTES

Queso grana padano · páprika · cebolla
caramelizada · orégano · 250 g

POSTRES

ESFERA DE CHOCOLATE

Chocolate Valrhona · helado de dulce de leche y vainilla
frutos rojos · caramelo caliente · crema batida · nueces
(para compartir) · 250 g

CHURRO GIGANTE

Helado de dulce de leche y vainilla · caramelo ·
chocolate y salsa de vainilla · 250 g

ROLL DE CANELA

Tibio · cobertura de queso · espolvoreado con canela
(Servido en mesa) · 250 g

TULUMINATI

Helado de pistache casero · pistaches tostados · aceite
Mánamu · sal negra · 200 g

BAKED ALASKA

Helado de vainilla y chocolate · crumble de Oreo ·
merengue italiano flambeado en la mesa
(para compartir) · 300 g

BLUEBERRY CHEESECAKE

Cheesecake frío · compota de berrys · merengue
300 g

ORDEN DE HELADOS a elegir

Vainilla · chocolate o dulce de leche · 150 g

Todos nuestros platillos están hechos en casa con los mayores estándares de higiene. Los gramajes pueden variar de acuerdo con el tipo de preparación o cocción. Las preparaciones que no tienen ninguna cocción, el consumo es bajo su responsabilidad. Nuestros precios incluyen IVA y son en pesos mexicanos. Las propinas no son obligatorias. Formas de pago aceptadas: efectivo, tarjetas de débito y crédito (0% de comisión). Las propinas no son obligatorias.