

entradas

Guacamole en Molcajete

Preparado en la mesa, con aguacate Hass importado, jalapeño, tomate, cebolla y cilantro. Servido con tortillas de maíz calientes, chips, salsa de chile pasilla de Oaxaca y salsa de tomatillo y habanero.

Podemos prepararlo **LEVE - MEDIO - PICANTE**

9.50 (2-3 personas) 19.00 (4-6 personas)

Sopa de Tortilla

Clásica sopa mexicana con pollo a la parrilla, aguacate, queso Chihuahua, crema, tiras de crujiente tortilla y chile pasilla. 7.00

Flautas de Pollo

Rollos de tortilla rellenas de pollo, cubiertas con salsa de chile pasilla de Oaxaca y salsa verde cruda. Coronado con queso fresco y crema. 11.00

Queso Fundido

Queso Chihuahua, cilantro y rajas de chile poblano 10.00

Opción: chorizo 12.00, camarones al ajillo 12.50, hongos. 12.00

Empanadas de Jaiba

Hechas en casa con chile guajillo, rellenas de carne de cangrejo y especias. Servidas con pico de mango y salsa de aguacate y tomatillo. 10.00

Pulpo a la Parrilla

Con aceitunas verdes, papines, berro y rajas. 12.00

ceviches

Atún

Con chile habanero, naranja injertada, cebolla morada y cilantro sobre medallones de sandía. 7.50

Camarón

Con emulsión de aguacate, mango, piña, tomate cherry, menta fresca, semillas de calabaza tostadas, aguacate y salsa de chile pasilla. 7.50

Corvina

Con emulsión de conchuela, aguacate, jamón serrano y bastoncitos de yuca frita. 8.00

Degustación de Ceviches

Disfrute una triada de nuestros ceviches de atún, camarón y corvina. 8.50

ensaladas

Pollo

Tiras de pollo a la parrilla con lechuga, chayote, maíz, chile ancho y aderezo de tomatillo. 7.50

Camarones

Camarones crujientes con frijoles negros, maíz, pimientos, tocino y aderezo de maní con chipotle. 8.00

Ensalada de la Calle con Atún al Pastor

Filete de atún a la parrilla, servido con mango, jícama, piña, pimentón, semillas de calabaza tostadas, sobre una cama de lechugas rojas.

Aderezado con vinagreta lima y miel. 11.50

tacos y quesadillas

Pargo de cola amarilla

Marinado en limón, aceite de trufas blancas y chile serrano.
Servido sobre tortilla crujiente con arúgula y tocino. 8.00

Panza con Conchuela

Tortillas de maíz hechas en casa, con tocino fresco de cerdo braseado y conchuelas al pastor, rábano, naranjas y chile habanero. 14.50

Corvina

Rebosada con pankó, coronada de tártara de jalapeño, acompañada con escabeche de repollo. 8.50

Atún

Con puré de guisantes, albahaca y perejil. Servido con rábano encurtido 9.50

Filete de Res

Servido con queso de cabra, cilantro, chalotes, remolacha y tomatillo encurtido. 9.50

Vegetales

Hongos blancos, crimini, portobelo, espárragos, zucchini, rajas y semillas de calabaza tostadas, sobre puré de tomate con ajo rostizado. 7.50

Quesadilla

Tortillas de 10" de harina a la parrilla rellena con queso Chihuahua, servida con guacamole fresco y pico de gallo Rosa Mexicano. 9.00
Opción: pollo a la parrilla 10.00 Camarones al ajillo 12.50

Enchiladas

Enchiladas Suizas

Creposa salsa de tomatillo sobre dos tortillas rellenas de:
Queso Chihuahua. 13.00

Pollo rostizado desmechado con chipotle. 14.00. Tinga de res. 15.00

Enchiladas de Mole Xico

Tortillas suaves de maíz, cubierto con mole veracruzano hecho con nueces mixtas, chocolate, plátano, chiles ancho y pasilla.
Servidas con melón, avellanas tostadas y semillas de ajonjolí.

Con pollo rostizado desmechado con chipotle. 14.00
Tinga de res. 15.00

extras y acompañamientos

Esquites

Chile ancho, queso y crema 4.00
Con camarones y aceite de trufas 7.00

Papas fritas

Salteadas con mole xico y
ajonjolí 3.50

Frijoles rojos con chorizos

Servido con crema y pico de
gallo 3.50

Pico de gallo

Tomate, cebolla, jalapeños, cilantro,
cebolla y limón 4.50

Plátanos fritos

Con crema y queso fresco 4.00

platos principales

Alambre de Langostinos

Brocheta de langostinos, chile serrano, tomate y cebolla, preparado a la parrilla, servida sobre arroz de mostaza y cilantro con salsa veracruzana. 20.00

Alambre a la Mexicana

Brocheta de filete de res, chorizo mexicano, chile serrano, tomate y cebolla, servidos con arroz de mostaza y cilantro. Acompañados de salsa verde y mestiza. 20.00

Pescado Pibil

Pargo rojo preparado al estilo tradicional de la Península de Yucatán, horneado y servido con aguacate y tomate. 19.50

Tampiqueña con Camarones

Entraña de res Angus importada a la parrilla con camarones salteados en salsa arrachera, acompañado de ensalada de arúgula, queso fresco, cebolla y tomates cherry. Servidos con papas fritas en chimichurri de ajo y epazote. 32.00

Salmón en Manchamanteles

Filete de salmón a la parrilla, sobre frijol refrito con zucchini y maíz, servido con mole de chile ancho; preparado con piña, manzana, plátano, pasas y especias. 18.50

Filete con Hongos

Filete de res cubierto de crema de hongos portobelo y crimini, flambeados en tequila, servido con nopales salteados con jalapeño. 25.00

Chamorro

Pork Shank marinado en mixiote, preparado al horno y servido con crema de chile chipotle y espinaca. Acompañado de frijoles sazonados, cebolla y jalapeño. 28.00

Tablones

Short rib importado, marinado en mixiote, preparado al horno, acompañado de pimentones en rajas y salsa mestiza. Servido con tortillas frescas de harina de maíz. 28.00

Carne Asada

Filete de res en tiras, marinado con chiles guajillo, pasilla y especias. Servido con queso Chihuahua fundido en cacerola caliente. Acompañadas con tortillas de maíz hechas en casa, esquites, frijoles con chorizo y salsa de chile de árbol. 17.00

Pollo a la Parrilla

Pechuga en tiras a la parrilla marinada con chile ancho y especias. Servido con queso Chihuahua fundido en cacerola caliente. Acompañadas con tortillas de maíz hechas en casa, esquites, frijoles con chorizo y salsa de chile de árbol. 13.50

Carnitas

Tierno cerdo cocido a fuego lento con ajo y limón, coronado con cebollas y cilantro. Acompañadas con tortillas de maíz hechas en casa, esquites, frijoles con chorizo y salsa de chile de árbol.

15.00

Todos los platos se sirven con arroz de la casa y frijoles negros sazonados.

Especiales del Chef

ENTRADA

Queso fundido con hongos

Champiñones salteados al ajillo sobre queso chihuahua fundido, cilantro, chile poblano y rajas.

12.50

PLATO PRINCIPAL

Ribeye

12 onzas a la parrilla con salsa mestiza y rajas.

28.00

Enchilada de camarones

Tortillas suaves rellenas de camarones con escabeche de cebolla, chile habanero, cubiertas de salsa cremosa de tomatillo y gratinada con queso chihuahua.

18.00

Los platos fuertes vienen acompañados con arroz de la casa y frijoles.



ROSA MEXICANO®

RESTAURANTS