

BIBENDIDA

Salmón y bacalao Carpier (1 u) 5,50
Croquetas cremosas de jamón de bellota (6u) 9,60
Anchoa con mantequilla ahumada (4ud) 13,40
Nuestros churros de patatas bravas 9,50
Puerro a la llama con romesco, ajo negro, avellanas y vainilla 10,50
Jamón de bellota ibérico 16,50
Olivas variadas 4,00
Patatas al estilo Buthan 9,50
Buñuelos de queso 9,60

Alitas de pollo deshuesadas con piñones 12,80
Dumplings de cerdo ibérico, verduras, cilantro, cacahuete, hoisin y tamarindo (5u) 9,60
Nuestra tortilla abierta con puerro trufado y espárragos 12,50
Burrata Pugliese con melocotón y tomates cherry asados 18,50
Carpaccio de champiñones con queso parmesano y tartufata 11,50

ENTRANTES Y VERDES

Gazpacho de Rosa 7
Variado de tomates de la huerta con sardina ahumada 15,20
Nuestra ensalada de judía laminada y tartar de salmón carpier 15,70
Ensalada de espinacas, bacon, nueces, manzana y champiñones 14,80
Salteado de mini verduras, shimeji y salsa de salsifis y anacardos 16,80

CARNES

Rosita solomillo de ternera lechal 19,40
Steak tartar de ternera clásico 19,50
Milanesa de ternera con all i oli negro 19,00
Carpaccio caliente de ternera con hierbas al carbón 17,00
Hamburguesa Mordisco al plato, salsa champiñones/4 quesos 15,50
Pallarda de pollo al carbón, soja, judías verdes y tomate seco 15,20
Pato crujiente estilo Pekín con pepino, cebolla tierna y salsa hoisin 18,50

ARROZES Y PASTAS

Tagliolini fresco trufado 14,80
Llauna de arroz con sepia y gamba 17,50
Pasta fresca a la carbonara 14

PESCADO

Carpaccio de gambas con pesto 19,20
Corvina al carbón con miso, espárragos verdes y wakame 18
Tartar de atún, aguacate, mango, cebolla morada, tomate y cilantro 16,40
Ceviche de corvina con granada y maíz 15,20

POSTRES

Cheesecake 6,80
Piña asada con coco 6,50
Crujiente de chocolate con helado de jengibre 6,80
Carrot cake sin gluten 6,80
Helados y sorbetes 6,00
Vainilla/Turrón de avellanas/
Frambuesa y Menta/
Chocolate/Yuzu

W E L C O M E

“Carpier” salmon and cod (1u) 5,50

Iberian Ham croquettes (6u) 9,60

Anchovies with smoked butter
(4ud) 13,40

Bravas Mordisco 9,50

Flame leek, romesco, black garlic,
hazelnuts and vanilla 10,50

Iberian ham 16,50

National olives mix 4,00

Buthan potatoes 9,50

Cheese fritters 9,60

Chicken wings boneless with pine
nut 12,80

Dumplings of Iberian pork,
vegetables, coriander, peanut, tamarind
and hoisin sauce (5u) 9,60

Our open omelette with truffled
leeks & asparagus 12,50

Burrata Pugliese with peach and
roasted tomato 18,50

Mushroom carpaccio with
parmesan cheese and tartufata 11,50

ST A R T E R S - G R E E N S

Rosa’s gazpacho 7

Organic tomatoes assorted with
smoked sardine 15,20

Laminated green been salad and
salmon “Carpier” tartare 15,70

Spinach salad, bacon , walnuts, apple
and mushrooms 14,80

Sauteed mini vegetables, shimeji
and salsify & cashew sauce 16,80

M E A T

“Rosita” veal steak sandwich 19,40

Classic beef steak tartar 19,50

Breaded beef with black “allioli” 19,00

Hot beef carpaccio with herbs 17,00

Grilled Mordisco hamburger with
mushrooms or cheese sauce 15,50

Chargrilled chicken paillard, soya,
green beans & dried tomatoes 15,20

Crispy duck with cucumber, onion and
hoisin sauce 18,50

R I C E A N D P A S T A

Truffled fresh

tagliolin 14,80

Llauna rice with
cuttlefish and prawns 17,50

Fresh pasta with
carbonara sauce 14

F I S H

Prawn carpaccio with pesto 19,20

Chargrilled croaker with miso, green asparagus
and seaweed wakame salad 18

Tuna tartare with avocado, mango, purple onion,
tomato & coriander 16,40

Croaker ceviche, with pomegranate & corn 15,20

D E S S E R T S

Cheesecake 6,80

Roasted pineapple & coconut 6,50

Crunchy chocolate with ginger ice
cream 6,80

Carrot cake gluten free 6,80

Ice cream and sorbets 6,00

Vanilla /Hazelnut nougat /
Raspberry & Mint / Chocolate /
Yuzu

BENVINGUDA

Salmó i bacallà Carpier (1 u) 5,50

Croquetes cremoses de pernil de gla (6u) 9,60

Anxoves amb mantega fumada (4u) 13,40

Els nostres xurros de patates braves 9,50

Porro a la flama, romesco, all negre, avellana i vainilla 10,50

Pernil ibèric de gla 16,50

Olives variades 4,00

Patates a l'estil Buthan 9,50

Bunyols de formatge 9,60

Aletes de pollastre desossades amb pinyols i vainilla 12,80

Dumplings de porc ibèric, verdures, coriandre, cacauet, hoisin i tamarinde (5u) 9,60

Truita oberta amb porro trufat i espàrrecs 12,50

Burrata Pugliese amb préssec i tomàquets xerry rostits 18,50

Carpaccio de xampinyons amb formatge parmesà curat i tartufata 11,50

ENTRANTS I VEGETARIANS

Gaspatxo de la Rosa 7

Variat de tomàquets de l'horta amb sardina fumada 15,20

Amanida de mongeta laminada i tàrtar de salmó carpier 15,70

Amanida d'espínacs, bacon, nous, poma i xampinyons 14,80

Saltat de mini verdures, shimeji i salsa de salsifís i anacards 16,80

CARNS

Rosita filet de vedella de llet 19,40

Steak tàrtar de vedella clàssic 19,50

Milanesa de vedella amb all i oli negre 19,00

Carpaccio calent de vedella amb herbes al carbó 17,00

Hamburguesa Mordisco al plat, salsa xampinyons/4 formatges 15,50

Pallarda de pollastre al carbó, soja, mongetes tendres i tomàquet sec 15,20

Anec cruixent estil Pekín amb cogombre, ceba tendra i salsa hoisin 18,50

ARRÒS I PASTES

Tagliolini fresc trufat 14,80

Llauna d'arròs amb sípia

i gambes 17,50

Pasta fresca a la carbonara 16,90

PEIX

Carpaccio de gambes amb pesto 19,20

Corbina al carbó amb miso, espàrrecs verds i wakame 17,50

Tàrtar de tonyina, alvocat, mango, ceba morada, tomàquet i coriandre 16,40

Ceviche de corbina, magrana i blat de moro 15,20

POSTRES

Pastís de formatge 6,80

Pinya rostida amb coco 6,50

Cruixent de chocolate amb gelat de gingebre 6,80

Pastís de pastanaga s/gluten 6,80

Gelats sorbets 6,00

Vainilla /Torró d'avellanes / Gerds i Menta/ Xocolata / Yuzu

É

Y

C

R

D

I

S

C

U