

POSTRES

Plat de formatges <i>plato de queso</i>	8.50 €
Crema Catalana <i>Crema Catalana</i>	7.90 €
Tiramisú del Rosa <i>Tiramisú de Rosa</i>	9.50 €
Fondant de xocolata casolà amb gelat de vainilla <i>Fondant de chocolate casero con helado de vainilla</i>	8.00 €
Pavlova de fruits vermells <i>Paulova de frutos rojos</i>	8.50 €
Pinya torrada a la brasa, crema de coco i gelat de canyella <i>Piña asada al carbón, crema de coco y helado de canela.</i>	8.50 €

GELATS ROSA

LOS AMIGOS Gelat de caramel salat, vainilla, rocher i cacauet torrat, salsa de caramel i nata muntada <i>Helado de caramelo salado, vainilla, rocher y cacahuete tostado.</i> <i>Salsa de caramelo y nata montada.</i>	8.90€
ROSA Sorbet de préssec, mango i gerdos amb coulis de fruits vermells i nata muntada <i>Sorbete de melocotón, mango y frambuesa con coulis de frutos rojos y nata montada.</i>	8.90€
DAMAROSA Xocolata, rocher, salsa de xocolata, nata muntada, merenga <i>Helado de chocolate, rocher, salsa de chocolate, crema batida, merengue</i>	8.90€
SUPP NATA + 1€	

GELATS I SORBETS

artesanal
3€ la bola, 5 € els 2 / 7 € els 3

HELADOS

- Xocolata / *Chocolate*
- Vainilla / *Vainilla*
- Cafè / *Café*
- Pistatxo / *Pistacho*
- Canyella / *canela*
- Rocher / *Rocher*
- Caramel de mantega salada /
Caramelo de mantequilla salada

SORBETES SORBETES

- Maduixa / *Fresa*
- Gerd / *Frambuesa*
- Mango / *Mango*
- Llimona / *Limón*
- Préssec / *Melocotón*

APERITIUS

Ricard, Marie Brizard Anisette	3.20 €
Martini Blanco, Rojo, Campari	5.00 €
Porto Rojo	5.00 €

CERVESES

BARRIL	30 cl	50 cl
Moritz Original	2.90 €	4.50 €
Moritz 7	3.10 €	4.80 €
Moritz Radler	3.30 €	4.90 €

AMPOLLA DE CERVESA

	33 cl
Estrella Damn	3.10 €
Estrella Galicia	3.60 €
Corona	3.60 €
Moritz 00	3.60 €
Moritz Epidor	3.60 €
Brewdog Punk IPA	5.60 €
Ambar IPA	5.60 €



GIN TONICS

TRIBUTE Ralladura de taronja / <i>Ralladura naranja</i>	11.90 €	12.90 €
BOW TIE Ralladura de taronja / <i>Ralladura naranja</i>	10.90 €	11.90 €
MG CLASSIC Ralladura de taronja / <i>Ralladura naranja</i>	10.90 €	11.90 €
HENDRICK'S Cogombre / <i>Pepino</i>	10.50 €	11.50 €
BEEFEATER Ralladura de llimona / <i>Ralladura de limon</i>	10.50 €	11.50 €
PUERTO DE INDIAS MELON Ralladura de llimona / <i>Ralladura de limon</i>	10.90 €	11.90 €
BOMBAY SAPPHIRE Ralladura de llimona / <i>Ralladura de limon</i>	10.50 €	11.50 €
SEAGRAM'S Ralladura de llimona / <i>Ralladura de limon</i>	10.50 €	11.50 €
TANQUERAY Ralladura de taronja / <i>Ralladura naranja</i>	10.50 €	11.50 €
PUERTO DE INDIAS STRAWBERRY Ralladura de llimona / <i>Ralladura de limon</i>	11.90 €	12.90 €
MARTIN MILLER'S Ralladura de taronja / <i>Ralladura naranja</i>	11.50 €	12.50 €
GIN MARE Romaní i oli d'oliva / <i>Romero y aceite de oliva</i>	12.50 €	13.50 €
NORDÉS Ralladura de llimona / <i>Ralladura de limon</i>	12.50 €	13.50 €
ROKU Ralladura de llimona / <i>Ralladura de limon</i>	12.50 €	13.50 €

BEGUDES CALENTS

Cafè expresso / <i>Café expresso</i>	1.90 €
Cafè descafeïnat / <i>Café descafeinado</i>	2.10 €
Americà / <i>Americano</i>	2.20 €
Doble expresso / <i>Doble espresso</i>	3.20 €
Tallat / <i>Cortado</i>	2.00 €

Cafè amb llet / <i>Café con leche</i>	2.80 €
Cappuccino / <i>Cappuccino</i>	3.80 €
Carajillo / <i>Carajillo</i>	2.80 €
Xocolata calenta / <i>Chocolate caliente</i>	3.00 €
Té/Infusió / <i>Te/Infusión</i>	2.60 €



ROSA

Cuina mediterrània



PER COMPARTIR

Tapas & Pica Pica

Pa amb tomàquet	4.80 €	Tires de pollastre cruixents	11.50 €
Patates Bravas	6.00 €	Maionesa de wasabi	
Patates - Allioli	6.00 €	<i>Tiras de pollo crujientes con mayonesa de wasabi</i>	
Patates - salsa Roquefort	6.90 €	Anxoves de Roses i pa amb tomàquet	13.90 €
Pernil ibèric i pa amb tomàquet	21.50 €	<i>Anchoas de Roses & pan con tomate</i>	
<i>Jamón ibérico y pan con tomate</i>		Tapa de ventresca de tonyina Balfegó	13.50 €
1/2 Camembert rostit a les brases	21.90 €	Escabeche amb ceba marinada	
Pernil ibèric, xoriço, llonganissa		<i>Tapa de ventresca de atún Balfegó : escabeche con cebolla marinada</i>	
<i>1/2 Camembert asado a las brasas : Jamón ibérico, chorizo, salchichón</i>		Tapa de tataki de salvatge de Cádiz	11.50 €
Taula d'embotits i formatges	22.50 €	<i>Tapa de tataki de atún salvaje de Cádiz</i>	
Pernil ibèric, xoriço, llonganissa, selecció de formatges		Calamars casolans a l'andalusa	12.90 €
<i>Tabla de embutidos y quesos : Jamón ibérico, chorizo, salchichón</i>		Allioli i llimona	
<i>y selección de quesos</i>		<i>Calamares caseros al estilo andaluz : Alioli y limón</i>	

CROQUETES

Compartir o no...

	4 pèces	6 pèces
Croquetes de gambes amb allioli	9.00 €	13.00 €
<i>Croquetas de gambas con ali-oli</i>		
Croquetes de pollastre al curri	9.00 €	13.00 €
<i>Croquetas de pollo al curry</i>		
Croquetes de pernil ibèric	9.50 €	13.90 €
<i>Croquetas de jamón ibérico</i>		






PICA PICA
de Rosa

Selecció de Rosa
14 peces
22.50 €

VINS

Favorits

	 Vidre 14 cl	 Vidre 18 cl	 Ampolla 75 cl	 Magnum 150 cl
Rosat - VI ROSAT FRANCÈS DEL MOMENT	5.00 €	6.20 €	24.00 €	52.00 €
<i>Fresc, afruitat, lleuger / Fresco, afrutado, ligero</i>				
Negre - MAS LLUNES RHODES (D/O Emporda)	6.20 €	7.60 €	32.00 €	66.00 €
<i>Estructurat, intens, especiat / Estructurado, intenso, especiado</i>				
Negre - PAGO DE LOS CAPELLANES RESERVA (Ribera Del Duero)			75.00 €	-
<i>Potent, profund, llenyós / Potente, profundo, amaderado</i>				
Blanc - MAS LLUNES MARAGDA (D/O Emporda)	4.90 €	6.10 €	22.00 €	-
<i>Fresc, viu, aromàtic / Fresco, vivo, aromático</i>				
Xampany - BILLECART SALMON BRUT			120.00 €	250.00 €
<i>La més petita de les Grans Cases / La más pequeña de las Grandes Casas</i>				

ENTRADES

- Cues de gambes marinades** 17.50 €
Mandarines amb gel de cítrics
Colas de gambas marinadas : Mandarinas y gel de cítricos
- Tataki de tonyina salvatge de Cádiz** 17.90 €
Vinagreta asiàtica amb salsa de soja especiada
Tataki de atún salvaje de Cádiz : Vinagreta asiática, salsa de soja especiada
- Ballotina de pop** 17.90 €
Crema de pèsols amb olives i wasabi
Boltine de pulpo : Olivada y crema de guisantes con wasabi
- Amanida Cèsar amb pollastre cruixent** 15.90 €
Ensalada César con pollo crujiente
- Poke bowl de Buda amb tonyina** 18.00 €
Amanida, mango, cogombre, pèsols, tomàquet i alvocat
Poke bowl Buddha con atún : Ensalada, mango, pepino, guisantes, tomate y aguacate
- Carpaccio de tomàquet Monterosa** 18.50 €
Amb de burrata i meló amb pesto
Carpaccio de tomate Monterosa con burrata y melón con pesto
- Foie gras marinat en vi Moscatell de l'Empordà** 17.50 €
Cebes glacejades amb mel
Foie gras marinado en vino Moscatel de l'Empordà : Cebollas glaseadas con miel

PLATS

- Escalopa de salmó a la planxa sobre una taula de fusta** 18.90 €
Oli d'oliva i anet
Escalope de salmón a la plancha sobre tabla de madera : Oli de Oliva y eneldo
- Filet de daurade a la planxa sobre una taula de fusta** 22.50 €
Oli d'oliva, tàperes, all, julivert
Filete de dorada a la plancha sobre tabla de madera : Aceite de oliva, alcaparras, ajo y perejil
- Filet de bacallà** 24.50 €
Confitat amb salsa Vizcaïna
Filete de bacalao : Confitado con salsa de vizcaína
- Arròs cremós de pastanaga i carbassó** 17.50 €
Arroz cremoso de zanahoria y calabacín
- Pollastre tandoori** 17.50 €
Amb arròs basmati i salsa de iogurt
Pollo tandoori : Con arroz basmati y salsa de yogur
- Costelles de porc confitades amb salsa barbacoa** 19.90 €
Cuita a foc lent durant la nit al nostre forn de carbó
Costillas de cerdo confitadas con salsa barbacoa : Cocidas a fuego lento durante toda la noche en nuestro horno de carbón
- Secret ibèric cuit a baixa temperatura** 22.90 €
Patates noves amb salsa de ratafia
Secreto ibérico cocinado a baja temperatura : Patatas nuevas con salsa de ratafia
- 400 g de entrecot amb salsa Roquefort** 27.90 €
400 g de entrecot con salsa de roquefort
- Filet de vedella a la brasa** 29.90 €
Salsa de bolet murgues
Solomillo de ternera a la brasa : Salsa de setas colmenillas

PASTA

- Penne Tartufada**, burrata, pernil ibèric 19.50 €
Penne tartufada, burrata, pernil ibérico
- Penne amb salmó i anet** 17.50 €
Penne con salmón y eneldo
- Penne amb pollastre** amb salsa de bolets i parmesà 17.90 €
Penne de pollo con salsa de setas y parmesano

SELECCIÓ

de productes locals

PAELLA DE LLAMÀNTOL

Gaudeix d'una deliciosa paella de llamàntol, preparada especialment per a tu. Un plat autèntic, ric en sabors de marisc, perfecte per a un sopar romàntic per a dos

PAELLA DE BOGAVANTE

Disfruta de una deliciosa paella de bogavante, preparada especialmente para ti. Un plato auténtico, con un rico sabor a marisco, perfecto para una cena romántica para dos.

62.00 € per 2 120.00 € per 4

SUQUET DE RAP I GAMBES

Cuinat a foc lent a la més pura tradició catalana. Un plat autèntic amb sabors mariners, ideal per compartir entre dos.

SUQUET DE RAPE Y GAMBAS

Cocido a fuego lento según la más pura tradición catalana. Un plato auténtico con sabor a marisco, ideal para compartir entre dos.

58.00 € per 2

BURGERS

casolanes

- Le poulet doré** 16.90 €
Pa artesà, pollastre fregit, tomàquet, formatge cheddar, salsa Cèsar, amanida, ceba fregida / *Pan artesanal, pollo frito, tomate, queso cheddar, salsa César, ensalada, cebolla frita.*
- Rosa Burger** 17.50 €
Pa artesà amb xoriço, carn picada, formatge gouda, pesto verd, pebrots del piquillo, salsa brava / *Pan artesanal con chorizo, carne picada de res, queso gouda, pesto verde, pimientos del piquillo, salsa brava*
- Le Signature** 17.90 €
Pa artesà, hamburguesa de vedella picada, tomàquet, formatge Edam, Cheddar, ceba, salsa maionesa i mostassa / *Pan artesanal, hamburguesa de carne molida, tomate, queso Edam, Cheddar, cebolla, salsa mayonesa y mostaza*

GUARNICIÓ A ESCOLLIR :

Enciam, Patates, Verdures, Arròs basmati

GUARNICIÓN A ELEGIR: Ensalada, patatas, verduras, arroz basmati.

KIDS

menys de 10 anys

- | | |
|-----------------------------------|------------------------------------|
| Te gelat casolà o xarop amb aigua | Té helado casero o agua con sirope |
| + | + |
| Mini burger o | Mini burger o |
| Nuggets de pollastre o | Nuggets de pollo o |
| Hamburguesa o | Hamburguesa o |
| Nuggets de peix | Nuggets de pescado |
| + | + |
| Patates o Arròs o Pasta penne | Patatas o arroz o pasta penne |
| + | + |
| Una bola de gelat | Una bola de helado |

12.00 €