



mestiza

RAÍCES LATINAS

BY GRUPO ROSANEGRA



RAÍCES EN EL ALMA LATINA



menú 01

PRIMER TIEMPO

a elegir

GUACAMOLE

Acompañado de aguacate
martajado y tortillas

EMPANADA DE CARNE

Horneada • acompañada de cassé
de tomate
• 1 pzas •

CEVICHE VERDE

Pesca del día • aguachile verde
aguacate • camote • pepino • chile
serrano • cilantro

SEGUNDO

TIEMPO

a elegir

TACOS DE RES CON TUÉTANO

Filete a las brasas • tuétano •
vinagreta de chile de árbol •
aguacate • cebolla encurtida •
cilantro
• 2 pzas •

POLLO AL LIMÓN CON HABANERO

Hinojo a las brasas • limoneta
con habanero orégano

QUESABIRRIAS

Cordero en cocción lenta por 18
hrs • queso manchego curado •
caldo de birria

POSTRES

a elegir

PASIÓN CARIBEÑA

Pastel de mousse de maracuyá •
frutos del bosque • merengue • tuil
• ajonjolí

SUNDAE XOCHIMILCO

Pay de nuez pecana • helado de
camote artesanal • galleta Tulip •
nueces tostadas • salsa de melaza

AMAZÓNICO

Cheesecake de plátano • salsa de
caramelo salado • palomitas de
cacahuete

\$750 PESOS

Impuestos incluidos , 15% de
servicio no incluido.



menú 02

PRIMER TIEMPO

a elegir

ELOTES ROSTIZADOS

Salsa de yogourt con jalapeño • alioli de epazote y sal de gusano

TOSTADA CAMPECHANA

Camarón • pulpo • callo de hacha • alioli de tres chiles • pepino • aguacate

BURRATA CON MOLE

Mole almendrado hecho en casa • sobre plátano macho horneado • almendras • ajonjolí tostado

SEGUNDO

TIEMPO

a elegir

CORDERO AHUMADO A LA LEÑA

Cocido a presión durante 18 horas • salsa demi glace • rub de sal ahumada • limoneta con habanero • 220g

CAMARONES ZARANDEADOS

Aderezo de chipotle con piloncillo • ensalada de aguacate y tomate cherry

SALMÓN

Papas Cambray • salsa mestiza • aceite de oliva • 220g

POSTRES

a elegir

LA GULA

Brownie de chocolate • galleta de chispas de chocolate • helado de dulce de leche salado • fresas menta

PECADO ORIGINAL

Pudin de manzana • helado de vainilla • salsa caramelo • nueces tostadas

PASIÓN CARIBEÑA

Pastel de mousse de maracuyá • frutos del bosque • merengue • tuil • ajonjolí

\$1,000 PESOS

Impuestos incluidos , 15% de servicio no incluido.



menú 03

PRIMER TIEMPO

a elegir

CARPACCIO DE RES

Corazón de alcachofa • queso grana padano rallado en la mesa pesto de chile habanero

PULPO A LA PARRILLA

Cebolla a las brasas • salsa de balsámico con chipotle • orégano silvestre • 150g

PIMIENTO RELLENO ASADO

A las brasas • relleno de queso de cabra • bañado en salsa de pimientos de padrón pistache

SEGUNDO TIEMPO

a elegir

PASTA ORZO CON COSTILLA

Costilla horneada por 12 horas • queso azul • trufa negra fresca

LUBINA AL JOSPER

Salsa mestiza • pico de gallo con aguacate • cilantro • 350g

FILETE MANCHEGO

En salsa de queso manchego curado • acompañado de pimientos de padrón y espárragos • servido en mesa • 280g

POSTRE

a elegir

AMAZÓNICO

Cheesecake de plátano • salsa de caramelo salado • palomitas de cacahuete

PECADO ORIGINAL

Pudin de manzana • helado de vainilla • salsa caramelo • nueces tostadas

LA GULA

Brownie de chocolate • galleta de chispas de chocolate • helado de dulce de leche salado • fresas menta

\$1,300 PESOS

Impuestos incluidos, 15% de servicio no incluido.



GRUPO
ROSANEGRA

ULTRA HIGH END ENTERTAINMENT RESTAURANTS

cancun · tulum · cdmx · cabos · isla mujeres · madrid