



ROSAVITA

RESTAURANTE

Por las mañanas

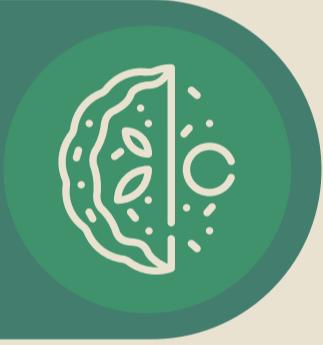
Nuestro primer deseo del día es complacerte, mañanas con aroma de café y la selección de platillos de desayuno comenzar nuestro día.



CHILAQUILES



HUEVOS



OMELETS



PANINIS



LIGEROS



PLATOS FUERTES



TOAST



BEBIDAS



POSTRES



CHILAQUILES

La tradición colimota en nuestros desayunos con el toque de nuestra esencia ROSAVITA.

EXTRAS

Arrachera \$60 Pollo \$35 Huevo \$20

Chilaquiles

COLIMA DE MIS SABORES \$129

Totopos bañados en salsa verde o roja, revueltos en huevo como tradición, cilantro, cebolla y coronados con crema y queso.

Chilaquiles

VERDE ENCANTO \$155

Totopos bañados en salsa verde cremosa, cebolla curtida, crema y queso.

Chilaquiles

CHIPOTLE TRADICIONAL \$155

Totopos bañados en crema al chipotle, cebolla fileteada, crema y queso.

Chilaquiles

RANCHEROS \$175

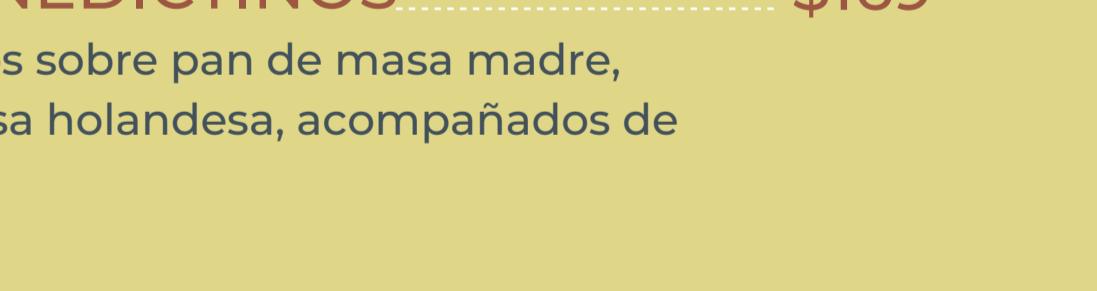
Crujiente totopo bañado con salsa especial de chicharrón prensado, decorados con cebolla fileteada, crema y queso.

Chilaquiles

CORAZÓN RELLENO \$189

Increíbles totopos rellenos de queso, bañados con salsa de tu elección, coronados con crema, queso y cebolla.

Todos acompañados con frijolitos fritos



HUEVOS

Un súper alimento y tradicional mexicano para el inicio de nuestros días.

Acompañados de frijolitos fritos y pan de ajo.

EXTRAS

Arrachera \$60 Pollo \$35

Huevos Al Gusto \$119

Pídelos como te gusten, con jamón, a la mexicana, revueltos o estrellados.

Huevos EL TORO VIEJO \$155

Huevos estrellados, montados sobre tortilla doradita, bañados con salsa verde y roja.

Huevos LA MUSHASHA SHULA \$159

Huevos revueltos en deliciosa cecina y bañados en salsa roja.

HUEVOS BENEDICTINOS \$169

Huevos pochados sobre pan de masa madre, bañados con salsa holandesa, acompañados de rica ensalada.

OMELETS

EXTRAS

Arrachera \$60 Pollo \$35

Maravillosa tortilla de huevo, con variaciones de la casa, con todo el sabor del hogar.

Omelet EL CARRETERO \$139

Relleno de jamón de pavo y queso manchego, acompañado de ensalada y crema de chipotle.

Omelet SABOR A MI \$159

Clásico relleno de queso y chilaquiles verdes o rojos acompañados con ensalada y crema Alfredo.

Omelet CAPIRO \$159

Saludable relleno de champiñón, espinaca, morrón y queso acompañado con ensalada y crema de chipotle.



PÁNINIS

Delicioso pan artesanal preparado con mantequilla de ajo como base de nuestras variantes de panino.

EXTRAS

Arrachera \$60 Pollo \$35 Huevo \$20

CAMPIRANO

\$189

Emparedado de pollo empanizado y tocino, gratinado con queso mozzarella y acompañado con aros de cebolla.

SICILIANO

\$189

Emparedado de jamón, salami, pepperoni, queso mozzarella fundido y pesto.

VEGUIE

\$169

Champiñones al ajillo, mezcla de pimientos, jitomate y cebolla caramelizada, con queso mozzarella fundido.



LIGEROS

Oatmeals a base de avena preparada acompañados con yogurt natural, coronados con amaranto y complementos frutales para tener un desayuno completo.

Manila Bowl

\$129

Base de mango, almendras, coco rallado y kiwi.

Guineo Bowl

\$129

Base de plátano, complementado con nuez de la india, mantequilla de maní y trozos de chocolate negro.

Berry Bowl

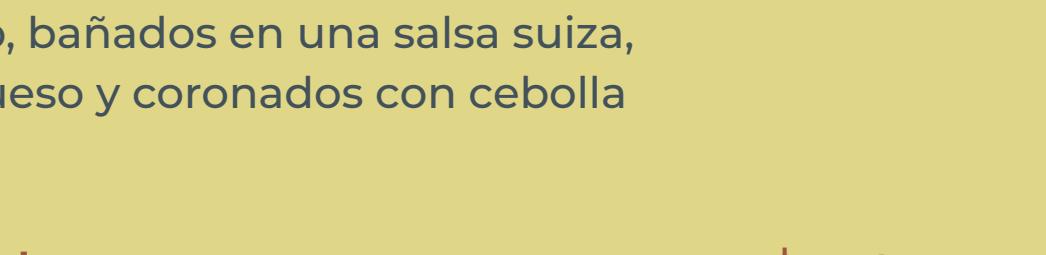
\$129

Base de zarzamora, acompañado con fresa, arándano, frambuesa y kiwi.

Wonka Bowl

\$129

Base de chocolate, fresa y plátano, con trozos de nuez, almendra y chocolate blanco.



PLATOS FUERTES

Enfrijoladas

\$169

Tortilla de maíz hecha a mano con centro de panela, cubiertas con la riquísima salsa de frijoles refritos con chorizo receta de la abuela, acompañados con queso, huevo estrellado y coronados con chorizo.

Enchiladas Suizas

\$189

Tortilla de maíz hecha a mano con centro de arrachera de pollo, bañados en una salsa suiza, gratinados con queso y coronados con cebolla curtida.

Tacos de Barbacoa

\$139

Riquísima barbacoa hecha en casa acompañados con consomé, cebollita y una salsa picante.

Guisado del día

\$159

Delicioso sabor casero y hecho con amor (pregunte por el guiso del día).

De todo un poco

\$189

Un poco de Chilaquiles, Huevo estrellado, Taco de barbacoa, Frijoles y Guiso del día.



TOAST



Base de crujiente pan artesanal de la casa en selección de ingredientes y complementos de la casa.

EXTRAS

Arrachera \$60 Pollo \$35 Huevo \$20

Sierreño \$169

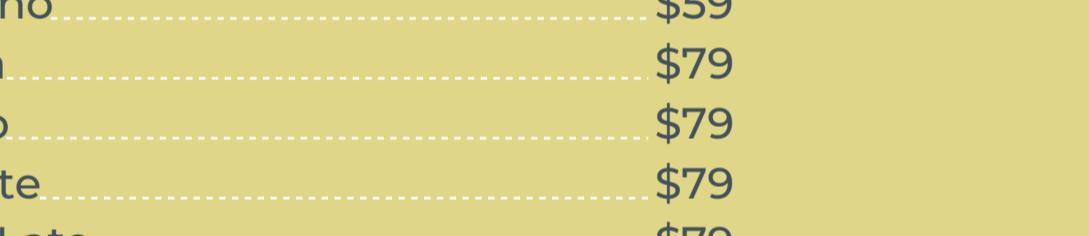
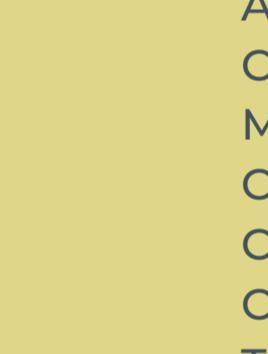
Base de guacamole con arrachera y coronado con huevo estrellado.

Portobeño \$149

Base de humus de setas, complementado con jamón serrano, aceituna negra y germen de alfalfa.

Parma \$149

Fondo de pesto y queso gratinado, coronado con arugula y jitomate Cherry.



BEBIDAS

BARRA DE CAFÉ

Americano	\$55
De olla	\$55
Expresso	\$49
Capuccino	\$59
Dalgona	\$79
Affogato	\$79
Chao Late	\$79
Matcha Late	\$79
Chocomilk	\$49
Chocolate caliente	\$55
Chocolate caliente con malvaviscos	\$69
Té caliente	\$39

SMOOTHIES

Fresa, Frutos rojos \$119
Zarzamora, Mango.

JUGOS

Naranja \$59
Verde \$69
Zanahoria \$69

FRAPPÉS

Clasico Oreo \$119
Frutos rojos Vainilla
Avellana
Coco

Refresco \$45
Agua Natural \$45

CON ALCOHOL

Carajillo \$139
Mimosas \$129
Aperol spritz \$159
Cerveza
Mixología



POSTRES

Mr. Brioche \$150

Pan brioche artesanal mojadito, en mezcla de leche y huevo, rellena de crema de avellana (Nutella) y decorado con frutos rojos.

Hotcake Oreo

¡Una oreo gigante!
Delicioso pan tipo hot cake
relleno de crema de limón.