



ROSAVITA

RESTAURANTE

M E N Ú



ENTRADAS



DEL MAR



TACOS



PASTAS



ENSALADAS



HAMBURGUESAS



CORTES



BEBIDAS



POSTRES





ENTRADAS PARA ABRIR APETITO

MOLCAJETE DE GUACAMOLE.....\$215
CON CHICHARRÓN DE RIB EYE

MOLCAJETE DE GUACAMOLE.....\$195
CON PORK BELLY

PANELA "RANCHO-MAR".....\$239

Panela asada con toque de chimichurri,
germinado de betabel y una exquisita
proteína a elegir: Arrachera de Res ó Camarón

COLIFLOR ROSAVITA.....\$190

Deliciosa coliflor horneada, marinada
con especias de la casa y salsa de queso suizo
mezclado con la receta secreta. ¡Te encantará!

CARPACCIO DE SALMÓN.....\$265

Láminas finas de fresco salmón
con una deliciosa salsa de la casa,
alcaparras, cebolla fresca y un toque
de hinojo, simplemente delicioso.

CARPACCIO DE RES.....\$220

Deliciosas laminas de sirloin importado,
aderezado con vinagreta de la casa,
laminas de queso parmesano, arúgula,
jitomate cherry y una reducción de balsámico.
¡Un deleite!

TIRADITO "DE LA CASA".....\$220

Láminas de atún fresco bañadas en
salsa especial de la casa, acompañado
de pepino, cebolla morada y chile serrano.
Coronado con aguacate. ¡Delicioso!

ESQUITES CON TUÉTANO.....\$220

Deliciosos esquites braseados, ligeramente
especiados, acompañados de tuétanos a las
brasas y una deliciosa mayonesa de tomillo.

SOPA DE "MI ABUELA".....\$120

Deliciosa sopa azteca hecha con tortilla
de maíz hecha a mano dorada y bañadas en
salsa de jitomate acompañada con crema,
queso, aguacate y chile guajillo, coronando
con crujiente chicharrón.



DEL MAR

FRÍOS DEL MAR

AGUACHILE "ROSAVITA".....\$259

Camarón curtido en salsa especial de frutos rojos. con pepino y cebolla morada, coronado con cebolla curtida, aguacate y ajonjolí negro. ¡Te encantará!

AGUACHILE "ALBACORA".....\$249

Trozos de atún fresco marinado en salsa negras. sobre cama de pepino y cebolla, coronado con aguacate, ajonjolí negro y cebolla curtida.

AGUACHILE "TRADICIONAL".....\$249

Camarón curtido en la salsa de tu preferencia: roja o negra, sobre cama de pepino y cebolla morada, coronado con aguacate, ajonjolí negro y cebolla curtida.

AGUACHILE "MI YAQUESITA".....\$329

Delicioso Rib-Eye asado a la brasas en lascas, bañadas en salsa verde de la casa, con pepino y cebolla curtida, coronado con aguacate y rodajas de chile serrano.

MOLCAJETE "SUPERMAN".....\$350

Mezcla de pulpo, camarón crudo y cocido, callo de hacha y trozos de atún marinados en salsa negra, con pepino y cebolla morada, coronado con aguacate, ajonjolí negro y cebolla curtida.

TOSTADAS ESPECIALES

ROSAVITA.....\$265

Deliciosa mezcla de atún fresco, pulpo, camarón cocido y crudo. Con pepino y cebolla morada, bañada en la salsa marisquera de la casa, coronado con cebolla curtida, chile serrano y ajonjolí negro.

VITALINA.....\$249

Torre de tostadas untadas de guacamole con una mezcla de atún fresco, pulpo y camarón cocido, fruta de temporada, pepino y cebolla morada bañadas en salsa roja especial. Coronadas con cebolla caramelizada, cebolla desflemada y chile serrano.

ROSA ESPECIAL.....\$279

Trozos de atún marinado en salsa especial. Con pepino y cebolla morada, sobre una cama de guacamole. coronada con chile serrano, cebolla curtida, aguacate y ajonjolí negro.

CALIENTES DEL MAR

Selección de platillos con la esencia del Pacífico, pero con cálidas notas de las recetas de la familia.

PULPO "ZARANDEADO".....\$349

Cocinado a las brasas y barnizado con el adobo especial del chef, ¡INCREIBLE!

CAMARONES "CIELITO LINDO".....\$265

De la sierra morena, cielito lindo vienen bajando un buen de camarones, cielito lindo, bañados en crema de chipotle, ay ay ay ay come y no te llenes, porque falta el postre.

CAMARONES "GUANAJUATO".....\$295

Camarones rellenos de queso philadelphia envueltos en tocino y cocinados a la plancha.

CAMARONES "AL ASUSTO".....\$279

Empanizados de coco natural y acompañados en la salsa de coco de la abuela.

CAMARONES "CRUJIMANGO".....\$279

Empanizados en panko y sarteneados en salsa mango spicy hecha en casa.

CAMARONES ROSAVITA

Deliciosos camarones a las brasas, marinados con la receta de la casa y bañados en salsa cítrica, servidos con puré de papa.

\$285



ESPECIALES

CALIENTES DEL MAR

MOLCAJETE "ROSAVITA" - \$350

Salteado de camarones, arrachera, pimientos y cebolla. Bañado con salsa de jitomate decorado con trozos de panela, nopal asado, cilantro y aguacate.

MEDALLÓN "TUNA" - \$249

Delicioso medallón de atún sellado en costra de ajonjolí negro bañado en salsa Rosavita montado sobre una cama de guacamole y ensalada mexicana.

SALMÓN "MAR ADENTRO" - \$335

Salmón sellado a la plancha, montado sobre una cama de puré de papa y puedes elegirlo bañado en salsa de chipotle, o encostrado en una mezcla de semillas y aceite de oliva ¡INCREIBLE!



TACOS DE ESPECIALIDAD

"EL REY"\$220

Salteado de camarón con pimientos y cebolla morada en tortilla de maíz hecha a mano, con gratinado de queso.

"MAR DE CORTÉS"\$220

Taco estilo baja con camarón ensalada dulce, mexicana y aguacate.

MILLÓN DE PRIMAVERAS\$220

Chicharrón prensado en salsa roja montado en tortilla hecha a mano con pico de gallo y aguacate, solo falta un millón de primaveras para que deje de gustarme.

¡SUPER TACOS!

"EL KRAKEN"

Super Taco Individual \$220

Trozos de pulpo zarandeado, gratinado con queso manchego sobre tortilla de maíz hecha a mano, coronado con aguacate.

"LA MALAGUEÑA"

Super Taco Individual \$165

Cortesito saleroso, un taquito yo quisiera, un taquito yo quisiera, cortesito saleroso.

Tortilla de maíz hecha a mano, rellena de Rib-Eye asado y gratinado con queso manchego, con guacamole y cebolla curtida.

"EL MUJERIEGO "

Super Taco Individual \$165

Para mí, todo lo bueno tiene cara de...
Chicharrón de Rib-Eye montado en tortilla de maíz hecha a mano, acompañado con pico de gallo, aguacate y cebolla curtida.

Y no me importa que me digan atascado
yo los amo, yo los quiero.



P A S T A S

Selección de pastas bavette-linguine diseñadas para satisfacer a tu paladar, y coronados con proteína a elección: Arrachera de Res/Pollo-Camarón

"ROSAVITA".....\$259

Linguine bañado en crema rosa de betabel, el sutil pero poderoso sabor del amor.

"CIELO ROJO".....\$249

Deja que yo te ofrezca esta pasta en crema bechamel con chipotle y si te gusta y si te gusta vuelve otra vez...

"TRES VECES TE ENGAÑÉ".....\$279

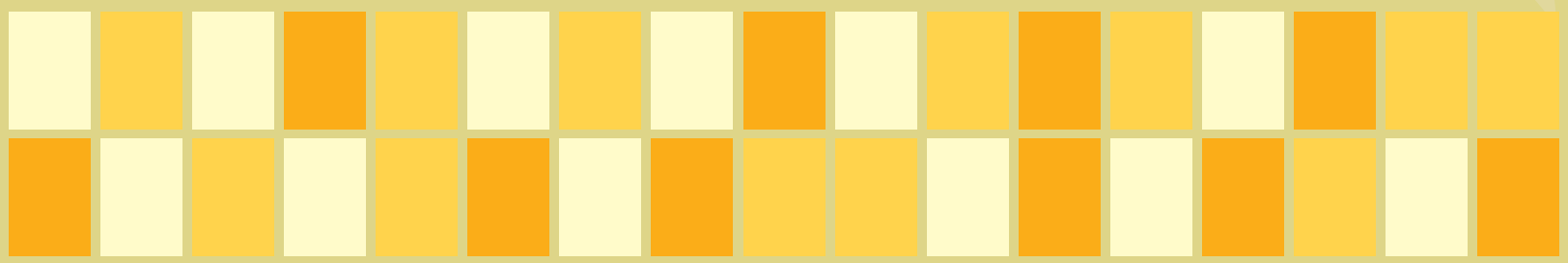
3 veces la probé, 3 veces la probé, 3 veces la probé...

Bavette en crema de 3 quesos y tocino coronado con queso parmesano.

Y después de esas 3 veces y después de esas 3 veces seguro que volveré...

"ALFREDO 1907".....\$249

Pasta en crema Alfredo con la salsa bechamel preparada con un sazón único y queso parmesano.





ENSALADAS

Vegetales y hojas frescas
con entrañable esencia familiar
para tu cálida degustación.

ROSAVITA\$235

Hojas verdes mixtas, frutos rojos, frutos secos
panela y salmón caramelizado, bañados
con vinagreta de la casa.

MERCEDES\$225

Mezcla de lechuga y espinaca, con supremas
de naranja, frutos secos, queso parmesano
rallado y vinagreta de cítricos, acompañados
de camarón salteado en mantequilla con ajo.

CONNIE\$215

Base de hojas verdes con aguacate,
jitomate cherry, cebolla morada, bañada con
vinagreta de miel, mostaza acompañada de
pollo a la plancha y queso parmesano rallado.

ALICIA\$215

Mezcla de lechugas, pera braseada,
arándanos deshidratados, queso de cabra cenizo,
nuez garapiñada con aderezo de gengibre.

MARGARITA\$189

Medias lunas de manzana verde y betabel sobre
cama de hojas verdes frescas coronada con
frutos secos y germinado de betabel y aceite de oliva.



H A M B U R G U E S A S

LA VIKINA\$189

Altanera, preciosa y orgullosa, hecha con camarón envuelto en tocino, cebolla frita, queso amarillo y verdura entre pan brioche.

GEMA\$250

Como piedra preciosa, como divina joya, valiosa de verdad, nuestra hamburguesa con pan brioche, doble carne de Sirloin, salchicha asada, chorizo gratinado de queso, guacamole y verdura.

LA MEDIA VUELTA\$189

Si encuentras un amor que te comprenda y sientas que te quiere más que a nadie, tienes que probar esta delicia con Sirloin, jamón, queso amarillo y verduras entre suavcito pan brioche.



C O R T E S

Selección de cortes finos de la mejor calidad

ARRACHERA DE POLLO 200 g.....	\$250
ARRACHERA DE RES 350 g.....	\$300
RIB EYE 350 g.....	\$399
RIB EYE 700 g.....	\$699
VACÍO 350 g.....	\$399
PICAÑA 350 g.....	\$399
SHORT RIB 350 g.....	\$429
T-BONE 350 g.....	\$429
WAGYÚ JAPONÉS 250 g.....	\$2,200



BEBIDAS

MIXOLOGÍA DE AUTOR

Una experiencia fascinante en la degustación de nuestra mixología, diseñada a partir de la pasión y la esencia mexicana.

Línea de mixología \$189

"SI NOS DEJAN"

Nos vamos a querer toda la vida, con el tequila, el campari y el chartreuse haremos con las nubes terciopelo y aparte con el toque de la sal de chile morita de todo lo demás nos olvidamos, ¡Una delicia!

"LA MUERTE DEL PALOMO"

Desde que te fuiste se le fue el palomo en puro llorar, pero que le dan este coctel y que revive, y como no, si está hecho de vodka y frutos rojos, y te vera volando, te dará las gracias por esos recuerdos.

"LA LEY DEL MONTE"

Grabé en la penca de un maguey su nombre juntito al mío y bien enchilados, pero la frescura de este coctel hará que te acuerdes de que un día ahí estuvimos, jenamorados!, con el mezcal, jarabe de chile serrano y crusta de sal de romero.

"EL AVENTURERO"

Cuando un coctel me gusta, me gusta a pesar de todo, me gustan los largos, los cortos y los fuertecitos, los fríos, los suaves y hasta los pegadores, con tequila, guayaba y jengibre, yo soy el aventurero y a Rosavita les contesto, que, si no me cuidan, yo me empedo.

"LA CHICA DEL BIKINI AZUL"

Solo y triste bajo el sol, aquí en colima hace mucho calor, y de pronto flash el coctel más rico que vas a probar, a base de pulpa de la fruta de la pasión y frutas tropicales, súper refrescante.

"EL 7 MARES"

Me dicen el 7 mares, porque ando de puerto en puerto, o mejor de resta en resta, pero encontré Rosavita y aquí me quedo, mi coctel favorito con gin, aperol y toronja una belleza.

"LA INCONDICIONAL"

La historia de un amor que no fue nada, pero este coctel lo es todo, fruta de la pasión, manzana y vodka, tú la misma de ayer la que se fue borracha, ven y tómate otro.

"HERMOSO CARIÑO"

Hermoso cariño que Dios me ha mandado nomas para mí, jamaica, ponche de granada y mezcal, pero como dice ahí nomás es pa' mí, a nadie le voy a dar.

"MI GUSTO ES"

Y quien me lo quitará, cerveza artesanal, y un jarabe de albahaca con jengibre es riquísimo, pero cuidado, porque vas a querer tomar uno tras otro, topen eso, topen eso, que al cabo mi gusto es.

"GABINO BARRERA"

¡Con una botella de caña en la mano gritaba viva zapata! Y ahora que si le ponemos guayaba y jugo de mandarina le da gusto a cualquiera.



ESPECIALES DEL MIXÓLOGO

Línea de tragos Premium del mixólogo: \$199

"DEBAJO DEL SOMBRERO"

Hay un hombre ranchero, que con o sin dinero es todo un caballero, pero también hay un increíble y riquísimo coctel, con base de litchi y ginger ale.

"PUÑO DE TIERRA"

Hay que darle gusto al gusto, y que mejor que con whisky y piña al grill, la vida pronto se acaba y no me quiero ir sin probar esta sabrosa bebida, ¡¡ya muerto voy a llevarme!! Nomás mi recuerdo de Rosavita.

"NUBE VIAJERA"

¿Dónde estás? Detén tu vuelo y vuelve casa, tu casa Rosavita, tienes que probar este coctel gin, litchi, durazno y vino rosado, regresa pronto que yo no vivo si no es por ti.

VINOS ROSAVITA

"Con una copa de vino, voy a empezar el camino que tu amor me ha señalado, y aquí en Rosavita es a donde me han mandado"

TIPOS DE VINOS	BOTELLA	COPA
VINO BLANCO 2V CASA MADERO Chenin blanc	\$799	\$189
VINO ROSADO V CASA MADERO Cabernet sauvignon	\$799	\$179
VINO TINTO AUSTRALIA JUGUETTE Shiraz	\$1,499	\$379
MÉXICO CASA MADERO 3V Cabernet sauvignon-Merlot-Tempranillo	\$1,099	\$209
CASAMADERO 3VGRANRESERVA Cabernet sauvignon Cabernet franc-Shiraz	\$2,299	
SANTO TOMAS 31.8 Tempranillo - Cabernet sauvignon - Syrah	\$999	\$189
MARIA TINTO Tempranillo - Cabernet franc - Syrah - Nebbiolo Merlot - Malbec	\$1,299	\$219
GRAN RICARDO Cabernet sauvignon - Merlot-Petit verdot	\$3,999	
CHAMPAGNE MOET & CHANDON ICE Brut	\$2,499	
TEQUILA BLANCOS 7 LEGUAS BLANCO	\$1,499	\$219
MAESTRO DOBEL BLANCO	\$1,499	\$219
CENTENARIO PLATA	\$999	\$159
REPOSADOS CLASE AZUL REPOSADO	\$6,499	\$399 ^(1.5oz)
AÑEJOS DON JULIO 1942	\$5,999	\$369 ^(1.5oz)
CRISTALINOS 1800 CRISTALINO	\$2,199	\$269
DON JULIO70	\$2,399	\$299
MAESTRODOBELDIAMANTE	\$2,099	\$259
JOSÉCUERVOTRADICIONALCRISTALINO	\$1,399	\$189
MEZCAL 400COKEJOSJOVEN Espadín	\$1,399	\$179
MONTELOBOS Espadín	\$1,599	\$199
WHISKY BUCHANANS12 Blended scotch	\$2,099	\$229
BUCHANANS18 Blended scotch	\$3,799	\$459
JWBLACKLABEL Blended scotch	\$1,899	\$239
JACKDANIEL'S Tennessee whiskey	\$1,199	\$169
MACALLAN12 Single malt	\$3,499	\$399
MAKER'SMARK Bourbon	\$1,499	\$199
BRANDY Y COGNAC MARTELL vsop	\$2,350	\$299
HENNESSY vsop	\$2,599	\$329
TORRES X	\$1,100	\$169
VODKA GREY GOOSE	\$1,799	\$219
STOLICHNAYA	\$1,350	\$185
SMIRNOFF	\$999	\$155
SMIRNOFF SPICY TAMARINDO	\$1,099	\$175
RON BACARDI CARTA BLANCA	\$1,199	\$175
HAVANNA CLUB 7 AÑOS	\$1,350	\$185
ZACAPA 23	\$2,299	\$330
LICORES HPNOTIQ		\$169
FERNET BRANCA		\$189
FRANGELICO		\$199
LICOR 43		\$165
JAGERMEISTER		\$165
DISSARONO		\$189
VACCARI		\$159
VACARI NERO		\$169
BAILEYS		\$189

LAS TRADICIONALES DE LA BARRA

Selección de bebidas que no pueden faltar.

AGUA DEL DÍA Agüitas frescas con frutas de temporada.	\$59	CAZUELITA Tradicional cazuelita con base de cítricos y Tequila.	\$165
CLERICOT Fascinante combinación de vino tino, licor de durazno y esencia de jamaica.	\$165	CAZUELITA S/A Para quienes no gustan de embriagarse, pero refrescarse con el mejor sabor.	\$99
PONCHE DE GRANADA	\$99	GINGER ALE	\$49
REFRESCO	\$55	AGUA MINERAL DE	\$99
TOPO CHICO	\$45	MESA TOPO CHICO	
PERRIER	\$69		

CERVEZAS

NACIONAL CORONA	\$49	CERVEZA ARTESANAL	\$79
CORONA LIGHT	\$49	CERVECERIA DE COLIMA:	
VICTORIA	\$49	COLIMITA	
PACIFICO	\$49	CAYACO	
MODELO ESPECIAL	\$55	PIEDRA LISA	
NEGRA MODELO	\$55	TICÚS	
ULTRA	\$59	CERVECERIA DE LA COSTA:	
STELLA ARTOIS	\$59	COSTERA	
		CALETA	
		BAHIA	
		MARETA	
		LUNADA	

LOS CLÁSICOS DE LA BARRA

NEGRONI El clásico de clásicos	\$165	BESAME MUCHO ¡Pideme mucho, como si fuera esta noche la última vez!	\$165
APEROL SPRITZ El aperitivo por excelencia	\$165	Ponche de nuez, crema de mezcal y licor 43, ¡delicioso!	
GIN & TONIC Un gin & tonic siempre es garantía (toronja, naranja, limón, frutos rojos, romero, albahaca)	\$165	MEDLEY	\$165
MOJITO CUBANO El favorito de muchos: ron, limón, azúcar y hierbabuena.	\$165	Nos quedamos solos, como cada noche, hoy te siento triste, se muy bien porque, entonces te invito a Rosavita a probar este maravilloso coctel a base de mazapán, ¡un deleite!	

DIGESTIVOS CARAJILLO No es necesaria la descripción, "Exquisitamente un Carajillo".	\$175	CAFE AMERICANO	\$69
CANIJA Carga de café expreso y Baileys.	\$175	CAFE ESPRESSO	\$69
		CAFE ESPRESSO DOBLE	\$89
		CAPUCCINO	\$89
		TÉ	\$59





P O S T R E S

PARA CULMINAR EL ANTOJO
Los dulces de la casa en selección
de postres para acabar con el antojo.

MR. BRIOCHE.....\$150

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

BROWNIE DULCE TENTACIÓN.....\$150

Brownie de chocolate con nieve de rosas, acompañado de frutos rojos, chocolate liquido y frutos secos.

PAY DE LOTUS.....\$150

Irresistible pay de queso con el toque especial de crema y galletas Lotus, delicioso.

TIRAMISÚ.....\$150

Pastel frío montado en capas, tu ya lo conoces, una verdadera delicia.

PAY DE MANGO.....\$150

Sujeto a temporada.