



ROSAVITA

RESTAURANTE

MENÚ



ENTRADAS



DEL MAR



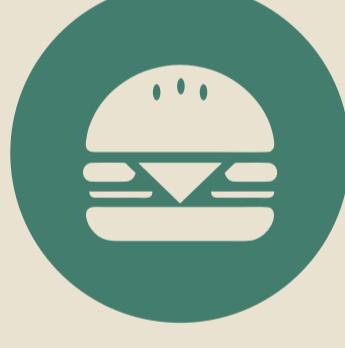
TACOS



PASTAS



ENSALADAS



HAMBURGUESAS



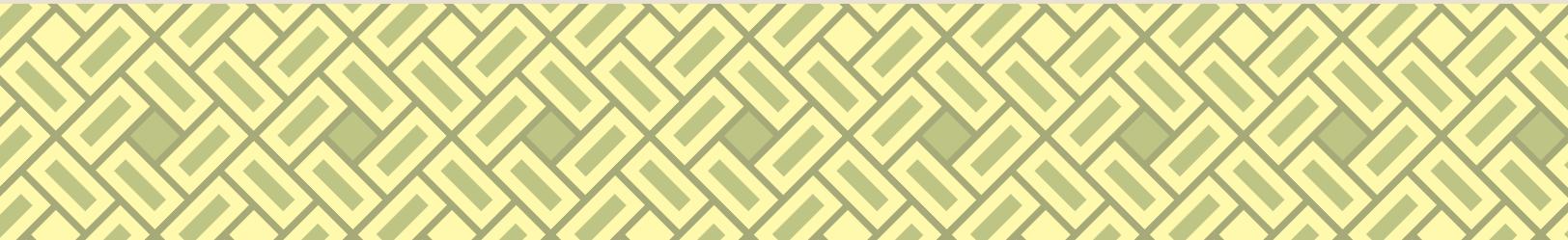
CORTES



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.



SHRIMP



ROSAVITA
RESTAURANTE

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 lajas, 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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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



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.



PASTAS

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"

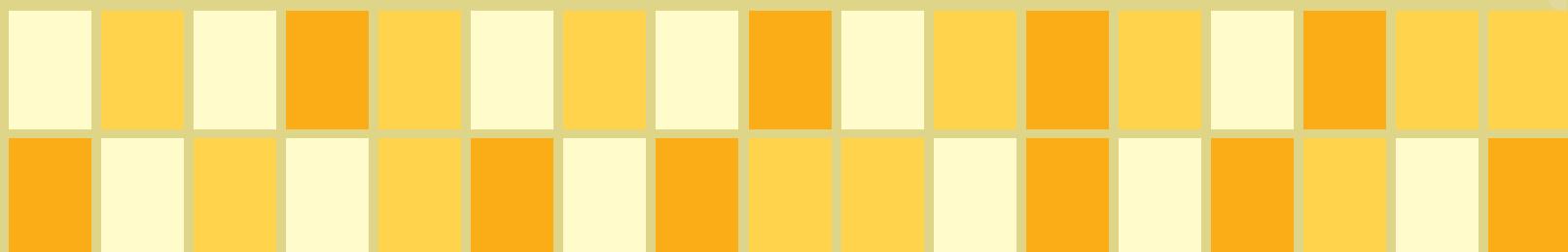
\$279

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 suavecito
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



B E B I D A S

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, ¡enamorados!, 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, super 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 nomás 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.

| 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 3V GRAN RESERVA 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 JULIO 70 | \$2,399 | \$299 |
| MAESTRO DOBEL DIAMANTE | \$2,099 | \$259 |
| JOSECUERVO TRADICIONAL CRISTALINO | \$1,399 | \$189 |
| MEZCAL 400 CONEJOS JOVEN Espadín | \$1,399 | \$179 |
| MONTELOBOS Espadín | \$1,599 | \$199 |
| WHISKY BUCHANANS 12 Blended scotch | \$2,099 | \$229 |
| BUCHANANS 18 Blended scotch | \$3,799 | \$459 |
| JW BLACKLABEL Blended scotch | \$1,899 | \$239 |
| JACK DANIEL'S Tennessee whiskey | \$1,199 | \$169 |
| MACALLAN 12 Single malt | \$3,499 | \$399 |
| MAKER'S MARK 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 | \$59 | CAZUELITA | \$165 |
| Agüitas frescas con frutas de temporada. | | Tradicional cazuelita con base de cítricos y Tequila. | |

| | | | |
|--|-------|---|------|
| CLERICOT | \$165 | CAZUELITA S/A | \$99 |
| Fascinante combinación de vino tinto, licor de durazno y esencia de jamaica. | | Para quienes no gustan de embriagarse, pero refrescarse con el mejor sabor. | |

| | | | |
|-------------------|------|----------------------|------|
| PONCHE DE GRANADA | \$99 | GINGER ALE | \$49 |
| REFRESCO | \$55 | AGUA MINERAL DE MESA | \$99 |
| TOPO CHICO | \$45 | TOPO CHICO | |
| PERRIER | \$69 | | |

CERVEZAS

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

LOS CLÁSICOS DE LA BARRA

| | | | |
|------------------------|-------|---|-------|
| NEGRONI | \$165 | BESAME MUCHO | \$165 |
| El clásico de clásicos | | ¡Pídeme mucho, como si fuera esta noche la última vez! | |
| APEROL SPRITZ | \$165 | Ponche de nuez, crema de mezcal y licor 43, ¡delicioso! | |

| | | | |
|--|-------|---|-------|
| GIN & TONIC | \$165 | MEDLEY | \$165 |
| Un gin & tonic siempre es garantía (toronja, naranja, limón, frutos rojos, romero, albahaca) | | 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 mazapan, ¡un deleite! | |
| MOJITO CUBANO | \$165 | | |
| El favorito de muchos: ron, limón, azúcar y hierbabuena. | | | |

| | | | |
|--|-------|---------------------|------|
| DIGESTIVOS | | BARRA DE CAFÉ | |
| CARAJILLO | \$175 | CAFÉ AMERICANO | \$69 |
| No es necesaria la descripción, "Exquisitamente un Carajillo". | | CAFÉ ESPRESSO | \$69 |
| CANIJA | \$175 | CAFÉ ESPRESSO DOBLE | \$89 |
| Carga de café expreso y Baileys. | | CAPUCHINO | \$89 |
| | | TÉ | \$59 |



POSTRES

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.