



## 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.

**CAMARONES ROSAVITA** ..... \$285

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



**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.

**ALMÓNDIGAS "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!