



## 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

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!