

RosaNegra celebra la esencia de la cocina latinoamericana con un menú artesanal que da vida a los sabores, texturas y tradiciones de nuestra tierra. Cada platillo es un viaje por los rincones más auténticos de América Latina, invitando a una conexión profunda con nuestras raíces.

SET DE MESA

Pan pita · tostadas con tajín · salsa de aguacate · salsa de plátano y habanero · salsa de jalapeño.

ENTRADAS

GUACAMOLE

Queso panela a la parrilla. \$19 USD

BURRATA & MOLE

Mole casero · semillas de sésamo · plátano
burrata · cilantro. \$27 USD

EMPANADA DE RES

Cassé de tomate · 1 pieza. \$8 USD

ELOTE ASADO

Salsa de yogurt con jalapeño · alioli de epazote
espelette. \$21 USD

PULPO CRUJIENTE

Cebollas asadas · salsa balsámica de chipotle
tomillo silvestre. \$28 USD

CHICHARRÓN DE LA RAMOS

Chicharrón crujiente de cerdo · guacamole
salsa verde · tortillas de maíz. \$24 USD

DUO DE CREMA DE ELOTE

Crema de elote dulce · crema de huitlacoche · mousse
de queso de cabra · elote baby crujiente. \$14 USD

CAMARÓN TIGRE GIGANTE

A la parrilla · alioli de habanero. \$38 USD

TOSTADAS DE ATÚN

Aguacate · pepino · cilantro · alioli de chipotle. \$15 USD

BERENJENA AL HORNO

Queso feta · reducción balsámica · orégano
chiles serranos. \$25 USD

RAW

TÁRTAR DE ATÚN

Aguacate · chile serrano rojo · aderezo de
naranja sanguina · pasta filo crujiente. \$32 USD

CEVICHE VERDE

Pesca del día · aguachile verde · aguacate · choclo
camote · pepino · chile serrano. \$22 USD

CARPACCIO DE RES

Corazón de alcachofa · queso grana padano rallado
en la mesa · alioli de ancho con pesto. \$36 USD

CARPACCIO DE CAMARÓN

Alioli de pescado ahumado · camarón baby crujiente
salsa cítrica · chile serrano · crotones. \$24 USD

VENTRESCA DE ATÚN CON CAVIAR

Grasa de Wagyu ahumada · caviar oscietra
sal ahumada. \$38 USD

TIRADITOS

SALMÓN

AjÍ amarillo · chile serrano · cebolla morada
cilantro. \$25 USD

KAMPACHI

Leche de tigre · pimiento espelette · choclo. \$32 USD

HAMACHI

Salsa cítrica · leche de tigre · cebollines · maíz tostado
aceite de chile · chile molido mixto. \$32 USD

PESCA DEL DÍA

Salsa cítrica · tarama ahumada · alcaparras aceitunas ·
chile serrano rojo. \$32 USD

PULPO

Leche de tigre · aguacate · chile serrano · cebolla morada
· pimiento espelette. \$24 USD

A 20% service charge will be added to all checks. Taxes apply.

Each dish is homemade and prepared under the highest hygiene standards. The displayed weights may vary depending on the type of preparation or cooking method.
The consumption of dishes containing raw ingredients is at your own risk.

ENSALADAS

JENGIBRE

Mezcla de lechugas · eneldo · jengibre
aderezo de mostaza dulce · nuez. \$18 USD

TOMATE Y CHORIZO

Tomate verde y rojo · cebolla morada · perejil · cilantro
aguacate · vinagreta balsámica · chile serrano rojo
tajín · chorizo crujiente. \$21 USD

CÉSAR

Alcaparras · crutones negros · queso grana padano
anchoas frescas. \$21 USD

LANGOSTA PICANTE Y HINOJO

Pepino · hinojo · cilantro · limón · aderezo picante
de maracuyá. \$30 USD

TOMATES DATTERINI

Aceite de tomillo · hojas de alcaparra · queso de cabra
griego hecho en casa \$24 USD

TAQUERÍA

Con tortillas de maíz hechas a mano · 2 piezas

RES

Con chicharrón crujiente de la ramos. \$24 USD

LANGOSTA ROSARITO

Frijoles · aguacate · salsa de chipotle
cebolla encurtida. \$24 USD

PULPO

Frijoles refritos · aguacate · salsa de chipotle
cebolla encurtida · cilantro. \$21 USD

SHORT RIB

Costilla asada lentamente durante 12 horas
aguacate · cebolla morada · cilantro. \$21 USD

CORTES

USDA PRIME

Seleccionados y porcionados a mano por nuestro chef, asegurando los más altos estándares de calidad.quality.

FILETE

255 g \$60 USD

NEW YORK

400 g \$72 USD

RIB EYE

400 g \$75 USD

COWBOY

794 g \$110 USD

TO SHARE

PORTERHOUSE

(794 g) \$120 USD

'LUCIFER' TOMAHAWK ON FIRE

Australia · flameado en la mesa

(1 kg) \$270 USD

AUSTRALIAN WAGYU - JACKS CREEK

Marca australiana líder en la producción de carne wagyu premium; galardonada como "el mejor productor de carne del mundo".

NEW YORK

400 g \$105 USD

RIB EYE

400 g \$105 USD

A 20% service charge will be added to all checks. Taxes apply.

Each dish is homemade and prepared under the highest hygiene standards. The displayed weights may vary depending on the type of preparation or cooking method.

The consumption of dishes containing raw ingredients is at your own risk.

M-RN 03/01/25

ALGO MÁS

ROBALO AL JOSPER

Salsa cítrica · pico de gallo con aguacate · cilantro.
\$55 USD

SALMÓN AL HORNO

Papas cambray · salsa cítrica · aceite de oliva (300 g).
\$38 USD

PULPO SUPER COLOSSAL

A la parrilla · paprika · aceituna negra · arúgula ·
papas rústicas. \$45 USD

PASTA ORZO CON SHORT RIB

Pasta orzo hecha a mano · compota de tomate
queso azul y trufa negra. \$55 USD

RISOTTO DE HONGOS SILVESTRES

Porcini · enoki · portobello · trufa negra. \$38 USD

POLLO AL LIMÓN Y HABANERO

Hinojo a la parrilla · salsa de limón con habanero · orégano.
\$32 USD

HAMBURGUESA ROSANEGRA

Doble carne · queso cheddar · pepinillos · salsa secreta ·
papas fritas · salsa picante. \$30 USD

CORDERO AHUMADO

Borrego cocinado lentamente · limón y habanero. \$36 USD

GUARNICIONES

CAMOTE ROSTIZADO

Mantequilla de miso · queso parmesano · shishito
jarabe de maple. \$16 USD

PURÉ DE PAPA

Crema · mantequilla · cebollín · pimienta blanca.
\$15 USD

PAPAS FRITAS

Sal de romero. \$12 USD

ORGANIC VEGETABLES

Elote baby · zanahoria · betabel · calabacitas
espárragos. \$18 USD

PURÉ DE PAPAS AL JALAPEÑO

Jalapeño asado · cilantro. \$15 USD

ESPÁRRAGOS \$16 USD

POSTRES

ESFERA DE CHOCOLATE

Chocolate Valrhona · helado de dulce de leche y vainilla
frutos rojos · caramelo caliente · crema batida · nueces
(para compartir). \$18

CHURRO GIGANTE

Helado de dulce de leche y vainilla · caramelo · chocolate
y jarabe de vainilla. \$18

MAGMA CAKE

Brownie de chocolate · galleta con chispas de chocolate
helado de dulce de leche salado · fresas · menta. \$18

CRUJIENTE DE PERA

Mille-feuille de pasta filo · crema de frangipane · peras
caramelizadas · helado de vainilla. \$18

TULUMINATI

Helado de pistache casero · pistaches tostados · aceite de
oliva virgen extra · sal negra. \$18

AMAZÓNICO

Cheesecake de plátano · salsa de caramelo salado ·
palomitas de cacahuete. \$18

A 20% service charge will be added to all checks. Taxes apply.
Each dish is homemade and prepared under the highest hygiene standards. The displayed weights may vary depending on the type of preparation or cooking method.
The consumption of dishes containing raw ingredients is at your own risk.