

DESSERTS

Assiette de fromages <i>Platter of cheeses</i>	8.50 €
Crème Catalane <i>Catalonian cream</i>	7.90 €
Tiramisu de Rosa <i>Rosa's Tiramisu</i>	9.50 €
Fondant au chocolat maison crème glacée à la vanille <i>Homemade chocolate fondant with vanilla ice cream</i>	8.00 €
Pavlova aux fruits rouges <i>Red Berry Pavlova</i>	8.50 €
Ananas rôti à la braise Crèmeux de coco et glace à la cannelle <i>Charcoal-grilled pineapple: coconut cream and cinnamon ice cream</i>	8.50 €

COUPES ROSA

LOS AMIGOS Crème glacée au caramel beurre salé, vanille, rocher, cacahuètes grillées sauce caramel & chantilly <i>Salted caramel ice cream with vanilla, rocher, roasted peanuts in caramel sauce, and whipped cream</i>	8.90€
ROSA Sorbet pêche de vigne, mangue, framboise, coulis de fruits rouges & chantilly <i>Vine peach sorbet, mango, raspberry, red fruit coulis, and whipped cream</i>	8.90€
DAMAROSA Chocolat, rocher, coulis de chocolat, chantilly, meringue <i>Chocolate, rocher, chocolate sauce, whipped cream, meringue</i>	8.90€
SUPP CHANTILLY + 1€	

GLACES & SORBETS

artisansaux

3 € la boule / 5 € les 2 / 7 € les 3

GLACES

- Chocolat / *Chocolate*
- Vanille / *Vanilla*
- Café / *Coffee*
- Pistache / *Pistachio*
- Rocher / *Rocher*
- Cannelle / *Cinnamon*
- Caramel beurre salé
Salted Butter Caramel

SORBETS

- Fraise / *Strawberry*
- Framboise / *Raspberry*
- Mangue / *Mango*
- Citron jaune / *Limon*
- Pêche / *Peach*

APERITIFS

Ricard, Marie Brizard Anisette	3.20 €
Martini Blanco, Rojo, Campari	5.00 €
Porto Rojo	5.00 €

BIÈRES

PRESSION	30 cl	50 cl
Moritz Original	2.90 €	4.50 €
Moritz 7	3.10 €	4.80 €
Moritz Radler	3.30 €	4.90 €

BIÈRE BOUTEILLE	33 cl
Estrella Damn	3.10 €
Estrella Galicia	3.60 €
Corona	3.60 €
Moritz 00	3.60 €
Moritz Epidor	3.60 €
Brewdog Punk IPA	5.60 €
Ambar IPA	5.60 €



GIN TONICS

TRIBUTE Zeste d'orange / <i>Orange zest</i>	11.90 €	12.90 €
BOW TIE Zeste d'orange / <i>Orange zest</i>	10.90 €	11.90 €
MG CLASSIC Zeste d'orange / <i>Orange zest</i>	10.90 €	11.90 €
HENDRICK'S Concombre / <i>Cucumber</i>	10.50 €	11.50 €
BEEFEATER Zeste citron jaune / <i>Lemon zest</i>	10.50 €	11.50 €
PUERTO DE INDIAS MELON Zeste citron jaune / <i>Lemon zest</i>	10.90 €	11.90 €
BOMBAY SAPPHIRE Zeste citron jaune / <i>Lemon zest</i>	10.50 €	11.50 €
SEAGRAM'S Zeste citron jaune / <i>Lemon zest</i>	10.50 €	11.50 €
TANQUERAY Zeste d'orange / <i>Orange zest</i>	10.50 €	11.50 €
PUERTO DE INDIAS STRAWBERRY Zeste citron jaune / <i>Lemon zest</i>	11.90 €	12.90 €
MARTIN MILLER'S Zeste d'orange / <i>Orange zest</i>	11.50 €	12.50 €
GIN MARE Romarin et huile d'olive / <i>Rosemary and olive oil</i>	12.50 €	13.50 €
NORDÉS Zeste citron jaune / <i>Lemon zest</i>	12.50 €	13.50 €
ROKU Zeste citron jaune / <i>Lemon zest</i>	12.50 €	13.50 €

BOISSONS CHAUDES

Café Espresso / <i>Espresso Coffee</i>	1.90 €
Café décaféiné / <i>Decaf Coffee</i>	2.10 €
Americano	2.20 €
Double espresso	3.20 €
Cortado	2.00 €

Café au lait / <i>coffee with milk</i>	2.80 €
Cappuccino	3.80 €
Carajillo	2.80 €
Chocolat chaud / <i>Hot Chocolate</i>	3.00 €
Thé/Infusion / <i>Tea/Herbal Tea</i>	2.60 €



ROSA

Cucina mediterranea



À PARTAGER

Tapas & Pica Pica

Pan con tomate.....	4.80 €	Aiguillettes de poulet croustillantes.....	11.50 €
Patatas Bravas	6.00 €	Mayonnaise wasabi	
Patatas - aioli.....	6.00 €	Crispy chicken tenders: Wasabi mayonnaise	
Patatas - sauce Roquefort.....	6.90 €	Anchois de Rosas & pan con tomate	13.90 €
Jambon ibérique & pan con tomate.....	21.50 €	Rosas anchovies & tomato bread	
Iberian ham & tomato bread		Tapa de ventrèche de thon Balfegó	13.50 €
1/2 camembert rôti à la braise.....	21.90 €	Escabèche avec oignon mariné	
Jambon ibérique, chorizo, saucisson		Balfegó tuna belly tapa: Escabeche with marinated onion	
1/2 Camembert roasted over embers: Iberian ham, chorizo, sausage		Tapa de tataki de thon sauvage de Cadix	11.50 €
Planche de charcuterie & fromages	22.50 €	Tapas of wild tuna tataki from Cádiz	
Jambon ibérique, chorizo, saucisson, sélection de fromages		Calamars à l'Andalouse maison	12.90 €
Charcuterie & cheese board: Iberian ham, chorizo, sausage, selection of cheeses		Aioli et citron	
		Homemade Andalusian-style squid: Lemon aioli	

CROQUETTES

A partager ou pas...

	4 pièces	6 pièces
Croquettes de gambas à l'aioli	9.00 €	13.00 €
Prawn croquettes with aioli		
Croquettes de poulet au curry	9.00 €	13.00 €
Curried chicken croquettes		
Croquettes de jambon ibérique	9.50 €	13.90 €
Iberian ham croquettes		

PICA PICA

de Rosa

la sélection du Rosa

14 pièces

22.50 €

VINS

coups de coeur

	 Verre 14 cl	 Verre 18 cl	 Bouteille 75 cl	 Magnum 150 cl
Rosé - Rosé Français du moment.....	5.00 €	6.20 €	24.00 €	52.00 €
Frais, Fruité, Léger / Fresh, Fruity, Light				
Rouge - MAS LLUNES RHODES (D/O Emporda)	6.20 €	7.60 €	32.00 €	66.00 €
Structuré, Intense, Épicé / Structured, Intense, Spicy				
Rouge - PAGO DE LOS CAPELLANES RESERVA (Ribera Del Duero)	-	-	75.00 €	-
Puissant, Profond, Boisé / Powerful, Deep, Woody				
Blanc - MAS LLUNES MARAGDA (D/O Emporda)	4.90 €	6.10 €	22.00 €	-
Frais, Vif, Aromatique / Fresh, Lively, Aromatic				
Champagne - BILLECART SALMON BRUT	-	-	120.00 €	250.00€
La plus petite des Grandes Maisons / The smallest of the Great Houses				

ENTRÉES

Queues de crevettes marinées	17.50 €
Mandarines et gel d'agrumes	
Marinated shrimp tails: mandarins and citrus ge	
Tataki de thon sauvage de Cadix	17.90 €
Vinaigrette asiatique, soja aux épices	
Wild Cadiz tuna tataki: asian vinaigrette, spiced soy sauce	
Ballottine de poulpe	17.90 €
Olivade et crème de petits pois au wasabi	
Octopus ballotine: olive tapenade and wasabi pea creami	
Salade caesar au poulet croustillant	15.90 €
Crispy chicken caesar salad	
Poke-bowl Buddha au thon	18.00 €
Salade de mangue, concombre, petits pois, tomate et avocat	
Tuna Poke-bowl buddha: mango salad, cucumber, peas, tomato, and avocado	
Carpaccio de tomate monterosa	18.50 €
Burrata, melon et pesto	
Monterosa tomato carpaccio: burrata and melon with pesto	
Foie gras mariné au Moscatel de l'Empordàà	17.50 €
Oignons confits au miel	
Foie gras marinated in do moscatel de l'empordà: honey-glazed onions	

PLATS

Escalope de saumon grillée sur planche en bois	18.90 €
Huile d'olive et aneth	
Grilled salmon escalope on a wooden board : olive oil and dill	
Filet de daurade grillé sur planche en bois	22.50 €
Huile d'olive, câpres, ail, persil	
Grilled sea bream fillet on a wooden board: olive oil, capers, garlic, parsley	
Filet de morue	24.50 €
Confit avec sauce vizcaïna	
Cod fillet confit with vizcaïna sauce	
Riz crémeux à la carotte et à la courgette	17.50 €
Creamy rice with carrot and courgette	
Poulet tandoori	17.50 €
Avec du riz basmati et une sauce au yaourt	
Tandoori chicken with basmati rice and a yogurt sauce	
Travers de porc confits sauce barbecue	19.90 €
Cuisson lente toute la nuit dans notre four à braises	
Confit pork ribs with barbecue sauce: slow-cooked overnight in our charcoal oven	
Secret ibérique cuit à basse température	22.90 €
Pommes de terre grenaille et sauce ratafia	
Iberian secret cooked at low temperature: new potatoes and ratafia sauce	
Entrecote 400g avec sauce roquefort	27.90 €
Entrecot 400g with roquefort sauce	
Filet de boeuf grillé à la flamme	29.90 €
Sauce aux morilles	
Flame-grilled beef fillet with morel sauce	

PATES

Penne Tartufada, burrata, jambon ibérique	19.50 €
Penne Tartufada, burrata, Iberian ham	
Penne au Saumon, aneth	17.50 €
Penne salmon, dill	
Penne au poulet avec sauce aux champignons et parmesan	17.90 €
Penne chicken with mushroom sauce and Parmesan cheese	

SÉLECTION

du terroir

PAELLA DE HOMARD

Profitez d'une délicieuse paella au homard, spécialement préparée pour vous. Un plat authentique, riche en saveurs marines, parfait pour un repas en tête-à-tête.

LOBSTER PAELLA:

Enjoy a delicious lobster paella, prepared especially for you. An authentic dish, rich in seafood flavors, perfect for a romantic dinner for two

62.00 € pour 2 120.00 € pour 4

SUQUET DE LOTTE ET CREVETTES

Mijoté dans la pure tradition catalane. Un plat authentique aux saveurs marines, idéal à partager à deux.

Monkfish and shrimp stew:

Slow-cooked in the true Catalan tradition. An authentic dish bursting with the flavors of the sea, perfect for sharing as a couple.

58.00 € pour 2

BURGERS

fait maison

Le poulet doré	16.90 €
Pain artisanal, poulet frit, tomate, cheddar, sauce César, salade, oignons frits	
Artisan bread, fried chicken, tomato, cheddar cheese, Caesar sauce, salad, fried onion	

Rosa Burger	17.50 €
Pain artisanal au chorizo,boeuf haché, gouda, pesto vert, poivrons piquillo et sauce brava	
Artisan bread with chorizo, minced meat, gouda cheese, green pesto, piquillo peppers, brava sauce	

Le Signature	17.90 €
Pain artisanal, boeuf haché, tomate, fromage Edam, cheddar, oignon, Sauce mayonnaise et moutarde	
Artisan bread, minced beef burger, tomato, Edam cheese, Cheddar, onion, mayonnaise sauce and mustard	

UNE GARNITURE AU CHOIX :

Salade, patates, légumes, riz basmati

CHOOSE ONE SIDE: Salad, Potatoes, Vegetables, Basmati rice

KIDS

moins 10 ans

Thé glacé maison ou Sirop à l'eau	Homemade iced tea or syrup with water
+	+
Mini Burger ou Nuggets de Poulet ou Steak Haché ou Nuggets de Poisson	Mini burger or Chicken nuggets or Ground beef patty or Fish nuggets
+	+
Patatas ou Riz ou Penne	Potatoes or Rice or Penne
+	+
1 boule de glace	1 scoop of ice cream
12.00 €	