

para empezar

Primeros "besos" para abrir boca.
Todo hecho en casa, con amor, para que lo compartas:
la ración de risas es gratis.

- Chips de berenjena
con miel de romero y cremoso de queso de cabra 8€
- Foie artesano
con manzana confitada y tostas de pan casero 12€
- Jamón ibérico
de bellota de guijuelo con pan de cristal 24€
- Escalibada a la brasa
con salsa romesco 8€
- Croquetas 'de la abuela'
de temporada 9€
- Ensaladilla rusa casera
con camarón rojo 9€
- Sepia a la brasa
con alioli de perejil y pan de limón / tinta 14€
- Ensalada fresca Roseta
con vinagreta de frutos secos 7€
- Zamburiñas
a la brasa con setas "shiitake" 10€
- Huevos rotos
de corral con jamón de pato 12€
- Anchoas del cantábrico
con pan de cristal y tomate 16€

- de la granja

De la granja, a tu mesa. Nuestras carnes (siempre nacionales) saben a campo y a verdad. Disfrútalas junto a nuestras patatas Roseta (asadas, fritas y aromatizadas con hierbas), pimientos de Piquillo y una mini ensalada de la huerta.

- Presa de cerdo ibérico
a la brasa lacada con soja y cítricos 14€
- Pollo picantón
a la brasa 14€
- Solomillo a la brasa
de vaca madurada 22€
- 'Steak Tartar'
al gusto con helado de encurtidos 18€
- Hamburguesa
de carne de buey casera con queso manchego y patatas fritas 12€
- Carré de cordero
a la brasa 16€
- Chuleta
de vaca madurada nacional (2 personas) 55€

- de la lonja

Directos de la lonja, con sabor a mar y a amaneceres.

- Rape a la brasa
con salteado de judías verdes y setas 'shiitake' 20€
- Merluza de 'pintxo'
con salsa de piquillos y verduras 17€
- Bacalao confitado
con su muselina de ajo y guindilla. Gratinado con cremoso de patata 16€
- Lubina a la brasa
con tomate y mayonesa de aceituna negra 18€

- final feliz

A nadie le amarga un dulce y, si es uno de nuestros postres caseros, menos. No es un adiós, es un hasta pronto :)

- Coulant de chocolate
(hecho al momento, tarda 15 min.) 8€
- Crema de mascarpone
con fresones 4,5€
- Maceta Roseta 6€
- Tarta de moka 6€
- Helados artesanos 4,5€

* Tenemos un menú de alérgenos a disposición de nuestros clientes.

Volver a la tierra, volver a casa

—

En Roseta hemos rescatado los sabores auténticos, sencillos y reconfortantes de la naturaleza: esos con los que cocinaban nuestras abuelas (todo en nuestro restaurante es casero).

Trabajamos con proveedores de huertos y granjas locales cuidadosamente seleccionados por la calidad de sus productos y el cariño de sus procesos de producción.

Siéntate y disfruta:
estás en tu casa.

Roseta
C/ de la Granja, 104. 28108,
Alcobendas.
Reservas 916612018 y 916612137
rosetarestaurante.com

carta

roseta
día