

para empezar

- Chips de berenjena 10€
con miel de romero y cremoso de queso de cabra
- Foie MiCuit artesano 18€
con compota de manzana
- Jamón Ibérico 24€
de bellota de Guijuelo con pan tumaca
- Tabla de quesos 14€
con nueces y frutas
- Croquetas de temporada 10€
- Pulpo a la brasa 16€
con ensaladilla ligera de bacalao confitado
- Huevos rotos 12€
con patatas chips y cecina de león
- Trigueros en tempura de cerveza negra 10€
con salsa de foie
- Parrillada de verduras de temporada 8€
a la brasa
- Chipirones a la Andaluza 14€
con alioli de wasabi
- Tomates de huerta con ventresca 10€
y cebolleta tierna acompañada con vinagreta francesa al eneldo
- Ensalada de brotes de espinaca baby 10€
con frutos secos, tomates cherry y crostón de queso de cabra con aderezo de miel y mostaza

arroces

- Arroz negro con chipirones pax 18€
- Arroz caldoso de carabineros 21€
- Risotto de boletus 16€

de la granja

- Presa de cerdo ibérico 14€
macerado con puré de manzana y sidra
- Solomillo a la brasa 22€
de vaca madurada
- Steak tartar 18€
terminado en mesa
- Nuestra Hamburguesa 15€
de carne de buey casera con queso fundido
- Chuletillas de cordero lechal 16€
- Entrecot 55€/Kg
- Chuletón de vaca vieja 55€/Kg
- Parrillada Roseta pax 18€
secreto Ibérico, chuletillas, entrecot, chorizo criollo y morcilla

de la lonja

- Merluza de "pintxo" 17€
en salsa verde con almejas y guisantes
- Lubina confitada 18€
con aceituna negra y gratinada con parmentier de ajo
- Bacalao Club Ranero 17€
- Rape a la brasa 20€
con salsa americana y bilbaína
- Tartar de atún rojo 18€
terminado en mesa

para terminar

- Coulant de chocolate 8€
(hecho al momento, tarda 15 min)
- Tarta de zanahoria 6€
con cream butter frosty
- Nubes de queso y arándanos 5€
- Maceta Roseta 6€
- Maxi brownie 6€
con avellanas y helado de vainilla