

En RosaNegra estamos comprometidos de una manera pasional a ofrecer productos e ingredientes frescos y de la más alta calidad, traídos diariamente por avión desde su origen; para presentar un menú artesanal como un tributo a la cocina Latinoamericana.

## ENTRADAS

**EMPANADA** - Por pieza -  
Carne picante · chimichurri  
Humita con trufa · chimichurri  
Atún a la Vizcaína · chimichurri  
Costilla horneada · chimichurri

**BURRATA**  
Higos · arúgula baby · reducción  
de balsámico · tierra de chipotle  
pepitas tostadas 430

**BETABEL GIGANTE ORGÁNICO**  
Al carbón · mousse de queso feta  
reducción de balsámico · arúgula  
pistaches · nuez

**GUACAMOLE**  
Aguacate martajado · pico  
de gallo · cilantro

**ELOTES CALLEJEROS**  
Quemados · alioli de epazote · sal  
de gusano · Tajín

**ALCACHOFAS**  
Rostizadas a la parrilla  
cremoso de balsámico

**HONGOS QUEMADOS**  
Hongos silvestres · queso de cabra  
vinagreta de chiles fresco

**MINI TACOS DE ARRACHERA**  
Guacamole · arrachera · chicharrón  
cilantro - 8 piezas -

**CAZUELA DE ASADO DE TIRA**  
Horneado lentamente por 12 hrs  
cebolla morada y habanero

**TUÉTANOS ROSTIZADOS**  
Salsa de chile de árbol · tortillas  
tatemadas

**PULPO PICANTE**  
Crujiente a las brasas · crema de chipotle  
vinagreta de guajillo · aguacate

**CALAMAR GIGANTE**  
Calamar patagónico al carbón · especias  
picantes · aceite de oliva

## TACOS Y TOSTADAS

- 3 piezas -

**TACOS DE  
CARNITAS DE PESCADO**  
Chicharrón de pescado · aguacate  
alioli de habanero · cilantro

**TACOS DE  
CAMARÓN**  
Cacahuates · alioli de sal de  
gusano · aguacate · cilantro

**TACOS DE  
LANGOSTA**  
Aguacate · aderezo de pepino  
habanero · pico de gallo

**TACOS DE  
COSTILLA HORNEADA**  
Cebolla curtida · aguacate  
alioli de serrano · cilantro

**TACOS DE  
FILETE**  
Aguacate · alioli de jalapeño  
nopal · cilantro

**TOSTADAS DE ESQUITES**  
Tostadas de maíz azul · crema de serrano  
queso cotija · epazote · Tajín

**TOSTADAS DE ATÚN**  
Atún · aguacate · pepino · alioli de chipotle  
salsa macha · ajonjolí · cebolla morada

## COLD BAR

**SASHIMI DE ATÚN**  
Aguacate · chile Thai · chile serrano  
alioli de sriracha · ajonjolí

**TIRADITO DE HAMACHI**  
Aguacate · chile Thai · ponzu · manzana  
verde · vinagreta de toronja

**CEVICHE DE ATÚN**  
Salsa negra · aguacate · chile serrano  
chips de ajo · pepino

**CEVICHE PERUANO**  
Choclo · leche de tigre · camote  
cancha · chile serrano

Todos nuestros platillos están hechos en casa con los mayores estándares de higiene. Los gramajes pueden variar de acuerdo con el tipo de preparación o cocción. Las preparaciones que no tienen ninguna cocción, el consumo es bajo su responsabilidad. Nuestros Precios incluyen IVA y son en pesos mexicanos. Las propinas no son obligatorias.

## SOPAS

**BISQUE DE ALASKAN KING CRAB PICANTE**  
Cangrejo · langostino · vino blanco · rocoto

**JUGO DE CARNE**  
Cebolla · chile · cilantro · limón

## ENSALADAS

**CAESAR**  
Anchoas · queso Grana  
Padano · crutones

**AZUL**  
Lechuga Iceberg · tocino  
tomate cherry · queso azul  
aderezo Roquefort

**BOING**  
Lechugas mixtas · espinaca baby manzana  
verde · pera · arándanos · nuez queso de  
cabra · vinagreta de Boing de guanábana

**ROSANEGRA**  
Mix de lechugas · aderezo mostaza · palmitos  
enteros · fresas medianas domo · arándanos  
deshidratados · cacahuate garapiñado  
zanahoria · queso de cabra natural

## STEAKS & MORE

### USDA PRIME

Traída fresca de Nebraska, cada pieza es porcionada y escogida en casa por nuestro chef, asegurando un mayor estándar de calidad en cada corte.

**LOMO**  
225 g  
280 g

**BIFE  
ANGOSTO**  
New York 400 g

**BIFE DE  
CHORIZO**  
Rib Eye 400 g

**BIFE DE CHORIZO  
CON HUESO**  
Rib Eye 550 g

**KOBE**  
100% Tajima Beef, exótica, muy cotizada, sabor refinado y textura delicada  
**FILETE 200 g**

**BLACK ONIX**  
100% Angus, carne A australiana muy exclusiva, distinguida por su alto marmoleo y su sabor único  
**RIB EYE 400 g    NEW YORK 400 g**

**ARRACHERA**  
350 g

**COSTILLA  
SHORT RIB**  
Horneada 12 hrs · en penca de maguey  
- Porción individual - 200 g

**NUESTRA GRAN HAMBURGUESA**  
Mezcla de Rib Eye y costilla · arúgula  
queso suizo · cebolla · alioli de serrano  
jitomate papas rústicas 300 g

**RACK DE CORDERO**  
Costra de cacahuate con menta y  
hierbabuena puré de camote · salsa  
criolla · alioli de sal de gusano 600 g

### PARA COMPARTIR

**'LUCIFER' TOMAHAWK ON FIRE**  
Australia · flambeado en la mesa  
2.1 kg

**CHULETÓN SIN HUESO**  
Rib Eye  
900 g

Todos nuestros platillos están hechos en casa con los mayores estándares de higiene. Los gramajes pueden variar de acuerdo con el tipo de preparación o cocción. Las preparaciones que no tienen ninguna cocción, el consumo es bajo su responsabilidad. Nuestros Precios incluyen IVA y son en pesos mexicanos. Las propinas no son obligatorias.

## RISOTTOS Y ARROCES

**RISOTTO CON FILETE**  
Parmesano · filete de res rebanado  
chile fresco · salsa criolla · aceite  
de trufa negra

**RISOTTO DE HONGOS**  
Arroz carnaroli · hongos royal trumpet  
porcini · morilla · king oyster · queso  
Grana Padano · trufa negra

**RISOTTO DE CAMARONES U4**  
Arroz carnaroli · camarón U4  
espárragos · queso Grana Padano  
vino blanco

**ARROZ CON MARISCOS**  
Mejillones · camarones  
almeja · calamar · ají amarillo  
salsa criolla

## PESCADOS Y MARISCOS

**ATÚN SELLADO**  
Aceite de ajonjolí · vinagreta de achiote  
jengibre · salsa criolla 250 g

**PESCA DEL DÍA A LA TALLA**  
Alioli a la talla · ají amarillo · salsa criolla  
limón verde 300 g

**PESCADO A LAS BRASAS EN RAQUETA**  
Róbalo de 1 kg · preparado en la mesa · gremolata  
de ajo y cítricos - Para compartir -

**SALMÓN NÓRDICO AL SARTÉN**  
Aceite de olivo · sal de mar · camote  
salsa criolla · alioli de estragón 300 g

**LANGOSTA CARIBEÑA**  
A las brasas · mantequilla  
de chiles 500 g

**MAR Y TIERRA**  
Langosta caribeña 250 g & filete de res  
USDA prime 225 g - Para compartir -

## PRODUCTOS EXCLUSIVOS

**PULPO SÚPER COLOSAL . México**  
*Solo el 0.0025% de la producción de pulpo en México califica en la categoría*  
A las brasas · paprika · aceituna negra · arúgula · papas rústicas  
alioli de sal de gusano 300 g

**CAMARÓN TIGRE U2 . África**  
*Producto gourmet muy cotizado por su gran sabor y tamaño*  
Nigeriano · a las brasas · cebolla cambray  
alioli de habanero 300 g

**ALASKAN KING CRAB . Alaska (Frio / Caliente)**  
*Solo 0.75% califica en esta categoría · certificado de pesca sostenible por Friend Of The Seas ASC.*  
Cangrejo cluster rojo · alioli de ají amarillo mantequilla clarificada 250 g

**SALMÓN ORA KING . Nueva Zelanda**  
*El salmón más fino del mundo · alto en omegas · numerado e inventariado para su control de calidad.*  
A las brasas · zucchini · mousse de chícharo 300 g

## ALGO MÁS

**PAPAS**  
Rústicas  
Soufflé  
A la francesa

**VEGETALES**  
Verduras baby orgánicas al jospier  
Espárragos jumbo orgánicos  
Espinacas a la crema

**PURÉS**  
Clásico  
Chipotle y cheddar  
Camote

Todos nuestros platillos están hechos en casa con los mayores estándares de higiene. Los gramajes pueden variar de acuerdo con el tipo de preparación o cocción. Las preparaciones que no tienen ninguna cocción, el consumo es bajo su responsabilidad. Nuestros Precios incluyen IVA y son en pesos mexicanos. Las propinas no son obligatorias.

## POSTRES

### PASTEL DE CHOCOLATE

Chocolate gourmet Valrhona  
crema batida

### PASTEL DE ZANAHORIA

Zanahorias orgánicas · betún  
de queso · salsa de caramelo  
nuez tostada

### BAKED ALASKA

Helado de vainilla y chocolate  
crumble de Oreo · merengue  
italiano flambeado en la mesa  
- Para compartir -

### HELADOS

Dulce de leche · coco  
vainillachocolate 180 g

### ESFERA DE CHOCOLATE

Chocolate Valrhona · helado de dulce  
de leche y vainilla · frutos rojos  
salsa de caramelo caliente · crema  
batida · cacahuates · servido en la mesa  
- Para compartir -

### BLUEBERRY CHEESECAKE

Cheesecake frío · compota de berrys  
flores de pensamiento

### DEGUSTACIÓN DE FLANES

Maracuyá · dulce de leche  
queso de cabra

### CHURRO GIGANTE

Helado de dulce de leche · helado de  
vainilla · salsa de caramelo · jarabe de  
chocolate y vainilla

## CAFÉ Y TÉ

AMERICANO 240 ml

CAPPUCCINO 240 ml

ESPRESSO 50 ml

ESPRESSO CORTADO 40 ml

ESPRESSO DOBLE 60 ml

TÉ RONNEFELDT 240 ml

Apricot & Almendra · Almond Dreams  
Manzanilla · Menta · Morgentau · Dung Ti

TÉ RONNEFELDT 240 ml

Green Dragon · Tie Guan Yin  
Pau Mu Tan & Melon · Fancy Sencha  
Sencha · Pure Fruit

CARAJILLOS 120 ml

### CLÁSICO

Granos de Café con chocolate  
Licor 43 · fresa

### MAZAPÁN

Café · Licor 43 · Frangelico · Vodka  
Ketel One · Sirope de tres leches

### SPECULAAS

Café · Licor 43 · Vodka Ketel One  
Sirope de Speculaas

### DE OLLA

Cold Brew de Olla · Licor 43 · Vodka  
Ketel One · Sirope de Piloncillo

### DE ROSAS

Café · Vodka Ketel One · Sirope  
de Rosas y Canela

### IRISH

Café · Kahlua · Licor 43 · Whiskey  
Jameson · Crema

## DIGESTIVOS

ANÍS LAS CADENAS 45 ml

AMARETO DISARONNO 45 ml

BAILEY'S 45 ml

CHARTREUSE AMARILLO 45 ml

CHARTREUSE VERDE 45 ml

CHINCHON DULCE 45 ml

CHINCHON SECO 45 ml

COINTREAU 45 ml

DRAMBUIE 45 ml

FERNET BRANCA 45 ml

FRANGELICO 45 ml

GRAND MARNIER

CORDON ROUGE 45 ml

KAHLUA 45 ml

LICOR 43 45 ml

LICOR 43 HORCHATA 45 ml

MANDARINE NAPOLEÓN 45 ml

PACHARAN ZOCO 45 ml

SAMBUCA VACCARI BLANCO 45 ml

SAMBUCA VACCARI NERO 45 ml

STREGA 45 ml

Nuestros precios incluyen IVA y son en pesos mexicanos.  
Las propinas no son obligatorias.

## SIGNATURE COCKTAILS

### CLANDESTINO

Cachaça Pitú · jugo de limón  
clara de huevo · angostura bitters  
240 ml

### MALQUERIDA

Tequila Herradura Ultra · puré de betabel  
con maraschino · jugo de naranja · jarabe  
de jalapeño · limón · sal de jamaica  
360 ml

### OBSESSION

Gin Bombay Sapphire · manzana verde  
jarabe de lemongrass · curaçao azul · agua  
tónica · jengibre · limón  
270 ml

### MARGARITA AHUMADA

Mezcal 400 Conejos joven · Tequila Patrón  
Silver · limón · jugo de piña · sal de gusano  
jarabe de chile serrano · cilantro  
240 ml

### EL CARTEL

Vodka Absolut · pimiento rostizado  
sal de apio · salsa Tabasco · puré  
de mango · limón  
450 ml

### SMOKY MOON

Vodka Grey Goose · Chambord · lychee  
puré de frutos rojos · jarabe natural  
330 ml

### NAUGHTY BIRD

Vodka Grey Goose · limoncello · jarabe  
natural · puré de frambuesa  
240 ml

### MALA FAMA

Mezcal 400 Conejos joven · Ancho Reyes  
miel de agave · albahaca · limón  
270 ml

### SPICY CUCUMBER

Vodka Absolut · jarabe de chile serrano ·  
puré de pepino · jugo de limón  
360 ml

### CATRINA

Mezcal 400 Conejos joven · puré de  
guayaba · jugo de piña · jarabe de canela  
limón 420 ml

### BACÁN

Mezcal 400 Conejos joven · jarabe de  
especias · maracuyá · limón · sal de jamaica  
420 ml

### LOLA

Ron Bacardí Blanco · maracuyá · puré de  
fresa · miel de maple · limón  
360 ml

### DE LA CASA

Gin Bombay Sapphire · láminas de pepino  
romero · agua tónica · limón real  
lemongrass 330 ml

## MIXOLOGIST CREATIONS

### RED SCARLET

Tequila Patrón Silver · Grand Marnier  
frutos rojos · sal de volcán · miel de agave  
200 ml

### FANCY CROWN

Corona Extra · Hpnotiq · jugo de piña  
jugo de cítricos 450 ml

### CARIBBEAN GOOSE

Vodka Grey Goose · Aperol · piña liofilizada  
jarabe de jengibre 200 ml

### KING MIDAS

Tequila Patrón Silver · Vermouth Dry  
yuzu · jarabe de canela · jugo de piña  
200 ml

## MOCKTAILS

Prueba cualquiera de nuestros Signature Cocktails sin alcohol 180

## CERVEZA

Herencia Cucapá Border 355 ml  
Budlight 355 ml  
Stella Artois 332 ml  
Michelob Ultra 355 ml  
Negra Modelo 355 ml  
Modelo Especial 355 ml  
Pacífico (Clara/Suave) 355 ml

Corona (Extra/Light/Cero) 355 ml  
Victoria 355 ml  
León 355 ml  
Montejo 355 ml  
Tulum 355 ml  
Michelob Ultra Hard Seltzer 355 ml  
(Cucumber Lemon / Strawberry Watermelon / Mango  
Peach / Spicy Pineapple)

Nuestros precios incluyen IVA y son en pesos mexicanos  
Las propinas no son obligatorias

C-R14/12/23

## MIXOLOGÍA GIN & TONIC

### FOREST 320 ml

Gin Brockmans Intensely Smooth · jarabe de Forest · agua tónica premium

### MEDITERRANEO 320 ml

Gin Bombay Sapphire · mermelada de naranja · jarabe de maracuyá · agua tónica premium

### LONDON PARK 320 ml

Gin Bombay Sapphire · jarabe de lemongrass · cilantro · agua tónica premium

### DOLCE MALFY 320 ml

Gin Malfy · oleo saccharum de citricos · pepino · agua tónica premium

## GINEBRAS

BOT

COPA

45 ml

Beefeater 750 ml

Beefeater Blackberry 700 ml

Beefeater Pink 700 ml

Bombay Sapphire 750 ml

Brockmans Intensely Smooth 700 ml

Bulldog 750 ml

Hendrick's 750 ml

Malfy Originale 750 ml

Mom 700 ml

Monkey 47 500 ml

Tanqueray 750 ml

Tanqueray Flor De Sevilla 750 ml

Tanqueray Rangpur 750 ml

Tanqueray Ten 700 ml

The Botanist 700 ml

The London No 1 700 ml

Elephant 500 ml

## AGUA QUINA

BOT

Fever Tree 200 ml

Fever Tree Ligth 200 ml

Seventeen 200 ml

Fentimans 200 ml

Schweppes 355 ml

## ESPECIAS Y ESENCIAS

Albahaca · Anís Estrella · Cardamomo · Clavo · Eneldo · Romero

Hierbabuena · Lemongrass · Pimienta Negra · Pimienta Rosa

## FRUTA

Frutos Rojos · Limón Eureka · Naranja · Pepino · Piña · Toronja

Nuestros destilados incluyen un mezclador (refresco o jugo de 235 ml) por copa.  
El servicio de botella incluye 5 mezcladores de 355 ml o 2 Red Bull 250 ml o 1 Lt de jugo.  
Los precios incluyen IVA y son en pesos mexicanos. Las propinas no son obligatorias.