

Rosatti Restaurante

ENTRADAS

- 43** - Bruschetta clásica, tomate, aceite, ajo y orégano **6,90**
- 41** - Focaccia con aceite de oliva y ajo **7,90**
- 06** - Langostinos gigantes "Diavola", panceta y chili, estilo pil-pil **10,90**
- 10** - Anillas de calamar fresco nacional, frito en aceite de oliva con salsa ali-oli **10,90**
- 17** - Croquetas de gambas y philadelphia (caseras) **8,90**
- 11** - Cóctel de gambas con aguacate y melón con lollo rosso y salsa rosa **11,90**
- 01** - Vitello Tonnato (filetes ternera con salsa de atún) **11,90**
- 09** - Ensalada de mar con pulpo, calamar, gambas, almejas, mejillones, escarola y salsa fumé **11,90**
- 22** - Queso camembert frito y servido con deliciosa salsa de frutos rojos **8,90**
- 05** - Arancini de Bogavante (arroz empanado y frito con bogavante) **12,50**
- 19** - Carpaccio de ternera roja con rúcula y parmesano **11,90**
- 04** - Tartar de lomo de atún rojo **13,90**
- 23** - Tartar de pulpo con aguacate y puré **15,50**
- 08** - Tartar de salmón fresco y ahumado con mango y aguacate **13,10**
- 02** - Burrata con jamón serrano, melón y tostaditas de paté **13,90**
- 31** - Vieiras graten con bogavante y aguacate (3 piezas) **14,40**
- 20** - Ostras frescas "Gilardeau" 2 piezas **11,90**
- 14** - Tutto Mare: gambas, almejas, mejillones salteados ajo, vino, limón y chili **12,90**
- 29** - Gambones en papillote al horno servidos con salsa rosa (5/6 piezas) **12,90**
- 16** - Poke bowl Hawai, lomo de atún rojo, con genjibre, especias exóticas, papaya **14,50**
- 25** - Ensalada Caprese: tomate, mozzarella de bufala, albahaca, aguacate y tostaditas de espárragos **11,50**

Pan, Mantequilla y Cubierto **1,90**

Información de alérgenos disponible bajo petición

I.V.A. Incluido

PASTA ITALIANA 5 ESTRELLAS

- 65 - Spaghetti Gamberi Pil-Pil, con gambas, ajo y chili 13,90**
- 70 - Penne al Pollo al Curry, con pollo y curry 12,90**
- 59 - Tagliatelle Oriente, con ternera, pimientos, chili y tomate 12,90**
- 58 - Fettucine Alfredo extra con pollo, mantequilla, nata, parmesano y pimienta 12,90**
- 68 - Rigatoni al Tonno, con atún, ajo, aceite, chili y cebolla 12,90**

PASTA ITALIANA TRADICIONAL

- 72 - Linguini Frutti di Mare, gambas, almejas, mejillones salteados con ajo, vino blanco, cherry 16,90**
- 60 - Spaghetti Carbonara, bacon, huevo, nata y queso parmesano 15,50**
- 61 - Spaghetti Bolognese, con carne picada de ternera 13,90**
- 63 - Lasaña clásica de carne de ternera 15,50**
- 62 - Papardelle Pil-Pil, ajo, aceite, chili y gambas 13,90**
- 66 - Tagliatelle al salmón, con salmón ahumado, queso de cabra, champiñones, nata y tomate 15,90**
- 73 - Tortellini de espinaca relleno queso ricotta, con cremosa salsa gorgonzola con toque de tomate 14,90**
- 78 - Ravioli Gran Soley, relleno de queso ricotta, parmesano, nueces, servido con setas especiales (oronjas), ajo, langostinos, almendras y vinagre de Jerez 15,90**
- 69 - Penne Arrabiata en salsa de tomate y picante 12,90**
- 79 - Spaghetti al Bogavante Mediterráneo 29,90**

RISOTTO Y PAELLA

Min. 2 pers. - Precio por persona

- 52 - Risotto al Funghi, porcini y parmesano: oronjas, trufa y queso parmesano **15,50**
- 51 - Risotto al bogavante, salteado con verduras, bogavante, t. cherry y brandy **32,50**
- 53 - Paella Mixta, marisco y carne: gambas, mejillones, almejas, calamares, pollo, cerdo y ternera **14,90**
- 54 - Paella de Marisco: vieiras, cigalas, gambas, almejas y mejillones **15,90**
- 55 - Paella del Chef: verduras, pollo y gambas **14,90**
- 49 - Paella al bogavante **32,50**

PIZZAS

- 350 - **Margherita 11,50**
(tomate, mozzarella y albahaca)
- 353 - **Ortolana 13,90**
(tomate, mozzarella, verdura fresca plancha y rúcula)
- 354 - **Capricciosa 13,90**
(tomate, mozzarella, jamón, champiñones, alcachofas, pimientos, aceitunas)
- 356 - **Cotto 12,90**
(tomate, mozzarella, jamón y champiñones)
- 356 - **Tonno 13,90**
(tomate, mozzarella, atún, cebollas y alcaparras)
- 357 - **Formaggi 13,90**
(tomate, mozzarella, parmesano, ricotta y gorgonzola)
- 358 - **Salami 14,30**
(tomate, mozzarella, salami picante y pepinillos)
- 361 - **Carbonara 14,30**
(tomate, mozzarella, nata, beico y huevo)
- 362 - **Crudo 14,90**
(tomate, mozzarella y jamón de Parma)
- 363 - **4 Stagioni 14**
(tomate, mozzarella, champiñones, alcachofa, tomate seco, jamón y aceitunas)
- 369 - **Exotic 14,30**
(tomate, mozzarella, jamón y piña fresca)
- 370 - **Vórdic 16,50**
(tomate, mozzarella, queso de cabra, salmón y cebolla)
- 376 - **Marinera 16,90**
(tomate, mozzarella, marisco, anchoas alcaparras y aceitunas)

I.V.A. Incluido

PESCADOS

95 - Lubina al Cartoccio, al horno con gambas, chilli, vino blanco y tomate seco 23,90

101 - Salmón horneado con langostinos en crema suave de estragón 22,90

105 - Rodaballo (filete) a la plancha con almejas salteadas al ajo y vino blanco 29,90

97 - Pez espada a la plancha (véase nuestras salsas a elegir) 19,70

99 - Lenguado Meunier, enharinado y servido con salsa de limón, ajo, perejil y chardonnay 29,90

**93 - Lubina a la sal, horneada en una capa de sal mezclado con clara de huevo, lo que consigue un pescado jugoso y cocinado a la perfección.
Peso aprox. 900-1000 g. Min. 2 pers., precio p.p. 25,50**

103 - Merluza horneada en hojaldre con gambas y panceta (beicon), trufa negra y champiñones 22,90

94 - Lubina a la plancha (véase nuestras salsas a elegir) 19,90

98 - Lenguado a la plancha (véase nuestras salsas a elegir) 28,50

100 - Salmón crujiente plancha y horneado con hierbas y gengibre 19,90

SALSAS Y GUARNICIONES

**Los platos se servirán con una guarnición a elegir
(el precio está incluido)**

A - Verduras frescas a la plancha / espárragos verdes / patatas salteadas

B - Puré de patatas

C - Patatas fritas (frescas) en aceite de oliva

Salsas para nuestros pescados a la plancha 3.50

A - Tartar, mayonesa, pepinillo en vinagre, alcaparras, mostaza y chalotta

B - Naranja, a base de naranjas dulces aromatizadas con Cointreau

C - Francesa, aceite, ajo, yema de huevo y limón

I.V.A. Incluido

CARNES

- 131** - Boeuf stroganoff, solomillo de buey con mostaza, nata, cebolla, champiñones y servido con arroz **18,90**
- 129** - Entrecote Argentina Angus a la plancha, aprox. 250 g. **23,90**
- 120** - Medallones de pollo, rellenos de espinacas y queso de cabra, servido con salsa de champiñones **16,50**
- 135** - Solomillo de ternera plancha con salsa a elegir (véase salsas) aprox. 250 g. **27,90**
- 122** - Beef Bourguignon, estofado de ternera al estilo bourguignon francés con tinto de Borgoña, servido con puré de patatas **19,90**
- 137** - Chateaubriand, solomillo de ternera horneado al cognac y Oporto, con paté de trufa. Incluye salsa bernesa, aprox. 250 g. **31,50**
- 136** - Filet Mignon, medallón de solomillo de ternera con salsa de pimienta verde deglassé, Aprox. 250 g. **27,90**
- 126** - Solomillo de cerdo Wellington, relleno de trufa y champiñones, en hojaldre y servido en salsa de vino tinto añejo **19,90**
- 127** - Chuletas de cordero "Scottadito" a la plancha servidas con salsa a elegir (véase salsas) **25,50**
- 121** - Pollo Cordon Bleu, filetes empanados y rellenos de jamón y queso con salsa alioli **15,50**
- 132** - Escalope Milanesa, filete de pollo empanado, servido con salsa "Regina" (salsa de tomate y ajo, mozzarella y orégano) **14,50**

SALSAS Y GUARNICIONES

Los platos se servirán con una guarnición a elegir
(el precio está incluido)

- A** - Verduras frescas a la plancha / espárragos verdes / patatas salteadas
- B** - Puré de patatas
- C** - Patatas fritas (frescas) en aceite de oliva

Salsas para nuestras carnes a la plancha 3.50

- A** - A la pimienta verde
- B** - De queso Roquefort
- C** - Bernesa, vinagre, chalotta, yema de huevo, perejil, perifollo y pimienta

OUR HIGHLY RECOMMENDED DISHES

ENTRADAS

- 05** - Arancini de Bogavante (arroz empanado y frito con bogavante) **12,50**
09 - Ensalada de mar con pulpo, calamar, gambas, almejas, mejillones, escarola **11,90**
04 - Tartar de lomo de atún rojo **13,90**
01 - Vitello Tonnato (filetes ternera con salsa de atún) **11,90**

PAELLA

(Min. 2 pers./ precio por persona)

- 54** - Paella de Marisco: vieiras, cigalas, gambas, almejas y mejillones **15,90**

PASTA TRADICIONAL 100% ITALIANA

- 72** - Lingüini Frutti di Mare, gambas, almejas, mejillones salteados con ajo, vino **16,90**
73 - Tortellini de espinaca relleno queso ricotta, con cremosa salsa gorgonzola **14,90**
60 - Spaghetti Carbonara, bacon, huevo, nata y queso parmesano **15,50**
66 - Tagliatelle al salmón, con salmón ahumado, queso de cabra, champiñones **15,90**

PESCADOS Y CARNES

- 101** - Salmón horneado con langostinos en crema suave de estragón **22,90**
99 - Lenguado Meunier, enharinado y servido con salsa de limón, ajo, perejil **29,90**
95 - Lubina al Cartoccio, al horno con gambas, chilli, vino blanco y tomate seco **23,90**
105 - Rodaballo (filete) a la plancha con almejas salteadas al ajo y vino blanco **29,90**
136 - Filet Mignon, medallón de solomillo de ternera con salsa de pimienta verde deglassé, aprox. 250 g. **27,90**
122 - Beef Bourguignon, estofado de ternera al estilo bourguignon francés con tinto de Borgoña, servido con puré de patatas **19,90**
137 - Chateaubriand, solomillo de ternera horneado al cognac y Oporto, con paté de trufa. Incluye salsa bernesa, aprox. 250 g. **31,50**
129 - Entrecote Argentina Angus a la plancha, aprox. 250 g. **23,90**

GUARNICIONES PARA PESCADO Y CARNE (Incluidas)

- A** - Verduras frescas a la plancha / espárragos verdes / patatas salteadas
B - Puré de patatas
C - Patatas fritas (frescas) en aceite de oliva

I.V.A. Incluido

MENÚ ESPECIAL

ENTRADAS A ELEGIR

- Anillas de calamar fresco nacional, frito en aceite de oliva y servido con salsa ali-oli
- Croquetas de gambas y philadelphia (caseras)
- Langostinos gigantes "Diavola", panceta y chili, estilo pil-pil

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Los platos serán servidos con verdura fresca y patatas

- Lingüini Frutti di Mare, gambas, almejas, mejillones salteados con ajo, vino blanco y cherry
- Salmón crujiente plancha y horneado con hierbas y gengibre
- Lubina a la plancha (véase nuestras salsas a elegir)

2 PLATOS 24,90 €

SUPLEMENTO DE POSTRE 100%ARTESANAL

TIRAMISÚ ... 8,90

Savoiardo (bizcocho de soletilla), Amaretto di Saronno, café, mascarpone y cacao

PROFITEROLES ... 9,30

Profiteroles, rellenos de crema mascarpone y cobertura de chocolate caliente

CRÊME BRÛLÉE CLASSIC ... 7,90

Crema brulee clásica

POSTRES - DESSERT

NUESTROS POSTRES ESPECIALES 100% ARTESANALES OUR SPECIAL DESSERTS 100% HANDMADE

TIRAMISÚ 8,90

Savoiardo (soletilla lady fingers), Amaretto di Saronno, coffee, mascarpone and cocoa

Savoiardo (bizcocho de soletilla), Amaretto di Saronno, café, mascarpone y cacao

PROFITEROLES 9,30

Mascarpone cream fillings and hot chocolate topping

Profiteroles, rellenos de crema mascarpone y cobertura de chocolate caliente

CRÊME BRÛLÉE CLASSIC 7,90

Classic crème brûlée

Crema brulee clásica

CRÊPE SUSETTE ... 10,90

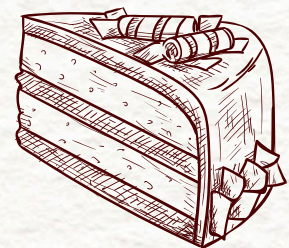
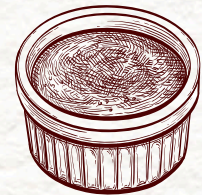
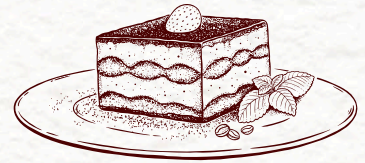
Crêpe Susette with orange and cognac

Crêpe Susette con naranja y coñac

TARTA CHOCOLATE ESPECIAL 8,90

Special chocolate cake, made without flour, with almond paste and quality chocolate

Tarta de chocolate especial, elaborada sin harina, con pasta de almendras y chocolate de calidad



HELADO DE MELÓN 11,90

Ice cream served with melon and Grand Mariner, in a baked meringue

Helado servido con melón y Grand Marnier, al merengue gratinado

HELADO REHOGADO 11,90

Ice cream dipped in coffee and whisky

Helado rehogado en café y whisky

FRESAS CON MASCARPONE 9,50

Strawberries with mascarpone

Fresas con mascarpone

HELADO CON ZABAGLIONE 10,50

Warm Zabaglione served with ice cream

Helado servido con Zabaglione caliente

COPA DE HELADO 7,90

Ice cream cup (vanilla, chocolate, lemon)

Copa de helado (vainilla, chocolate, limón)