



THE GARDEN

BY LA ROSA

Picoteo y Primeras sensaciones / First Impressions

- Empanada de carne, ó de cebolla y mozzarella 4€
Argentinean pastry stuffed with meat and spices or, onion and mozzarella


- Provoleta, queso Provolone a la parrilla, orégano y aceite de oliva 10,80€
Grilled Provolone italian cheese, olive oil and oregano


- Crujientes de solomillo, boletus, queso azul 14,50€
Crispy filet steak rolls, with Boletus mushrooms and blue cheese


- Foie mi cuit casero, membrillo, pan de especias 19,50€
Foie Grass mi cuit made in home, quince tree, gingerbread


- Chorizo criollo en reducción de vino tinto 6€
Creole sausage in red wine reduction


- Chorizo criollo 4€
Creole sausage


- Mollejas de ternera 14€
Veal grilled Sweetbreads


- Corazón de alcachofa confitada, crema de pimiento rojo, huevo de codorniz 5,90€
Confit artichoke heart, red pepper cream, quail egg


- Carpaccio de pulpo, dressing cítrico y aliño criollo 16€
Octopus carpaccio, citrus and creole dressing


- Ceviche de Lubina / corvina, cebolla morada, cilantro, pimiento limo 16,50€
Sea bass / corvina ceviche, red onion, coriander, lime pepper


- Steak tartare “La Rosa” 24,90€
“La Rosa” Steak tartare



De la parrilla / from Grill

- Costilla Angus, cocción a baja temperatura 32€
Angus ribe, low temperature cooking


- Ojo de bife, lomo alto Angus Argentino 24,90€
Argentine Angus rib eye steak


- Solomillo estilo Rossini, foie, reducción de vino de Oporto, crispy de puerros 36€
Rossini “Argentinean Angus” fillet steak, foie and Oporto’s wine sauce, crispy leek


- Solomillo Angus Argentino 32 €
Argentine Angus Tenderloin / filet steak


- Pluma Ibérica 21€
Iberian pork steak


- Chuletitas de cordero de Nueva Zelanda 26€
New Zeland lamb chop


- Rack de cordero a baja temperatura 32€
Rack of lamb at low temperature


- Pollo al limón ó a las hierbas 16€
Boneless chicken stuffed whit lemon or herbs



Pescados / Fish

- Salmón rosado a la parrilla, verduras salteadas 19,50€
Pink salmon grilled, sauteed vegetables


- Filete de Lubina a la plancha, cebolleta, tomate cherrie, ají y lima 20,90€
Sea bass fillet grilled, spring onion, cherry tomato, chili pepper and lime


- Bacalo confitado, salsa de azafrán a la vainilla 29,00€
Confit cod, saffron and vanilla sauce



Pastas / Pasta

- Risotto de boletus y setas con aceite de trufa “La Rosa” 19€
Boletus mushrooms risotto with truffle oil


- Ravioles de rabo de toro a la mantequilla de salvia 15,50€
Oxtail ravioli with sage butter


- Sorrentinos de Espinaca y ricotta, salsa de tomate o de setas 15,50€
Spinach and ricotta Sorrentinos, tomato or mushroom sauce


- Linguini al tomate con langostinos 17,50€
Linguini with prawns, tomato sauce



De la huerta y más / From the orchard and something else

- Latina. Aguacate, cebolla morada, tomate concasse, oliva, cilantro fresco 12€
Latin. Avocado, red onion, tomato concassé, olive oil, fresh coriander


- Mixta. Lechugas Mezclum, tomate, cebolla 8€
Mixed. Mesclun lettuces, tomato, onion


- Burrata, tomate del huerto, pesto de albahaca 14,90€
Burrata, tomato, basil pesto


- Alcachofa, apio, queso Parmesano. Dressing cítrico 11,50€
Artichoke, celery, Parmesan cheese. Citrus dressing



Guarniciones / Garnished

- Patatas fritas caseras 4,50€
Home made French fries


- Pure de patatas 4,50€
Mashed potatoes


- Pure trufado 6,50€
Truffle mashed potatoes


- Espinacas a la crema 6,50 €
Spinach whit cream


- Espinacas salteadas 4,50 €
Sauted spinach


- Verduras al vapor / salteadas 4,50 €
Steamed vegetables or sautead


- Patata asada. Mantequilla de hierba 4€
Baked potato, herb butter


- Pan 1€
bread


- Pan sin gluten 1,50€
bread gluten free



Salsas / Sauces

- Bearnesa / Pimienta 2,50€
Béarnaise / Pepper


- Oporto / Setas 2,50€
Oporto’s wine / Mushrooms


- Salsa Chimichurri 2€
Chimichurri sauce



Postres / Desserts

Un dulce final de postres caseros que les contaremos personalmente, de 5 a 8€ c/u
For a finish , we will personally tell you all about our daily home made desserts each from 5 to 8€

