

¡Para Hacer el vermut!

Vermut de la casa 2.50€

Matrimonio: anchoa del cantábrico (Santoña) N0 y boquerones caseros 12.00€

Patatas chips de bolsa

1.70€

Olivas rellenas de anchoa

2.00€

Berberechos Gallegos (25/35 piezas lata)

11.00€

Surtido de latas (navajas, berberechos, mejillones, almejas, patatas y olivas) 21.00€

¡La Charcutería!

P / M /

XL

Jamón ibérico de bellota 50% cortado a cuchillo (D.O Jabugo) 15€/ 20€/ 25€

Surtido de ibéricos (Jamón, chorizo longaniza y lomo) 14€/ 19€/

23€

Tapa de queso manchego

6.50€/

12.00€

Tabla de quesos Ca la Rosi 9.50€ (3 quesos) 17.00€ (5 quesos)

Queso fundido Saint Marcellin con salsa tarufata

12.50€

¡Los panes!

Cesta de pan a rodajas

1.00€

Pan rustico redondo con mantequilla trufada (10 min)

5.00€

Pan de coca tostado con tomate untado y aceite de oliva virgen extra **3.00€**

Pan de payes sin gluten (10 min)

3.50€

¡Para compartir!

Chips de alcachofa fritas con salsa romesco casera

9.50€

Berenjena frita con miel y sal maldon

9.50€

Huevos estrellados con jamón ibérico

12.00€

Patatas bravas estilo Ca la Rosi

6.00€

Chistorra de navarra frita a la sidra

7.50€

Croquetas caseras (5 unidades) ¡preguntar al camarero!

9.00€

Torreznos de Soria fritos a tacos

6.00€/8.50€

Morcilla de wagyu a la plancha con cebolla y pimiento rojo caramelizado
9.00€

Pulpo de montaña (oreja de cerdo a la gallega) con patata hervida y pimentón **12.00€**

Los Callos de Ca La Rosi con su punto de picante
8.50€/12.00€

La tortilla de patata y cebolla individual con pan con tomate
7.95€

La patata y cebolla confitada, salsa tartufata y parmesano
15.00€

¡Del huerto a la mesa!

Ensalada de tomate, cebolla, ventresca de atún y piparras
11.00€

Ensalada de queso de cabra caramelizada y frutos secos
9.50€

Ensalada del huerto (lechuga, tomate, cebolla, maíz, zanahoria y espárragos) **7.75€**

Tomate, burrata, relish de olivas de Kalamata y Jamón ibérico **12.50€**

Ensalada de salmón ahumado, queso manchego y olivada
12.00€

¡Del Mar a la mesa!

Huevos, patatas fritas y bogavante azul

11.00€/100gr

Pulpo a la gallega con su patata hervida y pimentón

18.00€/25.00€

Mejillones al vapor con su limón

10.50€

Mejillones a la marinera

12.50€

Mejillones a la salsa roquefort

12.50€

Calamares a la andaluza con mayonesa y ralladura de limón

12.00€

Calamares a la Romana caseros estilo Ca la Rosi

14.00€

Tallarinas a la plancha con su salsita de ajo y vino blanco

15.00€

Zamburiñas a la plancha con ajo y perejil

15.00€

¡Los arroces y fideuas! Servicio medio día o por encargo

(mínimo 2 personas) (35 min espera)

Arroz de marisco o fideua marinera

16.00€/ración

Arroz o fideua de verduras (vegana)

16.00€/ración

Arroz o fideua de solo carne (pollo, conejo, costilla, etc.) 17.00€/ración

Arroz o fideua negra estilo Ca la Rosi

16.90€/ración

Arroz mar y montaña (un poco de allí u otro poco de allá)

18.95€/ración

Arroz o fideua de bogavante canada (seca o caldosa)

26.00€/ración

Arroz o fideua de bogavante nacional (seca o caldosa) 34.00€/ración

¡Las carnes!

Hamburguesa de wagyu criado en España

16.50€ en pan de coca con queso, tomate, lechuga y guarnición de patata frita

Entraña de wagyu español a la brasa 12.00€/100gr

Con salsa chimichurri (opcional), patatas fritas y pimientos del padrón

Picaña de wagyu español a la brasa

12.00€/100gr

Con salsa de pimienta verde (opcional), patatas y pimientos del padrón

Preso ibérica de bellota a la brasa o al horno

6.50€/100gr

Con su salsa de miel y mostaza y sus acompañantes

Entrecot de vaca gallega madurada a la brasa

19.00€

Costillas de cerdo al horno $\frac{1}{2}$ ración 12.50€/ 21.00€ entera
Cocinada a baja temperatura y con salsa barbacoa

El costillar de ternera
31.00€

Cocinada lentamente al horno y glaseada con salsa de carne

El chuletón de vaca nacional del norte madurado
49.95€/kg

El chuletón de lomo bajo de wagyu Español
135.00€/kg

El Pack chuletón (recomendado para 2 personas) **60.00€**

¡Los dulces!

Las trufas de chocolate con aceite y sal maldon **6.00€**

El pastel de queso casero
6.50€

La tarta de Santiago acompañada de moscatel
5.75€

El mato con miel y nueces caramelizadas
5.50€

El helado de turrón con ratafía y frutos secos
6.50€

El coulant de chocolate negro con helado de vainilla 6.50€

El coulant de chocolate blanco con helado de pistacho 6.75€

**Copa de sorbete de limoncello con chupito de vodka
6.50€**

Copa de helado de pistacho con chocolate 6.00€

Café irlandés (delicioso café sobre whisky y nata) 6.50€

¡PREGUNTAR AL CAMARERO SOBRE LOS POSTRES FUERA DE CARTA!

Para información relativa a los alérgenos pregunte a nuestro personal



IVA INCLUIDO EN TODA LA CARTA