

ENTRANTES

NACHOS *vegetariano / sin gluten*

Nachos de maíz, salsa casera hecha de una mezcla de tres quesos y nata, frijoles, pico de gallo. Con o sin jalapeños.....8,5

Pide extra de guacamole por.....2

CHILLI NACHOS

Nachos de maíz, salsa casera de queso, chilli con carne, frijoles, pico de gallo y nata. Con o sin jalapeños.....10,5

GUACAMOLE *vegano / sin gluten*

Aguacate machacado, zumo de limón natural y pico de gallo con chips / totopos de maíz.....9,5

SOPA AZTECA 🍷

Caldo de pollo con pollo deshebrado, tiras de tortillas de maíz, aguacate, queso feta, nata, especias picantes.....8,5
Sin pollo.....8

Puedes pedir vegetariana o vegana

FLAUTAS *sin gluten*

Tortillas de maíz fritas rellenas de pollo con salsa de tomate y cebolla, lechuga, frijoles, nata y pico de gallo (tomate, cebolla, cilantro).....8

CEVICHE DE PESCADO *sin gluten*

Pescado marinado en zumo de lima natural con aguacate, mango, tomate, cebolla, cilantro y jengibre.....11

Ceviche de pescado



Flautas



Chilli Nachos



TACOS

Cuatro tortillas de maíz y con un tipo de carne a escoger.....11,5

CARNE ASADA

Carne de ternera (marinada con soja), pico de gallo, con salsa de chile de árbol picante y lima al lado.

COCHINITA *sin gluten*

Cerdo adobado con naranja, achiote y especias con cebolla roja marinada en lima, naranja y hierbas.

AL PASTOR *sin gluten*

Cerdo marinado en una salsa de tres chiles con cebolla, cilantro y piña.

POLLO *sin gluten*

Pechuga de pollo marinada con especias y aceite de oliva con guacamole.

PESCADO

Pescado empanado frito, lechuga, pico de gallo y salsa cremosa de chipotle. Con tortillas de trigo.

VEGETARIANOS *vegetariano / vegano / sin gluten*

Frijol negro, maíz, guacamole, tomate cherry, cebolla y cilantro.

VARIADOS

Un plato con cuatro tortillas de maíz con pollo, carne asada, al pastor y cochinita (cerdo adobado).
(NO HAY SUSTITUCIONES)

QUESADILLAS

Tres tortillas de harina de trigo rellenas de queso fundido con un tipo de carne a escoger y acompañadas con pico de gallo.....11

CARNE ASADA

Carne de ternera (marinada con soja).

COCHINITA

Cerdo adobado con naranja, achiote y especias.

Puedes pedir sin gluten

AL PASTOR

Cerdo marinado en salsa de tres chiles con cebolla, cilantro y piña.

Puedes pedir sin gluten

POLLO

Pechuga de pollo a la parrilla marinada con especias y aceite de oliva.

Puedes pedir sin gluten

VEGETARIANAS *vegetariana*

Champiñón, cebolla y queso.

Puedes pedir sin gluten

FRIJOLES NEGROS *vegetariana*

Frijoles negros y queso.

Puedes pedir sin gluten

QUESO *vegetariana*

Solo queso.

Puedes pedir sin gluten



Quesadillas de queso



Tacos variados



BURRITOS

Tortilla grande de harina de trigo rellena de frijoles refritos, lechuga, arroz, queso, pico de gallo, nata agria y con un tipo de carne a escoger.....11,8

CARNE ASADA

Carne de ternera (marinada con soja).

COCHINITA

Cerdo adobado con naranja, achiote y especias.

AL PASTOR

Cerdo marinado en una salsa de tres chiles y piña.

POLLO

Pechuga de pollo a la parrilla marinada con especias y aceite de oliva.

VEGETARIANO *vegetariano*

Frijol negro, maíz y guacamole.

Puedes pedir vegano



PRINCIPALES



ENSALADA DE POLLO A LA PLANCHA

Pollo a la parrilla con lechuga, tomate, aguacate, pimienta y aderezo balsámico.....11,5

Sin pollo.....9

Puedes pedir vegetariano o vegano

QUESABIRRIAS *sin gluten*

Tres tortillas de maíz fritas con costilla de ternera cocida estilo birria y queso derretido, servidas con una guarnición de consomé para mojar.....12

ENCHILADAS VERDES *vegetariano / sin gluten*

Tortillas de maíz, rellenas de queso gratinado y champiñones, cubiertas en salsa verde, nata quark y cebolla.....13

ENCHILADAS VERDES CON POLLO *sin gluten*

Tortillas de maíz, rellenas de pollo cubiertas en salsa verde, cebolla, queso gratinado y nata agria.....14

ARRACHERA

Filete de ternera a la parrilla con arroz, frijoles y guacamole.....15



EXTRAS



GUACAMOLE.....2

JALAPEÑOS.....2

SALSA VERDE.....1

CHIPOTLE.....1

PICO DE GALLO.....1

TORTILLAS.....2

FRIJONES / ARROZ.....1,5

QUESO.....1,5



INFORMATION

Nuestra cocina no está segregada por lo cual puede existir contaminación cruzada de alérgenos.

Nuestras salsas de tomate en la mesa son caseras también (una picante y la otra no).

No separamos cuentas
No aceptamos billetes de 500€

 - Picante

Precios incluyen 10% de IVA.

Por favor avise al camarero si usted tiene alguna alergia a los alimentos.

Abrimos siete días a la semana:

Domingo - Jueves: 13:00 - 00:00

Viernes - Sábado: 13:00 - 01:00



tag @rosanegrarestaurants

POSTRES

CARLOTA DE LIMÓN

Tarta de limon mexicano hecho con leche condensada y galletas maria...6,5

CREPAS DE CAJETA

Crepas caseras con dulce de leche, nueces, manzana y canela...6,5

Añade una bola de helado por...1,9

TAPÓN DE CHOCOLATE *sin gluten*

Coulant de chocolate con helado de vainilla y nuece...6,5

POSTRE DE LA SEMANA...6,5

(preguntar al camarero)



Crepas de cajeta



Carlota de limón



Abrimos siete días a la semana:

Dom – Jue:
13:00 - 00:00

Vie – Sab:
13:00 - 01:00

Síguenos:

facebook.com/
rosanegrabcn

instagram.com/
rosanegrarestaurants



tag @rosanegrarestaurants

CERVEZAS

ROSA NEGRA LEMON IPA....4,5

Coronita
Negra Modelo
Modelo Especial
Pacífico
....4

CERVEZA (caña/copa)....2,4/4,2

DOBLE MALTA....3

CERVEZA SIN ALCOHOL....3,5

CERVEZA SIN GLUTEN....3,5

MICHELADA (suplemento....2)
Cerveza a escoger, sal, limón,
salsa picante, salsa
worcestershire y zumo maggi.
Con o sin zumo de tomate.

RUSA (suplemento....2)
Cerveza a escoger, sal y limón.

RUSA BARRIL....5

MICHELADA (barril....5)

REFRESCOS

Limonada rosa casera....3
Zumos (naranja, piña o melocotón)....2,5
Coca Cola, Fanta, Sprite, Nestea....2,2
Red Bull....3,3
Agua / Agua con gas....2
Carajillo....3
Café solo....1,3
Café cortado....1,4
Café con leche....1,8
Cappuccino....2,5
Té....1,8
Infusiones....1,8
(menta, poleo,
tila, manzanilla)



VINOS

TINTOS copa / botella
De la casa....3,5 / 14,5
Recomendado....4 / 17,5

BLANCOS copa / botella
De la casa....3,5 / 14,5
Recomendado....4 / 17,5

VERMOUTH DE LA CASA (BANDARRA)....4

SANGRÍA MEXICANA....4

SMOOTHIES

TROPICAL....5
(mango, piña, melón y kiwi)

FRESAS & PLÁTANO....5

AGUAS DE FRUTAS

Maracuya
Guayaba
Jamaica
Tamarindo
....3



CÓCTELES

MARGARITA FRAPÉ MARGARITA ROCAS

Tequila, triple seco, sal, azúcar y zumo de limón natural. También de fresa, tamarindo, guayaba o maracuyá.....4,5 / ROCAS.....7

MARGARITA JIMADOR.....6,5 MARGARITA PREMIUM.....9

MOJITO

Ron, zumo de lima, menta fresca y azúcar. También de fresa, tamarindo, guayaba o maracuyá.....4,5

MOJITO BACARDI.....6,5 MOJITO PREMIUM.....9

MEZCALITA

Mezcal, triple seco, tajin, azúcar y zumo de limón natural. También de fresa, tamarindo, guayaba o maracuyá.....7

DAIKIRI

Ron, azúcar y zumo de limón natural. También de fresa, tamarindo o maracuyá...7

CAIPHIROSKA

Vodka, azúcar moreno y zumo de lima natural. También de fresa, tamarindo o maracuyá.....7

CAIPIRINHA

Cachaça, azúcar moreno y zumo de lima natural. También de fresa, tamarindo o maracuyá.....7

PIÑA COLADA

Ron de coco, leche de coco y zumo piña....7

TEQUILA SUNRISE

Tequila, zumo de naranja y granadina....7

MEZCALERO 🍷

Mezcal, naranja, pulpa de guayaba y tajin (polvo picante)....7

RAVALERO 🍷

Tequila, lima, azúcar moreno, maracuyá y tajin (polvo picante)....7

MATADOR 🍷

Mezcal, zumo de piña, zumo de limón, azúcar y tajin (polvo picante)....7

Cóctel del mes...7

Por favor, pregunte a su camarero.

TEQUILA Y MEZCAL



Chupito 3cl. / Caballito 6cl.

TEQUILA

Arraigo.....4 / 5,25
Patron blanco.....4,5 / 5,5
Patron reposado....5,25 / 6,75
Patron añejo....5,5 / 8
Patron café...4,5 / 5,5
Herradura blanco....4,5 / 5,5
Herradura reposado....5,25 / 6,75
Cuervo tradicional....5,25 / 6,75
Cenote reposado....6,25 / 8,5

MEZCAL

Mezcal de la casa....4,5 / 5,5
Mezcal danzantes....5,5 / 8
Mezcal alipus....5,5 / 8
Mezcal recomendado....6,25 / 8,5

Pide tu tequila con Banderita (sangrita casera y zumo de limón)2,75



ALÉRGENOS

Sustancias o productos que causan alergias o intolerancia:

- 1 – Gluten
- 2 – Crustáceos
- 3 – Huevo
- 4 – Pescado
- 5 – Cacahuets
- 6 – Soja
- 7 – Leche
- 8 – Frutos de cáscara
- 9 – Apio
- 10 – Mostaza
- 11 – Sésamo
- 12 – Dióxido de azufre
- 13 – Moluscos
- 14 – Ultramuces
- S/A – Sin alérgeno

Nuestra cocina no está segregada, por lo cual puede existir la contaminación cruzada de alérgenos.

Usamos productos que puede contener trasas de algunos alergenos.

Por favor, avise al camarero si usted tiene alguna alergia a los alimentos.



STARTERS

Nachos **7, 12**
Chilli Nachos **7, 12**
Guacamole **N/A**
Sopa Azteca **7, 9**

QUESADILLAS

Carne asada **1, 6, 7**
Pollo **1, 7**
Al Pastor **1, 7, 12**
Cochinita **1, 7, 12**
Vegetariano **1, 7**
Frijoles negros **1, 7**

TACOS

Carne asada **1, 6**
Pollo **N/A**
Cochinita (cerdo adobado) **12**
Al pastor **12**
Pescado **1, 3, 4**
Vegetariano **N/A**
Tacos variados **1, 6, 12**

BURRITOS

Carne asada **1, 6, 7**
Cochinita (cerdo adobado) **1, 7, 12**
Al Pastor **1, 7, 12**
Pollo **1, 7**
Vegetariano **1, 7**

FAJITAS

Ternera/pollo/mixta/ veg **1,6**

MAINS

Ensalada mixta con pollo (y sin pollo) **10, 12**
Quesabirrias **7, 12**
Enchiladas tapatías (verdes) **7**
Arrachera **6, 7**

EXTRAS

Salsa verde **N/A**
Chipotle sauce **7, 12**
Jalapeños **12**
Guacamole **N/A**

DESSERTS

Lemon carlota **1, 7, 12**
Crepas de cajeta **1, 3, 7, 8**
Tapon de chocolate: sin gluten **1, 3, 7, 8**



INFORMATION

Nuestra cocina no está segregada por lo cual puede existir contaminación cruzada de alérgenos.

Nuestras salsas de tomate en la mesa son caseras también (una picante y la otra no).

No separamos cuentas
No aceptamos billetes de 500€

 – Picante

Precios incluyen 10% de IVA.

Por favor avise al camarero si usted tiene alguna alergia a los alimentos.

Abrimos siete días a la semana:

Domingo - Jueves: 13:00 - 00:00
Viernes - Sábado: 13:00 - 01:00



tag @rosanegrarestaurants