

DESAYUNOS / BREAKFAST



Servido todo el día / Served all day

HUEVOS BENEDICT / EGGS BENEDICT 7.90€

Dos huevos camperos pochados, bacon y espinacas con salsa holandesa casera.

Two organic poached eggs with bacon, spinach and our homemade hollandaise sauce.

HUEVOS ROYALE / EGGS ROYALE 9.90€

Dos huevos camperos pochados, salmón ahumado y espinacas con salsa holandesa casera.

Two organic poached eggs with smoked salmon, spinach and our homemade hollandaise sauce.

HUEVOS ROSAS / ROSAS EGGS 8.90€

Dos huevos camperos pochados con aguacate, tomate y cebolla caramelizada.

Two organic poached eggs with avocado, tomato and caramelised onion.

¿CÓMO QUIERES TUS HUEVOS? HOW DO YOU LIKE YOUR EGGS? 5.90€

Revueltos - Scrambled / Tortilla - Omelette / Pochados - Poached
Fritos - Fried / Cocidos - Boiled

Añada ingredientes, pregunte al camarero por favor!
Extras can be added, please ask your waiter! 1.50€

AÇAÍ BOWL 7.90€

Plátano, fresas, coco, cacao, y granola casera con flores comestibles
Banana, strawberries, coconut flakes, cacao nibs, and our homemade granola with edible flower.

MATCHA BOWL 8.90€

Frambuesas, arándanos, coco, y granola casera con flores comestibles.
Raspberries, blueberries, coconut flakes, and our homemade granola with edible flower.

ROSAS BOWL 7.90€

Yogur (natural o de soja), fruta fresca, granola casera, y miel con flores comestibles.

Yogurt (natural or soya), fresh fruit, our homemade granola and honey with edible flower.

PORRIDGE 7.90€

Con leche a tu elección o agua. / With milk of your choice or water.

CLASSIC WAFFLES 7.90€

Frutos rojos con miel, nata montada o sirope.
Berries with honey, fresh cream or maple syrup.

GOFRES NEGROS ORGÁNICOS ROSAS ORGANIC BLACK WAFFLES 8.90€

Fresas, plátano, salsa de chocolate blanco con frutos secos y flores comestibles.

Strawberries, bananas, and a nutty white chocolate sauce with edible flower.

MAINS



NUESTROS PANES CASEROS OUR HOMEMADE BREADS

Two rodajas / Two slices

Con mantequilla y mermelada casera.
With butter and homemade jam. 3.90€

Miel.
Honey. 3.90€

Puré de tomate y aceite de oliva virgen.
Tomato purée and olive oil. 3.90€

Aguacate y aceite de oliva virgen.
Avocado and olive oil. 4.90€

BAKERY SELECTION

Croissants. 3.90€

Pan au chocolat 4.50€

Rol de canela
Cinnamon rolls 4.50€

STARTERS

SALMOREJO 4.90€

VERDURAS CON HUMMUS
Y GUACAMOLE
VEGETABLES WITH HUMMUS
AND GUACAMOLE 6.90€

NACHOS 8.90€

Con guacamole, salsa pico de gallo y queso
With guacamole, spicy tomato sauce, and cheese.

ROSAS FLAT BREADS 13.90€

Queso crema, salmón ahumado, aguacate y alcaparra
Cream cheese, smoked salmon, avocado and capers

ROSAS FLAT BREADS 11.90€

Pollo, mayonesa citrica, espárragos, cebolla morada fresca
Chicken, lemon mayonnaise, asparagus and red onion

MAIN COURSES

ROSAS ENSALADA DE QUINOA
ROSAS QUINOA SALAD 9.90€

Con pollo o queso halloumi / add chicken or halloumi cheese
(2.50€ per extra)

ENSALADA DE CABRA CON BAYAS
DE GOJI Y NUECES 11.90€

GOATS CHEESE SALAD WITH GOJI
BERRIES AND WALNUTS

ESPAGUETI DE CALABACIN CON
PECHUGA 12.90€

COURGETTE SPAGHETTI WITH
CHICKEN BREAST

BERENJENAS CON MISO, BROCOLI Y
ESCAMAS DE COCO TOSTADO 9.90€

AUBERGINE WITH A MISO DRESSING,
BROCCOLI AND BAKED COCONUT FLAKES

TARTAR DE ATÚN CON AGUACATE
Y MANGO 15.90€

TUNA TARTAR ON A BED OF AVOCADO
AND MANGO

TACO DE ATUN MARINADO EN
COGOLLO DE LECHUGA 15.90€

SPICY MARINATED TUNA TACO IN A
HEART OF LETTUCE

HAMBURGUESA VEGETAL
VEGGIE BURGER 11.90€

HAMBURGUESA DE TERNERA CON
MAYONESA DE KIMCHI Y LECHUGA
DE MEZCLUN 14.90€

BURGER WITH KIMCHI MAYONNAISE
AND MEZCLUN LETTUCE

SIDES

CHIPS DE KALE
KALE CHIPS 3.90€

CHIPS DE KALE
KALE CHIPS 3.90€

DESSERT



TARTA DE QUESO ROSAS 6.90€

ROSAS CHEESECAKE

TARTA DE ZANAHORIA 5.90€

CARROT CAKE

CHOCOLATE Y AVELLANAS CON 6.90€

MORAS Y FRAMBUESAS
SIN GLUTEN

CHOCOLATE CAKE WITH HAZELNUT,
BLACKBERRY AND RASPBERRYS
GLUTEN FREE

TARTA DE FRESCA DE VAINILLA Y 5.90€

LIMA CON CREMA MASCARPONE Y
FRAMBUESA

VANILLA AND LIME CAKE WITH
MASCARPONE CHEESE AND VANILLA

TARTA DE TRUFA DE CHOCOLATE 5.90€

CON DULCE DE LECHE Y MERENGADA
SIN GLUTEN

TRUFFLE CHOCOLATE CAKE WITH
DULCE DE LECHE AND MERENGUE
GLUTEN FREE

RED VELVET CON CREMA DE QUESO 5.90€

Y VAINILLA

RED VELVET CAKE WITH VANILLA
CREAM CHEESE

MACARONS

3 7.50€

6 13.00€

9 19.90€

FINANCIERS 2.90€

Nuestros platos pueden contener o haber estado en contacto con gluten, huevos, frutos secos o leche. Por favor, para más información, pregunta a un miembro del equipo.

Menu items may contain or come into contact with wheat, eggs, peanuts, tree nuts, and milk. For more information, please ask a member of staff.