



MENÚ

GASTRONOMICO

MENÚ DEGUSTACIÓN

ROSANTA

APERITIVO

TIRADITO

Mero curado con sal de jamaica y macerado en una leche de tigre con un toque de maracuyá, tomate fresco, encurtidos de la casa y brotes de arúgula, acompañados de chips de malanga y camote.

ENTRANTE

CAMARONES AL HORNO

Camarones al horno con hierbas del jardín, acompañados de tomates cherry, aceite de oliva, aceite de sésamo, ajo y cebolla.

Maridaje: Chiatenango - Ron Zacapa 23, infusión de Chai Guatemalteco, jugo de limón y miel.

FUERTE

LOMITO ROSANTA

Lomito a la parrilla, servido con un suave gratín de papa sobre una salsa cremosa de ajo confitado. Cubierto de gremolata y acompañado de zanahorias asadas.

Maridaje: Red Pepper Ron Fashioned - Ron Colonial Antigüeno macerado en chiles morrones horneados, bitter de tabaco, un toque de jarabe y ahumado con tabaco de vainilla.

POSTRE

MOUSSE DE CHOCOLATE

Mousse de chocolate 70% cacao de origen sostenible sobre una crema inglesa de limón amarillo, crema batida y salsa de fresa con un toque de ron.

Maridaje: Los Penitentes - Ron Botran 12, Ron Botran Reserva Blanca, maracuyá, infusión de romero, jugo de mandarina y jarabe simple.

Cotización evento privado
CENA DE GASTROCOCTELERÍA
restaurante@rosanta.rest



Descripción	Precio	Cantidad	Subtotal
Menú Degustación	Q450		

OBSERVACIONES:

- Informar alergias alimentarias
- Puede incluir cata de Ron Colonial Antigüeno al inicio

COBROS ADICIONALES

- Se cobrará el 12% sobre servicio
- Renta de espacio por evento privado:
- Reservación no garantizada sin el 50% de depósito sobre el total del evento.