

MENÚ
EVENTOS



MENÚ 1

MUSLO DE POLLO A LA NARANJA Q270

ROSANTA

ENTRANTE

ENSALADA ROSANTA

Frescas lechugas mixtas. Tomates rostizados, naranja, cremoso aguacate, melocotón grillado, encurtidos de la casa, acompañado de una vinagreta de hierbabuena.

FUERTE

MUSLOS DE POLLO A LA NARANJA

Muslos de pollo horneados con fondo de vegetales y salsa de naranja, en una cama de mix de vegetales rostizados y papa horneadas.

POSTRE

PANACOTA DE MARACUYÁ

Fresco maracuyá del jardín con un toque de crema batida y menta.

MENÚ 2

ROSANTA

LOMO DE CERDO EN SALSA DE ESPINACA Q310

ENTRANTE

CARPACCIO DE RES

Lascas finas de lomo, aceite de albahaca, alcaparras, nabos encurtidos, cebollas encurtidas y piel de limón amarillo confitado. Acompañado de pan tostado de la casa

FUERTE

LOMO DE CERDO EN SALSA DE ESPINACA

Lomo de cerdo horneado con vino tinto y vegetales y servido con puré de zanahoria y güicoy en salsa de espinaca.

POSTRE

PERAS HORNEADAS

Peras horneadas con sirope de citronela, queso crema con mandarina y pistachos.

MENÚ 3

LOMITO ROSANTA

Q350

ROSANTA

ENTRANTE

HONGOS CREMOSOS

Sofrito de mix de hongos frescos con ajo, cebolla, hierbas del jardín, vino blanco y toque de crema.

FUERTE

LOMITO ROSANTA

Lomito a la parrilla, servido con una terrina de papa sobre una salsa cremosa de ajos confitados, cubierto por una fresca gremolata y zanahorias asadas.

POSTRE

MOUSSE DE CHOCOLATE

Chocolate 70% cacao sobre una cama de salsa de melocotón, coulis de fresa con ron.

Cotización evento privado
restaurante@rosanta.rest



Descripción	Precio	Cantidad	Subtotal
Menú 1: Muslos de pollo a la naranja	Q270		
Menú 2: Lomo de cerdo en salsa de espinaca	Q310		
Menú 3: Lomito Rosanta	Q350		

OBSERVACIONES:

- Informar alergias alimentarias

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.