



La Rosa de Madera



MENÚ

PIZZA • RESTAURANTE • EVENTOS

Cocina tradicional del Mediterráneo



La Rosa de Madera
PIZZA · RESTAURANTE · EVENTOS

LA COCINA DEL MEDITERRÁNEO.

La cocina del Mediterráneo se caracteriza por ser sana, sencilla y sabrosa debido a la utilización de elementos naturales como el aceite de oliva y especias condimenticias, que también tienen propiedades medicinales, y que realzan su sabor, tales como el romero, la albahaca, la salvia, el ajo, el tomillo, el laurel, el perejil y la hierbabuena, entre otros. Asimismo, no se utilizan colorantes y saborizantes artificiales.

Basado en esos conceptos, los invitamos a degustar nuestra cocina, donde recreamos recetas muy antiguas y tradicionales de los principales países del Mediterráneo.

BREVE HISTORIA DE ESTA CASA

La Casa Rosa de Madera fue construida a principios del siglo XX, con un estilo arquitectónico donde se conjugan elementos del “art déco”, el “art nouveau” y elementos guatemaltecos, lo que define un conjunto ecléctico. La fuente del patio principal y las paredes de adobe de la parte trasera de la casa, son de una construcción mucho más antigua que fué destruida en los terremotos de 1917 y 1918.

Actualmente, la casa es definida como Patrimonio Cultural de la Nación categoría B, en el Decreto número 26-97 del Congreso de la República de Guatemala, denominado “Ley para la Protección del Patrimonio Cultural de la Nación” y su Reglamento. La casa fue minuciosamente restaurada por sus actuales propietarios y se trató de rescatar la belleza del inmueble, al que se dotó de jardines tradicionales típicos de la casa guatemalteca.

Índice	Página
Desayunos	1
Sandwiches	3
Entradas	5
Sopas	7
Ensaladas	8
Pizzas	9
Pastas y Paella	12
Pollos y Carnes	14
Postres	17
Cáfe, té, chocolate e infusión	18
Licados de fruta natural; Limonadas; Agua y Gaseosas	19
Cervezas	21
Vinos	21
Aperitivos	22
Digestivos - Tonificantes	22
Licores	23
Cócteles	24



1. DESAYUNO TÍPICO ESPAÑOL. Porción de tortilla española (torta de huevo con patatas y cebolla frita); picadillo de tomate con cebolla y aliño; porción de garbanzos y pan caliente. Q.42.00
2. DESAYUNO TÍPICO ESPAÑOL. Tortilla de huevos (omelette) rellena con las siguientes opciones (a elegir una de ellas):
 - Queso gouda
 - Queso gouda y jamón
 - Champiñones al ajillo
 Todas se acompañan de porción de frijoles rojos con carne picada y finas hierbas Q.42.00
3. DESAYUNO TÍPICO ESPAÑOL. Pastel de tortillas de huevo sobrepuestas con diferentes ingredientes: champiñones al ajillo, queso mozzarella, jamón de york, espárragos. Se acompaña con una ensalada de pimientos asados de la casa. Q.55.00
4. DESAYUNO TÍPICO ESPAÑOL. Bocado de pan caliente con tomate restregado, aceite de oliva y jamón serrano, porción de aceitunas. Q.45.00
5. DESAYUNO TÍPICO FRANCÉS E ITALIANO. Rodajas de pan caliente al horno; mantequilla; miel orgánica; mermelada casera de frutas de estación. Q.30.00
6. DESAYUNO TÍPICO FRANCÉS. Croissant relleno de jamón y queso fundido. Q.40.00
7. DESAYUNO TÍPICO FRANCÉS. Sándwich Croque Monsieur. (pan de molde con queso, jamón y bechamel) Q.50.00
8. DESAYUNO GRIEGO, ANTIOXIDANTE Y DEPURATIVO. Un yogurt griego endulzado con miel orgánica, cúrcuma y pimienta negra. Acompañado con plato de frutas de estación (melón, sandía, papaya, otros). Q.42.00
9. DESAYUNO DE FRUTAS TROPICALES. Frutas de temporada: sandía, piña, papaya, melón, banano, miel orgánica. Q.30.00
10. DESAYUNO CHAPÍN. Huevos al gusto, acompañada de salsa de tomate casera, queso fresco, porción de frijoles negros volteados, plátano frito, crema, longaniza y tortillas del comal. Q.45.00
11. DESAYUNO DE PANQUEQUES MIEL Y MERMELADA. Opción de chocolate caliente en lugar de café. Q.35.00
12. PARFAIT DE FRUTAS, YOGURT, MIEL Y GRANOLA. Q.40.00

3 SANDWICHES
EN PAN DE MOLDE Y PAN DE LA CASA



4 SANDWICHES EN PAN DE MOLDE Y PAN DE LA CASA

1. **CROQUE MONSIEUR.** En pan de molde (blanco o integral) con bechamel, jamón de york, queso mozzarella y parmesano. Se sirve caliente. Q.35.00
2. **DE JAMÓN Y QUESO.** En pan de molde (blanco o integral), mayonesa, mostaza, lechuga, tomate, jamón y queso. Se sirve frío. Q.27.00
3. **FUNDIDO DE JAMÓN Y QUESO EN HORNO DE LEÑA.** En pan de molde (blanco o integral), aceite de oliva, jamón, queso y tomate rodajado. Se sirve caliente. Q.27.00
4. **VEGETARIANO.** En pan de molde (blanco o integral), mayonesa, queso gouda, rebanadas de tomate y lechuga. Se sirve frío. Q.25.00
5. **DE ENSALADA DE POLLO CON VEGETALES.** En pan de molde (blanco o integral), mayonesa, picadillo de pollo con vegetales. Se sirve frío. Q.25.00
6. **PAN DE LA CASA CON VEGETALES Y PESTO.** Pesto casero (albahaca, aceite de oliva, nueces, ajo y parmesano), rodajas de tomates asados, queso parmesano y rodaja de berenjena asada. Calentado en horno de leña. Q.30.00
7. **PAN TOMAQUET Y JAMÓN SERRANO.** Pan de la casa, tomate restregado, sal, aceite de oliva y jamón serrano. Se sirve frío. Q.40.00
8. **PANINI NAPOLITANO.** Pan de la casa, salsa de tomate casera, rodajas de tomate con queso mozzarella, ajos, aceite de oliva y orégano. Se funde al horno de leña. Q.30.00
9. **PANINI DE ATÚN Y TOMATE.** Pan Baguette con atún, mayonesa, apio, cebolla. Cubierto con rodajas de tomate y mozzarella. Se funde al horno de leña. Q.50.00
10. **PAN DE LA CASA, CON CORTES TRASVERSALES.** Se calienta al horno de leña y se rellena con las siguientes combinaciones:
 - Mantequilla, ajo, perejil, aceite de oliva Q.30.00
 - Rodajas de tomate, ajo, orégano, mozzarella y aceite de oliva Q.30.00

ENTRADAS BOQUITAS TÍPICAS DEL MEDITERRÁNEO








ENTRADAS TÍPICAS DEL MEDITERRÁNEO

-  1. CROQUETAS CASERAS DE POLLO. Q.45.00
-  2. CROQUETAS CASERAS DE JAMÓN SERRANO. Q.50.00
-  3. PATATAS BRAVAS: Fritas acompañadas de salsa casera roja picante y "alioli" Q.35.00
-  4. CAZUELITA DE GAMBAS (CAMARONES) AL AJILLO: Fritos en aceite de oliva con ajos, chile picante y perejil picado. Q.60.00
-  5. CAZUELITA DE CHAMPIÑÓN EN LASCAS. Fritos en aceite de oliva, ajo y perejil. Q.50.00
-  6. CAZUELITA DE GARBANZOS: Con chorizo extremeño y tocino. Q.35.00
-  7. CAZUELITA DE LENTEJAS. Con chorizo extremeño y tocino. Q.35.00
-  8. CAZUELITA DE QUESO FUNDIDO PROVOLONE. Con salsa de tomate y finas hierbas. Q.50.00
-  9. CAZUELITA DE QUESO FUNDIDO PROVOLONE CON CHORIZO. Con salsa de tomate, finas hierbas y chorizo. Q.55.00
-  10. CAZUELITA DE BERENJENAS A LA PARMESANA. Berenjenas asadas, salsa de tomate casera, gratinadas con queso mozzarella y parmesano. Q.50.00
-  11. TORTILLA DE PATATAS. Se acompaña con una ensalada fresca de tomates y cebollas con aliño mediterráneo. Q.40.00
-  12. PLATO DE ENTREMESSES DE JAMON SERRANO. Q.60.00
-  13. PLATO DE ENTREMESSES DE QUESO MANCHEGO. Q.60.00
-  14. PLATO DE ENTREMESSES DE CHORIZO DE PAMPLONA. Q.40.00
-  15. PLATO DE ENTREMESSES DE JAMÓN SERRANO Y QUESO MANCHEGO. Q.115.00
-  16. PLATO DE ENTREMESSES ESPAÑOLES DE JAMÓN SERRANO, QUESO MANCHEGO Y CHORIZO DE PAMPLONA. Q.150.00
-  17. CARPACCIO DE LOMITO. Con alcaparras, parmesano, cebolla, aceite de oliva y limón. Q.70.00

SOPAS TRADICIONALES MEDITERRÁNEAS SERVIDAS EN CAZUELAS DE BARRO



-  1. **SOPA CASERA DE VERDURAS.** Sopa a base de caldo de verduras. Condimentada con finas hierbas. Se sirve en cazuelita de barro bien caliente. Q.25.00
-  2. **SOPA DE TOMATE TRADICIONAL:** Sopa a base de tomate maduro cocinado con finas hierbas. Se presenta en cazuelita de barro bien caliente decorado con crema y crostones. Q.25.00
-  3. **SOPA DE FRIJOLES ROJOS.** Sopa a base de frijoles rojos aderezada con finas hierbas y chorizo extremeño y tocino. Se sirve en cazuela de barro caliente. Q.30.00
-  4. **SOPA DE AJOS Y JAMÓN SERRANO (RECETA TRADICIONAL DE MADRID):** Sopa a base de ajos, jamón serrano, lascas de pan, pimentón dulce y huevo gratinado al horno de leña. Se sirve en cazuela de barro muy caliente. Q.40.00
-  5. **SOPA DE CEBOLLAS AL BRANDY.** Sopa a base de cebollas, ajo, hojas de salvia, quindilla picante, rodajas de pan, chorrito de brandy, queso mozzarella gratinado al horno. Se sirve en cazuela de barro muy caliente. Q.40.00

ENSALADAS TRADICIONALES DEL MEDITERRÁNEO



-  1. **ENSALADA MEDITERRÁNEA TRADICIONAL.** Lechuga, tomate en rodajas, aros de cebolla y aceitunas verdes. Aliñado con vinagreta (aceite de oliva, vinagre, sal y pimienta). Q.25.00
-  2. **ENSALADA MEDITERRÁNEA CON AGUACATE.** Lechuga; tomate en rodajas; aros de cebolla; aceitunas negras y aguacate. Aliñado con vinagreta (aceite de oliva, vinagre, sal y pimienta) y salsa rosa casera. Q.30.00
-  3. **ENSALADA NICOISE.** Lechuga bola; gajos de tomate; aros de cebolla; pimiento rojo; huevo duro; atún; anchoas; aceitunas negras. Aliñado con vinagreta (aceite de oliva y vinagre). Q.45.00
-  4. **ENSALADA CÉSAR CON POLLO.** Lechuga romana; trozos de pechuga de pollo asado; crostones; huevo duro; queso parmesano. Aderezado con salsa César casera a base de mayonesa con ajo, anchoas, limón, salsa Lea & Perrins y especias. Q.50.00
-  5. **ENSALADA GRIEGA NATURAL.** Lechuga bola; tomates; chile pimiento rojo y verde; pepino; aceitunas negras; queso, cebolla. Aderezado con aceite de oliva, limón, orégano, perejil y ajo. Q.50.00

PIZZAS ARTESANALES AL HORNO DE LEÑA



LAS PIZZAS SE ELABORAN CON SALSA DE TOMATE CASERA, QUESO MOZZARELLA, ACEITE DE OLIVA Y ESPECIAS MEDITERRÁNEAS

- 1. MOZZARELLA CON ACEITUNAS.**

 - Familiar Q.75.00
 - Personal Q.40.00
- 2. MOZZARELLA AL PESTO.**

 - Familiar Q.75.00
 - Personal Q.40.00
- 3. MOZZARELLA CON JAMÓN, Y MORRONES.**

 - Familiar Q.85.00
 - Personal Q.40.00
- 4. MOZZARELLA CON JAMÓN, MORRONES Y ANCHOAS.**

 - Familiar Q.95.00
 - Personal Q.55.00
- 5. NAPOLITANA CON TOMATE Y AJOS.**

 - Familiar Q.85.00
 - Personal Q.45.00
- 6. DE PEPERONI CON CEBOLLA CARMELIZADA Y TOCINO.**

 - Familiar Q.98.00
 - Personal Q.50.00
- 7. CUATRO ESTACIONES. Tomate con ajo; champiñones al ajillo; alcachofas; jamón y morrones.**

 - Familiar Q.98.00
 - Personal Q.50.00
- 8. DE CARNE AL ESTILO MEDITERRÁNEO (CON O SIN PICANTE, A ELECCIÓN).**

 - Familiar Q.98.00
 - Personal Q.50.00
- 9. VEGETARIANA. Berenjenas, morrones, tomate y champiñones.**

 - Familiar Q.98.00
 - Personal Q.50.00
- 10. PROSCIUTTO (JAMÓN SERRANO) Y ARÚGULA.**

 - Familiar Q.115.00
 - Personal Q.65.00

LAS PIZZAS SE ELABORAN CON SALSAS DE TOMATE CASERA, QUESO MOZZARELLA, ACEITE DE OLIVA Y ESPECIAS MEDITERRÁNEAS

- | | | |
|---|---|----------|
|  | 11. ROQUEFORT, APIO Y NUECES | |
| | • Familiar | Q.98.00 |
| | • Personal | Q.50.00 |
|  | 12. ESPECIAL ROSA DE MADERA. Tomate, ajo picado, orégano y perejil, anchoas, morrones y huevo duro picado. | |
| | • Familiar | Q.98.00 |
| | • Personal | Q.55.00 |
|  | 13. GAMBAS (CAMARONES) AL AJILLO. | |
| | • Familiar | Q.135.00 |
| | • Personal | Q.65.00 |
|  | 14. FUGAZZA (Mozzarella, cebollas asadas y especias mediterráneas). | |
| | • Familiar | Q.85.00 |
| | • Personal | Q.45.00 |
| | 15. INGREDIENTES EXTRAS | Q.20.00 |



PLATOS FUERTES
PASTAS Y PAELLA



PLATOS FUERTES. PASTAS Y PAELLA

- █ █ 1. **LASAÑA DE CARNE A LA BOLOGNESA.** Láminas de pasta, salsa de carne al estilo mediterráneo, gratinada con queso mozzarella y parmesano al horno de leña y en cazuela de barro. Q.60.00
- █ █ 2. **MOUSAKKA DE BERENJENAS.** Láminas de papa y berenjenas asadas, salsa de carne al estilo mediterráneo, bechamel y gratinada con queso mozzarella y parmesano al horno de leña y en cazuela de barro. Q.60.00
- █ █ 3. **CANELONES RELLENOS.** Dos canelones rellenos de espinaca, jamón de york, ricota y nueces. Salsa de tomate casera, bechamel, gratinados al horno de leña con queso parmesano, en cazuela de barro.” Q.65.00
- █ █ 4. **RAVIOLI CASERO RELLENOS DE ESPINACA, JAMÓN DE YORK, RICOTA Y NUECES.** Dos opciones:
 - Salsa de tomate casera y queso parmesano. Q.60.00
 - Con salsa a la “salvia e burro” (salvia y mantequilla y parmesano). Q.60.00
- █ █ 5. **SPAGHETTI.** Tres opciones:
 - Con Salsa Bolognesa (salsa de carne al estilo mediterráneo y parmesano). Q.50.00
 - Con Salsa de Pesto (albahaca, ajo, nueces y parmesano). Q.50.00
 - Con Salsa de Crema de Leche con Tocino y queso parmesano Q.50.00
- █ █ 6. **SPAGHETTI CON GAMBAS AL AJILLO.** Con gambas (camarones) al ajillo (ligeramente picante). Toque de perejil y queso parmesano. Q.85.00
- █ █ 7. **SPAGUETTI A LA PUTTANESCA:** salsa roja casera, anchoas, ajos, alcaparras, aceitunas, chile español, aceite de oliva, perejil y especias mediterráneas) Q.50.00
- █ █ 8. **PASTA CORTA A LA SCARDARO:** Salsa rosa casera, tocino, nueces, toque de albahaca y especias mediterráneas. Q.60.00
- █ █ 9. **PASTA CORTA A LA AMATRICIANA:** Salsa roja casera, ajo, cebolla tocino, chile español vino. Q.50.00
- █ █ 10. **PAELLA DE MARISCOS (SOLO BAJO PEDIDO).** Arroz elaborado en paellera con pescados y mariscos (róbalo, calamar, camarón, almejas), especias mediterránea y decorado con langostinos y mejillones.
 - Paella para 4 personas. Q.320.00
 - Precio por plato extra Q. 80.00
 Para llevar: se entrega en la paellera y se deja un depósito por la misma.


PLATOS FUERTES POLLO Y CARNES



PLATOS FUERTES. POLLOS Y CARNES











-  1. **POLLO AL AJILLO (RECETA TRADICIONAL MUY ANTIGUA DE ESPAÑA).** Pierna y cuadril, cocinados en aceite de oliva, ajo y vino blanco. Se acompaña de patatas y ensalada.
- Olla de hierro fundido (Cocotte) para 4 personas. Q.185.00
 - En plato individual Q. 50.00
-  2. **POLLO AL CAZADOR (CACCIATORE).** Pierna y cuadril cocinados en aceite de oliva con ajos, cebollas, zanahorias, tomates y vino blanco. Se sazona con hierbas mediterráneas. Se acompaña con patatas y ensalada.
- Olla de hierro fundido (Cocotte) para 4 personas Q.195.00
 - En plato individual Q. 55.00
-  3. **POLLO A LA PEPITORIA (ALMENDRAS) (RECETA MUY ANTIGUA DE ESPAÑA).** Pierna y cuadril cocinados en aceite de oliva, ajo, cebolla, vino blanco, yema de huevos, almendras y hierbas mediterráneas. Se acompaña con patatas y ensalada.
- Olla de hierro fundido (Cocotte) para 4 personas Q.195.00
 - En plato individual Q. 55.00
-  4. **POLLO SINFONÍA VASCA (AL ROMERO).** Pierna y cuadril cocinados en aceite de oliva, en salsa de chile pimiento, tomate, ajo, romero, vino blanco y otras especias. Se acompaña con patatas y ensalada.
- Olla de hierro fundido (Cocotte) para 4 personas Q.195.00
 - En plato individual Q. 55.00
-  5. **POLLO CAMPESINO AL HORNO DE LEÑA.** Pierna y cuadril asados con papa, camote, tomate, cebolla, chile pimiento, aceite de oliva y especias mediterráneas. Se acompaña con ensalada.
- Olla de hierro fundido (Cocotte) para 4 personas Q.220.00
 - En plato individual Q. 60.00
-  6. **MILANESA DE POLLO A LA NAPOLITANA:** Milanesa de pollo con salsa de tomate casera, jamón y mozzarella. Gratinado al horno de leña y se sirve en cazuela de barro acompañado con puré de papas o ensalada. Q. 60.00
-  7. **FILETE DE LOMITO A LA PIZZAIOLA.** Lomito cocinado en salsa de tomate casera, alcaparras, olivas y cubierto con mozzarella. Gratinado al horno de leña. Se acompaña con puré de papas o ensalada. Q. 70.00

PLATOS FUERTES. POLLOS Y CARNES

-  8. **PASTEL DE CARNE AL ESTILO MEDITERRÁNEO.** Carne cocinada en aceite de oliva con especias mediterráneas, huevo duro, aceitunas y pasas en medio de dos capas de puré de papa. Al top de puré se le agrega queso parmesano y en cazuela de barro se gratina al horno de leña. Q. 60.00
-  9. **PIREX DE CULOTTE IMPORTADO.** Una libra de carne de culotte en filetes, asados con finas hierbas al estilo mediterráneo. El Pirex se acompaña de patatas y ensalad.
- Pirex de 1 Lb. de culotte Q.170.00
 - En plato individual (con dos filetes) Q. 70.00
-  10. **MAR Y TIERRA.** Una libra de carne (culotte) importado, en filetes y asado a las finas hierbas al estilo mediterráneo, y 6 camarones "jumbo" cocinados en aceite de oliva, con ajos, perejil y ligeramente picantes. Q.250.00

POSTRES TÍPICOS DEL MEDITERRÁNEO



-  1. FLAN DE HUEVO CASERO: Leche entera, huevos, azúcar, vainilla y caramelo Q. 25.00
-  2. FLAN DE HUEVO CASERO: acompañado con dulce de leche y crema batida Q. 30.00
-  3. CREMA CATALANA. Natilla con top de azúcar caramelizada (cremada). Q.30.00
-  4. NATILLA CON GALLETA MARÍA Q. 25.00
-  5. PANQUEQUES RELLENOS DE DULCE DE LECHE. Q. 25.00
• 3 panqueques rellenos y con top de azúcar glass.
-  6. PANNA COTTA. Crema cocida acompañada con mermelada casera de fresas. Q. 35.00
-  7. TIRAMISÚ. Postre a base de bizcochos, cacao amargo, café, licor de café, crema batida. Q. 25.00
-  8. TARTA DE SANTIAGO (tarta de almendras, sin harina). Postre tradicional de Santiago de Compostela en España. A base de almendras molidas. Q. 25.00
-  9. TARTA HELADA TIPO NAPOLITANO. Tarta con helado de chocolate, vainilla y fresa. Cubierta con crema batida. Q. 35.00
-  10. MAGDALENAS CASERAS DE NARANJA O LIMÓN Q. 10.00
-  11. CAFÉ AFFOGATO CON CREMA Y RON Q. 40.00

BEBIDAS CALIENTES

Café, té, chocolate e infusión



1. Café americano negro en taza Q. 8.00
2. Café americano con leche en taza Q. 10.00
3. Café negro en cafetera francesa Q. 20.00
4. Café con Chocolate en taza Q. 14.00
5. Café con leche y chocolate en taza Q. 16.00
6. Chocolate nacional en taza Q. 14.00
7. Chocolate nacional con leche en taza Q. 16.00
8. Té importado negro o en sabores a elección. En taza. Q. 8.00
9. Tetera de té nacional (Chirrepeco) Q. 15.00
10. Té verde antioxidante en taza Q. 12.00
11. Té verde antioxidante en tetera Q. 24.00
12. Tetera de té verde con hierbabuena y endulzado. Q. 25.00
13. Tetera de manzanilla natural Q. 15.00
14. Tetera de pericón. Q. 15.00
15. Tetera de canela. Q. 15.00
16. Tetera de eneldo. Q. 15.00
17. Tetera de jazmín. Q. 15.00
18. Tetera de hierba limonera. Q. 15.00

BEBIDAS FRÍAS

LICUADOS DE FRUTA NATURAL; LIMONADAS; AGUA Y GASEOSAS



1. LICUADO DE MELÓN EN COPA DE 12 ONZAS. Q. 15.00
2. LICUADO DE PAPAYA EN COPA DE 12 ONZAS. Q. 15.00
3. LICUADO DE FRESA EN COPA DE 12 ONZAS. Q. 15.00
4. LICUADO DE PIÑA EN COPA DE 12 ONZAS. Q. 15.00
5. LICUADO DE SANDÍA EN COPA DE 12 ONZAS. Q. 15.00
6. LICUADO DE FRUTAS MIXTAS EN COPA DE 12 ONZAS. A elección entre Papaya, Fresa, Melón, Sandía y Piña Q. 18.00
7. LICUADO DE FRESA CON LECHE EN COPA DE 12 ONZAS. Q. 20.00
8. LICUADO DE BANANO CON LECHE EN COPA DE 12 ONZAS. Q. 20.00
9. LICUADO DE FRESAS Y BANANO CON LECHE EN COPA DE 12 ONZAS. Q. 22.00
10. LICUADO DE ALOE (SABILA). Espejo de sábila con azúcar. EN COPA DE 12 ONZAS.
 - Pichel Q. 45.00
 - Copa de 12 onzas Q. 15.00

BEBIDAS FRÍAS

LICUADOS DE FRUTA NATURAL; AGUA Y GASEOSAS

11. LIMONADA TRADICIONAL. Jugo de limón natural y azúcar
 - Pichel Q. 35.00
 - Copa de 12 onzas Q. 15.00
12. LIMONADA DEL MEDITERRÁNEO. Limonada con hierbabuena y azúcar.
 - Pichel Q. 45.00
 - Cpoa de 12 onzas Q. 18.00
13. LIMONADA DEL MEDITERRÁNEO CON FRESA. Limonada con hierbabuena y fresa natural y azúcar.
 - Pichel Q. 50.00
 - Copa de 12 onzas Q. 22.00
14. LIMONADA TRADICIONAL CON SODA, COPA DE 12 ONZAS. Q. 25.00
15. LIMONADA TRADICIONAL CON CHIA, COPA DE 12 ONZAS. Q. 15.00
16. CIMARRONA EN COPA DE 12 ONZAS. Soda, limón y sal Q. 20.00
17. NARANJADA TRADICIONAL COPA DE 12 ONZAS.
 - Con soda en copa de 12 onzas Q. 25.00
18. ROSA DE JAMAICA
 - Pichel Q. 45.00
 - Copa de 12 onzas Q. 18.00
19. Coca Cola. Botellitas de cristal de 350 ml Q. 15.00
20. Sprite. Botellitas de cristal de 350 ml Q. 15.00
21. Coca Cola Cero. Botellitas de plástico de 355 ml Q. 15.00
22. Soda Shangri la. Botellitas de cristal de 350 ml Q. 15.00
23. Agua quina. Lata de 350 ml Q. 15.00
24. Botella de agua pura salvavidas Q. 7.00

BEBIDAS ALCOHÓLICAS CERVEZAS



- | | | |
|----|-----------------------|----------|
| 1. | Cerveza Gallo botella | Q. 25.00 |
| 2. | Cerveza Cabro botella | Q. 25.00 |
| 3. | Cerveza Dorada Draft | Q. 30.00 |
| 4. | Cerveza Montecarlo | Q. 30.00 |
| 5. | Cerveza Corona Extra | Q. 30.00 |
| 6. | Cerveza Modelo | Q. 30.00 |

VINOS BLANCOS Y TINTOS







- | | | |
|---|---|--|
|  | 1. Vino blanco seco (Bodega René Barbier). Uva macabeo, xarello, parellada. | • Botella Q. 105.00
• 1 copa de vino Q. 25.00 |
|  | 2. Vino blanco semi dulce (Bodega René Barbier). Uva xarello, macabeo, parellada y moscatel | • Botella Q. 105.00
• 1 copa de vino Q. 25.00 |
|  | 3. Vino blanco Moscato (dulce). Bodega Trapiche. Uva moscatel. | • Botella Q. 125.00 |
|  | 4. Vino de la casa tinto. Bodega René Barbier. Uva tempranillo y garnacha tinta. | • Botella Q. 105.00
• 1 copa de vino Q. 25.00 |
|  | 5. Vino tinto Trapiche. Uva Cabernet Sauvignon. | • Botella Q. 125.00
• 1 copa de vino Q. 30.00 |
|  | 6. Vino tinto. Sangre de Toro (Bodega Miguel Torres). Uva garnacha y otros. | • Botella Q. 220.00 |
|  | 7. Vino tinto. Pata Negra. Ribera del Duero | • Botella Q. 200.00 |

SEGÚN DECRETO 90-97: "EL CONSUMO DE ESTE PRODUCTO CAUSA SERIOS DAÑOS A LA SALUD"








APERITIVOS



- | | | |
|---|---|----------|
|  | 1. Martini Rosso (dulce) Vermouth. 1 copa con 2 onzas. Hielo y limón. | Q. 30.00 |
|  | 2. Cinzano Rosso (dulce) Vermouth. 1 copa con 2 onzas. Hielo y Limón. | Q. 30.00 |
|  | 3. Cinzano Blanco (seco). Vermouth 1 copa con 2 onzas. Hielo y limón. | Q. 30.00 |
|  | 4. Martini Blanco (seco) Vermouth. 1 copa con 2 onzas. Hielo y limón. | Q. 30.00 |

LICORES DEL MEDITERRÁNEO DIGESTIVOS-TONIFICANTES



- | | | |
|---|---|----------|
|  | 1. Limoncello Di Capri, licor realizado con limones de península de Sorrento en Italia. Producto natural. Se sirve en copa muy fría 2 onzas de licor con hielo. | Q. 50.00 |
|  | 2. Amaretto Lazzaroni . Licor a base de almendras de la localidad de Saronno. Copa con 2 onzas de licor y hielo. | Q. 40.00 |
|  | 3. Anís del Mono (dulce). Licor a base de anís. Se sirve en copa con 2 onzas de licor y hielo. | Q. 40.00 |
|  | 4. Perfecto Amor (Marie Brizzard). Licor de color violeta, a base de burdeos, naranjas, violetas y vainilla. Se sirve en copa con 2 onzas de licor y hielo. | Q. 45.00 |
|  | 5. Licor de menta verde (Marie Brizzard). Se sirve en copa con 2 onzas de licor y hielo. | Q. 45.00 |
|  | 6. Baileys. Licor a base de crema irlandesa de whiskey. Se sirve en copa con 2 onzas de licor y hielo. | Q. 50.00 |
|  | 7. Fernet Branca. Argentina. Licor a base de hierbas amargas digestivas. Se sirve en copa con 2 onzas de licor y hielo. | Q. 40.00 |

SEGÚN DECRETO 90-97: "EL CONSUMO DE ESTE PRODUCTO CAUSA SERIOS DAÑOS A LA SALUD"

LICORES

WHISKEYS; GINEBRA; VODKA; RON; TEQUILA



- ⊠ 1. Whiskey, Johnny Walker etiqueta roja. Se sirve en vaso con 2 onzas de licor con hielo.
 - Botella Q. 320.00
 - Media Botella Q. 190.00
 - Vaso Q. 35.00
- ⊠ 2. Whiskey, Johnny Walker etiqueta negra. Se sirve en vaso con 2 onzas de licor con hielo.
 - Botella Q. 550.00
 - Vaso Q. 55.00
- ⊠ 3. Whiskey, Old Parr 12 años . Se sirve en vaso con 2 onzas de licor con hielo.
 - Botella Q.640.00
 - Vaso Q. 60.00
- ⊠ 4. Vodka Absolut.
 - Botella Q.260.00
 - Media Botella Q. 170.00
- ⊠ 5. Brandy Torres 10. Se sirve en copa con 2 onzas de licor.
 - Copa 2 onzas Q. 40.00
- ⊠ 6. Ron Zacapa Centenario 23 años. Se sirve en vaso con 2 onzas de licor y hielo.
 - Botella Q.640.00
 - Copa Q. 60.00
- ⊠ 7. Tequila José Cuervo blanco. Se sirve en copa tequilera con 1.5 onza de licor, sal y limón.
 - Botella Q.250.00
 - Copa tequilera Q. 25.00
- ⊠ 8. Tequila José Cuervo reposado. Se sirve en copa tequilera con 1.5 onza de licor, sal y limón.
 - Botella Q. 250.00
 - Media Botella Q. 130.00
 - Copa tequilera Q. 30.00
- ⊠ 9. Cachaza (Aguardiente de caña Brasileño) .Vaso con 2 onzas de licor y hielo. BRASIL
 - Q. 30.00

COCTELES

DIRECTOS EN VASO; EN COCTELERA Y EN VASO MESCLADOR



- ⊠ 1. Mojito clásico. Dos onzas de ron blanco Bacardi, azúcar, limón persa, hierbabuena fresca, hielo y soda.
 - En vaso largo Q. 35.00
- ⊠ 2. Cuba libre. Cóctel en vaso largo con 1.5 onzas de ron añejo (Bacardi), limón y coca cola.
 - En vaso largo Q. 30.00
- ⊠ 3. Gin Tonic. Cóctel directo en vaso con 1.5 onzas de ginebra inglesa (Gordons) con agua tónica (quina), limón y hielo.
 - En vaso largo Q. 35.00
- ⊠ 4. Vodka Tonic. Cóctel en vaso con 1.5 onzas de vodka Absolut y agua tónica (quina), limón y hielo.
 - En vaso largo Q. 35.00
- ⊠ 5. Fernet Branca (licor a base de hierbas amargas), cóctel en vaso con 2 onzas de licor, Coca Cola y hielo.
 - En vaso largo Q. 40.00
- ⊠ 6. Michelada. Cerveza Gallo o Cabro, limón y especias
 - Copa 12 onzas Q. 45.00
 - Otra cerveza Q. 50.00
- ⊠ 7. Sangría de la casa. Sangría preparada, licor de naranja, frutas, gaseosa y hielo.
 - Por botella Q.250.00
 - Por jarra Q. 90.00
 - Por vaso Q. 30.00
- ⊠ 8. Daiquirí de fresa frozen (en licuadora). Coctel con 1,5 onzas de ron blanco. Jugo de limón, granadina, azúcar y hielo.
 - Copa en v borde con azúcar Q. 40.00
- ⊠ 9. Caipirinha clásica en coctelera. Cóctel con 2 onzas de cachaza (aguardiente de Brasil), hielo, azúcar y limón persa
 - Vaso bajo Q. 45.00
- ⊠ 10. Margarita clásica en coctelera. Cóctel a base de 1.5 onzas tequila reposado (José Cuervo especial), triple sec y jugo de limón criollo. Se bate en coctelera con hielo, se sirve en copas con sal en el borde.
 - Copa en v con sal en borde Q. 40.00
- ⊠ 11. Bloody Mary. Cóctel a base de jugo de tomate y vegetales, 1.5 onzas de vodka, salsa inglesa, tabasco, jugo de limón, sal y pimienta. En coctelera. USA
 - Vaso largo Q. 45.00



PIZZA ARTESANAL DE MEDIA MASA AL HORNO DE LEÑA

Cocina tradicional del Mediterráneo

6ª calle 1-33 zona 1, Centro Histórico, Ciudad de Guatemala
Tels: (502) 2232-6638 (502) 2251-4871

www.casadeeventoslarosademadera.com.gt
larosademadera@gmail.com

 @RestauranteLaRosaDeMadera

 @LaRosadeMadera  la_rosademadera