## APERITIVOS *(Cócteles alternativos para tomar a la hora del vermut.)*

| | PRECIO |
|---|---|
| **Finolis** *Vino fino de Jerez / Vermut Blanco y Prosseco* | **6,50 €** |
| **Negroni** *Campari / Vermut Rojo / Ginebra* | **7,50 €** |
| **Adonis** *Vino Amontillado / Vermut Rojo* | **6,00 €** |
| **St. Petroni Spritz** *Prosecco / St. Petroni Aperitivo / Soda* | **6,50 €** |
| **Paloma Spritz** *Tequila Blanco / Pomelo / Prosecco / Lima* | **7,50 €** |
| **Espresso Martini** (postre) *Café / Licor Café / Vodka* | **7,50 €** |

## LAS GILDAS DE LA ROSARIO

| | PRECIO |
|---|---|
| **Gilda** *de Boquerón* | **2,00 €** |
| **Gilda** *de Anchoa* | **2,20 €** |
| **Gilda** *de Matrimonio (Anchoa y Boquerón)* | **3,20 €** |
| **Gilda** *de Cecina* | **2,90 €** |
| **Bomba** *de Tomate y Queso Negro* | **3,20 €** |
| **Minicohete** *de Pulpo* | **2,90 €** |
| **Lagarto** *de Ventresca* | **2,90 €** |
| **La Especial** | **3,20 €** |

## PLATOS COMBINADOS

| | PRECIO |
|---|---|
| **Cota** *Filete de ternera, huevos fritos y patatas.* | **9,90 €** |
| **Felines** *Arroz con tomate, salchichas y huevo.* | **7,90 €** |
| **Michel** *Huevos fritos, chorizo picante o morcilla y patatas.* | **7,90 €** |
| **Trejo** *Cachopo de ternera, pimientos y patatas.* | **10,90 €** |
| **Wilfred** *Pechuga de pollo, patatas y verduras salteadas.* | **8,90 €** |

*Los platos combinados sólo están disponibles de martes a jueves.*

## POSTRES CASEROS

| | PRECIO |
|---|---|
| **Lingote** *de Chocolate con Bola de Helado de Vainilla* | **5,50 €** |
| **Tarta** *de Queso al Horno con sirope de Frambuesa* | **6,00 €** |
| **Torrija** *de la Abuela con Bola de Helado de Vainilla* | **5,50 €** |

# CASA ROSARIO

## TODOS LOS MIÉRCOLES

## ARROZ DE SECRETO O MARISCO

**16,90€**

*Precio por persona.*
*No incluye café, bebida ni postre.*

## TODOS LOS JUEVES

## COCIDO COMPLETO

**PRIMERO**

SOPA DE COCIDO (DOS VUELCOS)

**SEGUNDO**

GARBANZOS, REPOLLO, ZANAHORIA, PATATA,
CHORIZO, MORCILLO, POLLO Y TOCINO

*Pan y café incluidos en el precio.*
*Bebida y postre no incluido.*

**15,90 €**

*Precio por persona.*

## TODOS LOS VIERNES

## ARROZ CON BOGAVANTE

**16,90€**

*Precio por persona.*
*No incluye café, bebida ni postre.*

# RACIONES

| PLATOS FRÍOS | P. MEDIA | P. RACIÓN |
|---|---|---|
| Ensaladilla Rusa | 7,00 € | 12,00 € |
| Tomate Aliñao | - | 10,00 € |
| Boquerones en Vinagre | 7,00 € | 12,00 € |
| Ensalada de Pimientos Asados con Ventresca | 7,00 € | 12,00 € |
| Matrimonio | 4,00 € | 8,00 € |

| EMBUTIDOS | PRECIO |
|---|---|
| Queso en Aceite | 8,00 € |
| Queso Curado | 12,00 € |
| Jamón Ibérico de Bellota | 24,00 € |
| Tabla de Ibéricos | 17,00 € |

| MONTADITOS DE COCINA | PRECIO |
|---|---|
| **Serranito** *(filete de cerdo, jamón, pimiento y mahonesa)* | 5,50 € |
| **Panceta** *con Queso* | 4,00 € |
| **Calamares** *a la Andaluza* | 4,50 € |
| **Pepito de Ternera** *con Pimiento Verde Italiano* | 6,00 € |
| **Pimientos con Ventresca** | 5,50 € |
| **Pirípi** *(filete de pollo, bacon, lechuga, tomate y mahonesa)* | 4,50 € |
| **Tortilla** | 3,50 € |
| **Oreja a la Brava** | 4,50 € |
| **Jamón** | 4,50 € |

| SUGERENCIAS | | PRECIO |
|---|---|---|
| **Cachopo** | | **35,00 €** |
| **Rabo de Toro** | | **24,90 €** |
| **Carrillada en Salsa** | | **22,90 €** |

| PLATOS DE COCINA | P. MEDIA | P. RACIÓN |
|---|---|---|
| **Pincho Moruno** *(precio por unidad)* | - | **2,50 €** |
| **Tigres** *(precio por unidad)* | - | **2,00 €** |
| **Flor de Alcachofa** *(precio por unidad)* | - | **3,50 €** |
| **Berenjenas Fritas** *con Miel de Caña* | - | **9,50 €** |
| **Filetitos Rosario** | - | **12,00 €** |
| **Entrecot de Vaca Madurada** *con Patatas* | - | **28,00 €** |
| **Croquetas Caseras** | **7,00 €** | **12,00 €** |
| **Langostinos Gabardina** | **7,00 €** | **12,00 €** |
| **Torreznos** | **6,00 €** | **9,00 €** |
| **Papas a la Brava (o Mixtas)** | - | **8,00 €** |
| **Revuelto de Morcilla** | - | **10,50 €** |
| **Oreja a la Plancha** | **7,00 €** | **11,00 €** |
| **Cazón en Adobo** | - | **12,00 €** |
| **Coquinas a la Marinera** | - | **10,50 €** |
| **Huevos Rotos** *con Picadillo, Jamón o Torreznos* | - | **13,00 €** |
| **Callos a la Madrileña** | **8,50 €** | **15,00 €** |
| **Calamares a la Andaluza** | **7,00 €** | **12,00 €** |
| **Boquerones Fritos** | **7,00 €** | **12,00 €** |
| **Sepia a la Plancha** | - | **13,00 €** |
| **Chopitos** | - | **13,00 €** |
| **Chanquetes** *con Pimientos y su Huevo Frito* | - | **12,00 €** |
| **Gambas al Ajillo** | **9,00 €** | **16,00 €** |

# VINOS POR COPA

## Vinos Blancos Clásicos (12,5cl)

| | COPA | BOTELLA |
|---|---|---|
| **Terranova.** *2025 / Rueda / Verdejo / Olarra* | 3,20 € | 16,00 € |
| **Dominio Valderivero** sobre lías**.** *2025 / Rueda / Verdejo / Marqués de Atrio* | 3,40 € | 17,00 € |
| **Ondarre VII Parcelas.** *2024 / Rioja / Tempranillo Blanco / Olarra* | 3,40 € | 17,00 € |
| **Castiñeira.** *2025 / Rias Baixas / Albariño / Adega Luis García* | 3,50 € | 20,00 € |
| **O Luar do Sil.** *2025 / Valdeorras / Godello / Telmo Rodríguez* | 3,90 € | 28,00 € |

## Vinos Blancos Contemporáneos (12,5cl)

| | | |
|---|---|---|
| **Petit Caus.** *2025 / Penedès / Xarel.lo y Macabeo / Can Ràfols dels Caus* | 4,20 € | 25,00 € |
| **Fuentenebro.** *2021 / Ribera del Duero / Albillo Mayor / Fuentenebro* | 4,50 € | 26,00 € |
| **Pepe Mendoza.** *2025 / Alicante / Macabeo - Moscatel / Casa Agrícola* | 4,50 € | 27,00 € |

## Los de la Casa (12,5cl)

| | | |
|---|---|---|
| **Chardonnay.** *2024 / D.O. Tierra de Castilla / Hacienda Casa del Valle* | 3,20 € | 16,00 € |
| **Rosado.** *2024 / D.O. Tierra de Castilla / Merlot y Syrah / Hacienda Casa del Valle* | 3,20 € | 16,00 € |
| **Syrah.** *2024 / D.O. Tierra de Castilla / Hacienda Casa del Valle* | 3,20 € | 16,00 € |

## Vinos Tintos Atemporales (12,5cl)

| | | |
|---|---|---|
| **El Rayo.** *2022 / Rioja / Tempranillo / Olarra* | 3,40 € | 20,00 € |
| **Ramón Bilbao Crianza.** *2022 / Rioja / Tempranillo / Ramón Bilbao* | 3,50 € | 20,00 € |
| **Altos de Valdoso Crianza.** *2022 / Ribera del Duero / Tinta Fina / Olarra* | 3,40 € | 24,00 € |
| **Arrocal Viñedos en Gumiel de Mercado.** *2024 / Ribera del Duero / Tinta Fina* | 3,50 € | 28,00 € |

## Vinos Tintos Vanguardistas (12,5cl)

| | | |
|---|---|---|
| **Clos Lojén.** *2025 / Manchuela / Bobal / Bodegas Ponce* | 4,20 € | 25,00 € |
| **Al Muvedre.** *2024 / Alicante / Monastrell / Telmo Rodríguez* | 4,50 € | 26,00 € |
| **Malahierba.** *2024 / Salamanca / Rufete / Malahierba Vinos* | 4,50 € | 26,00 € |

## Entre Albarizas (7,5cl)

| | | |
|---|---|---|
| **Manzanilla Alegría.** *Sanlúcar de Barrameda / Palomino / Williams Humbert* | 3,50 € | 20,00 € |
| **Fino "Pando".** *Jerez / Palomino / Williams Humbert* | 3,80 € | 24,00 € |
| **Amontillado.** *Jerez / Palomino / Williams Humbert* | 3,80 € | 24,00 € |
| **Palo Cortado.** *Jerez / Palomino / Williams Humbert* | 4,00 € | 25,00 € |

## Los dulces de la Rosario (7,5cl)

| | | |
|---|---|---|
| **Vino de Naranja de la Casa.** *Moscatel y Pedro Ximenez / Acosta* | 2,90 € | 14,00 € |
| **Pedro Ximénez.** *Jerez / Pedro Ximenez / Williams Humbert* | 4,00 € | 24,00 € |

# CASA ROSARIO

*La carta de Taberna Casa Rosario es el resultado del esfuerzo de nuestro equipo para ofrecer una selección cuidada y especializada.*

*Nuestra filosofía es la de apostar por el vino, sobre todo local y lo más artesanal posible.*

*Aquí encontrarás el respeto a los grandes clásicos y la inquietud por nuevos proyectos.*

*Y como diría la abuela Rosario, "Al pan, pan y al vino, vino".*

## CARTA DE VINOS POR BOTELLA

### ESPUMOSOS DE ESPAÑA

**Mas Candí Brut Nature.** *Xarel.lo - Macabeu - Sumoll - Parellada / Corpinnat* ..... **25,00 €**
**St. Jaume Sesoliveres 2023 Brut Nature.** *Xarel.lo / Corpinat* ..... **38,00 €**

### CHAMPAGNE

**Inspiration 1818.** *Brut / Mezcla de variedades / Billecart- Salmon* ..... **63,00 €**
**GH Mumm Cordon Rouge.** *Brut / Pinot Noir - Chardonnay - Meunier / GH Mumm* ..... **65,00 €**
**Ayala.** *Brut / Pinot Noir - Chardonnay - Meunier / Bollinger* ..... **70,00 €**
**Perrier-Jouët.** *Grand Brut / Pinot Meunier - Pinot Noir - Chardonnay / Perrier-Jouët* ..... **80,00 €**

## ROSADOS DE ESPAÑA

**Rosete.** *2024 / Mezcla de Variedades / Cume do Avia-Ribeiro* ..... **32,00 €**

## ROSADO INTERNACIONAL

**Symphonie Château St. Marguerite.** *2024 / Garnacha - Cinsault / Cotê de Provence* ..... **32,00 €**

## VINO BLANCO DE ESPAÑA

### Galicia

**Mar de Frades.** *2025 / Albariño / Rias Baixas* ..... **26,00 €**
**Leirana.** *2025 / Albariño / Forjas del Salnés / Rias Baixas* ..... **29,00 €**
**Eidos Ermos.** *2025 / Mezcla de Variedades / Luis Anxo / Ribeiro* ..... **29,00 €**
**Valdesil.** *2024 / Godello / Valdesil / Valdeorras* ..... **32,00 €**
**Pazo de San Mauro.** *2025 / Albariño / Rias Baixas* ..... **36,00 €**

### La Rioja

**Alegre Valgañón.** *2025 / Viura - Garnacha Blanca - Tempranillo Blanco* ..... **29,00 €**

### Cataluña

**Propositum Blanc.** *2024 / Garnacha Blanca / Celler Arrelats / Terra Alta* ..... **28,00 €**
**Tres Feixes.** *2022 / Garnacha Blanca / L'Enclos de Peralba / Penedés* ..... **38,00 €**

### Castilla y León

**Ramón Bilbao Early Harvest.** *2024 / Verdejo / R. Bilbao / Rueda* ..... **24,00 €**
**Ultreia.** *2025 / Godello / Raúl Pérez / Bierzo* ..... **29,00 €**
**Ecléctico sobre Lías.** *2024 / Puesta en Cruz / El Hato y El garabato / Arribes* ..... **29,00 €**
**Agrícola Castellana.** *2024 / Verdejo / Rueda* ..... **32,00 €**

### Madrid

**Camino de Navaherreros.** *2025 / Mezcla de Variedades / Bernaveleva* ..... **26,00 €**
**Albillo Real.** *2024 / Albillo / 4 Monos* ..... **35,00 €**

### Andalucía

**Le Fleq.** *Palomino / Flequi Berruti / Jerez* ..... **32,00 €**
**Mountain Seco.** *2024 / Moscatel / Mountains Wines / Málaga* ..... **32,00 €**
**Jalifa Amontillado Oxidativo VORS.** *Williams Humbert / Jerez* ..... **62,00 €**
**Dos Cortados Oxidativo VOS.** *Williams Humbert / Jerez* ..... **75,00 €**

### Vinos Insulares

**Llampuga.** *2025 / Premsal - Malvasía / Bodega 4 kilos / Mallorca* ..... **28,00 €**
**Trenzado.** *2025 / Listan Blanco / Suertes del Marqués / Tenerife* ..... **45,00 €**

## VINO BLANCO INTERNACIONAL

**Beaujolais Pataphysique.** *2022 / Chardonnay / Jules Desjourneys* ..... **45,00 €**
**Bourgogne Chardonnay.** *2024 / Chardonnay / Domaine Faiveley* ..... **50,00 €**

# VINO TINTO DE ESPAÑA

## Galicia

**Camiño Real.** *2024 / Mencía - Guímaro / Ribera Sacra* ..... **30,00 €**
**Patrimonio.** *2022 / Mezcla de Variedades / Algueira / Ribera Sacra* ..... **32,00 €**
**Eidos Ermos.** *2024 / Mezcla de Variedades / Luis Anxo / Ribeiro* ..... **33,00 €**

## La Rioja

**Ramón Bilbao Reserva.** *2019 / Tempranillo / Ramón Bilbao* ..... **28,00 €**
**Lindes de Remelluri Labastida.** *2022 / Tempranillo - Garnacha - Graciano* ..... **32,00 €**
**Sedal**. *2022 / Mezcla de Variedades / 3 Viñerones* ..... **34,00 €**
**Marqués de Vargas Reserva.** *2020 / Tempranillo Mazuelo - Garnacha / M. de Vargas* ..... **40,00 €**
**Ysios Selección.** *2019 / Tempranillo / Bodegas Ysios* ..... **45,00 €**
**Mirto.** *2019 / Tempranillo / Ramón Bilbao* ..... **72,00 €**

## Cataluña

**Vi Fi Masía.** *2023 / Garnacha - Cariñena / L'Enclos de Peralba / Penedés* ..... **29,00 €**

## Castilla y León

**Bigardo.** *2021 / Tinta de Toro / Kiko Calvo / Toro* ..... **29,00 €**
**Altos de Valdoso Reserva.** *2022 / Tinto Fino / Olarra / Ribera del Duero* ..... **32,00 €**
**Ultreia.** *2023 / Mencía / Raúl Pérez / Bierzo* ..... **33,00 €**
**El Rapolao.** *2024 / Mencía / La Vizcaína / Bierzo* ..... **34,00 €**
**Nat Cool 1L.** *2024 / Juan García / El Hato y el Garabato / Arribes del Duero* ..... **34,00 €**
**Matarromera Crianza.** *2023 / Tinto Fino / Bodegas Matarromera / Ribera del Duero* ..... **41,00 €**
**Matadiablos.** *2024 / Tinto Fino / Casa Lebai / Ribera del Duero* ..... **50,00 €**
**Pago de Carraovejas.** *2024 / Tinto Fino - Merlot - C. Sauvignon / Ribera del Duero* ..... **65,00 €**

## Madrid

**GR-10.** *2024 / Garnacha - Syrah / 4 Monos Viticultores* ..... **26,00 €**
**Cien Lanzas.** *2022 / Garnacha / 4 Monos Viticultores* ..... **33,00 €**

## Castilla y la Mancha

**PF.** *2025 / Bobal / Bodegas Ponce / La Manchuela* ..... **30,00 €**
**Matas Altas.** *2025 / Monastrell / Bodegas Cerrón / Jumilla* ..... **31,00 €**
**La Servil.** *2024 / Monastrell / Bodegas Cerrón / Jumilla* ..... **50,00 €**

## Vinos Insulares

**7 Fuentes.** *2021 / Listán Negro / Suertes del Marqués / Tenerife* ..... **29,00 €**
**12 Volts.** *2023 / Fogoneu - Syrah - C. Sauvignon / 4kilos Vinícola / Mallorca* ..... **34,00 €**

# VINO TINTO INTERNACIONAL

**Château Haut-Cadet.** *2018 / Merlot / Saint Emilion / Burdeos* ..... **40,00 €**
**Bourgogne Les Deux Terres.** *2023 / Gamay / Thibault Liger Belair* ..... **50,00 €**
**Barolo Berri Commune di la Morra.** *2022 / Trediberri / Piemonte* ..... **75,00 €**