LA FUSIÓN BY CHEZ ROSA
GENÈVE

TAPAS & ENTRANTES

Croquetas de jamón ibérico — 4.90 / pc - 18.– / 4
Bechamel sedosa de jamón ibérico, rebozado fino y dorado. Por unidad o en pack de cuatro.

Croquetas caseras de bogavante — 6.– / pc - 20.– / 4
Carne de bogavante, bechamel cremosa de lima, un toque de pimentón y rebozado crujiente. Por unidad o por cuatro.

Pan de coca tostado V — 9.50
Pan de coca tostado, tomate maduro restregado, aceite de oliva virgen extra de Jaén y flor de sal.

Pimientos de Padrón V — 15.–
Pimientos de Padrón marcados al momento a la plancha, aceite de oliva virgen extra y flor de sal.

Patatas Bravas V — 16.–
Patatas doradas y crujientes, salsa brava de pimentón ahumado y alioli casero.

Tortilla al momento V — 18.–
Patatas confitadas, cebolla dulce y huevos camperos, hecha al momento, jugosa por dentro.

Zamburiñas a la plancha — 21.–
Zamburiñas nacaradas a la plancha, espuma ligera de hinojo, limón fresco y picada fina de ajo y perejil.

Txistorra vasca a la parrilla — 22.–
Txistorra a la parrilla, muselina de boniato, calabaza asada y un toque de pimiento de Espelette.

Cecina de León — 26.–
Carne de vacuno curada, delicada gelatina de Jerez, lascas de Galmesan y aceite de oliva virgen extra.

Alcachofa confitada a la plancha V — 26.–
Alcachofa confitada y después marcada a la plancha, lascas de foie gras, muselina de patata y jugo reducido al Jerez.

Anchoas de Getaria — 28.–
Anchoas de Getaria maduradas 12 meses, mantequilla ahumada, pimientos del piquillo confitados y pan de coca tostado.

Gambas a la parrilla — 29.–
Gambas salvajes a la parrilla, ajo confitado, pimientos del piquillo melosos, aceite de oliva de Jaén y patatas chips caseras.

Jamón ibérico de Bellota — 39.–
Jamón ibérico de Bellota curado 36 meses, cortado fino, pan de coca tostado y aceite de oliva virgen extra.

PLATOS & MENÚS

PLATOS DE LA CASA

Burger Royal Chez Rosa — 32.–
Pan brioche artesano, 250 g de vacuno y ternera suizos, queso Mahón fundido, jamón ibérico, cebolla confitada al Pedro Ximénez, piquillos a la parrilla, rúcula, pepinillos encurtidos, salsa casera de pimentón ahumado, patatas fritas doradas y una segunda salsa.

Filetes de perca a la meunière — 38.–
Filetes dorados con mantequilla avellana, limón fresco, alcaparras, patatas fritas caseras crujientes, brotes tiernos y salsa tártara a las finas hierbas.

Pulpo a la gallega — 39.–
Pulpo tierno, patatas melosas, pimentón ahumado de la Vera, flor de sal y aceite de oliva virgen extra de Jaén.

Burger Premium Rubia Gallega — 39.–
Pan brioche artesano, vacuno de Rubia Gallega, foie gras a la sartén, queso manchego curado, cebolla confitada al Pedro Ximénez, rúcula, jugo intenso de pimentón y patatas fritas caseras.

Pulpo a la parrilla Chez Rosa — 44.–
Tentáculo de pulpo a la plancha, jugo reducido de pimentón, patatas melosas al ajo confitado y verduras de mercado glaseadas.

Entrecot de vacuno a la parrilla 250 g — 46.–
Entrecot suizo a la parrilla al momento, flor de sal, patatas fritas caseras doradas, verduras de mercado y salsa Café de Paris.

Chuletón de vacuno premium 1 kg — 150.–
Pieza premium seleccionada por su marmoleo, terminada al punto deseado, flor de sal, patatas fritas caseras, verduras de mercado y dos salsas.

MENÚS DE LA CASA

Menú entrecot premium — 55.– / pers.
Cecina de León curada, zamburiñas a la plancha y entrecot premium 600 g para compartir, con patatas fritas, verduras y salsas. Mínimo 2 personas.

Menú Chez Rosa — 59.– / pers.
Gambas a la parrilla, cecina de León curada, pulpo a la plancha y guarniciones de temporada.

Menú Bellota & Mar — 72.– / pers.
Jamón de Bellota 36 meses, croquetas de bogavante, y después filetes de perca o pulpo a la gallega.

Menú chuletón — 200.– / 2 pers.
Selección de tapas, chuletón premium 1 kg para compartir, patatas fritas caseras, verduras de mercado y dos salsas.

LA FUSIÓN BY CHEZ ROSA
GENÈVE

ENSALADAS & POSTRES

ENSALADAS

Laxe V — 20.–
Mozzarella di Bufala, tomates corazón de buey de Berna, brotes tiernos, albahaca.

Ribeira — 24.–
Queso de cabra a la plancha, ensalada mixta, cebolla frita, mermelada de tomate, atún.

La Poulpe — 28.–
Pulpo marinado al ajo, brotes tiernos, calabacín, tomates de temporada.

POSTRES

Helado artesano casero — 8.50
Fresa, mango, chocolate, vainilla.

Tarta de queso vasca — 10.–

Crema catalana — 10.–

Tarta de almendras — 10.–

Tarta de Santiago — 10.–
Almendras, ralladura de limón, azúcar glas.

Mousse de chocolate — 10.–

Café gourmand — 22.–

SALSAS

Salsa burger casera — 3.50

Salsa brava — 3.50

Salsa Café de Paris — 3.50

Alioli casero — 3.50

Pack degustación - 4 salsas — 11.–

LA FUSIÓN BY CHEZ ROSA
GENÈVE

LA FUSIÓN PIZZA

LAS CLÁSICAS

Margherita di Rosa V — 17.–
Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, albahaca, aceite de oliva de Jaén.

Napoli Santander — 20.–
Tomate, mozzarella, anchoas de Santoña, alcaparras, aceitunas, albahaca.

Roma Madrid — 21.–
Mozzarella fior di latte, chorizo ibérico, cebolla confitada, pimientos del piquillo.

León — 21.–
Mozzarella fior di latte, cecina de León, rúcula, lascas de Galmesan.

Basque Blanche — 21.–
Nata ligera, mozzarella, txistorra vasca, boniato, cebolla confitada.

GOURMET FUSION

Sobrasada & Gorgonzola — 24.–
Base blanca, sobrasada de Mallorca, gorgonzola dolce, cebolla roja confitada, miel de romero.

Chorizo & Stracciatella — 25.–
Tomate San Marzano, mozzarella, chorizo ibérico, stracciatella, pimientos del piquillo.

Lomo Ibérico & Scamorza — 26.–
Base blanca, mozzarella, lomo ibérico, scamorza ahumada, alcachofas, rúcula.

Cecina al Tartufo — 27.–
Crema de trufa, mozzarella, cecina de León, champiñones, lascas de Galmesan.

Gallega — 28.–
Nata ligera, mozzarella, pulpo a la parrilla, patatas, pimentón ahumado.

Bellota & Burrata — 28.–
Tomate San Marzano, mozzarella, jamón de Bellota, burrata, rúcula, aceite de oliva virgen extra.