LA FUSIÓN BY CHEZ ROSA
GENÈVE

TAPAS & ENTRÉES

Croquetas jambon ibérique — 4.90 / pc - 18.– / 4
Béchamel soyeuse au jambon ibérique, panure fine et dorée. À la pièce ou en pack de quatre.

Croquetas maison au homard — 6.– / pc - 20.– / 4
Chair de homard, béchamel fondante au citron vert, pointe de pimentón et panure croustillante. À la pièce ou par quatre.

Pan de coca grillé V — 9.50
Pain de coca toasté, tomate mûre frottée, huile d'olive vierge extra de Jaén et fleur de sel.

Pimientos de Padrón V — 15.–
Poivrons de Padrón saisis minute à la plancha, huile d'olive vierge extra et fleur de sel.

Patatas Bravas V — 16.–
Pommes de terre dorées et croustillantes, sauce brava au pimentón fumé et aïoli maison.

Tortilla à la minute V — 18.–
Pommes de terre confites, oignons doux et oeufs fermiers, cuisson minute au coeur fondant.

Pétoncles à la plancha — 21.–
Pétoncles nacrés à la plancha, espuma légère de fenouil, citron frais et persillade fine.

Txistorra basque grillée — 22.–
Txistorra grillée, mousseline de patate douce, courge rôtie et pointe de piment d'Espelette.

Cecina de León — 26.–
Boeuf séché affiné, gelée délicate de Xérès, copeaux de Galmesan et huile d'olive vierge extra.

Artichaut confit à la plancha V — 26.–
Artichaut confit puis saisi à la plancha, copeaux de foie gras, mousseline de pomme de terre et jus réduit au Xérès.

Anchois de Getaria — 28.–
Anchois de Getaria affinés 12 mois, beurre fumé, poivrons del piquillo confits et pain de coca grillé.

Gambas grillées — 29.–
Gambas sauvages grillées, ail confit, poivrons del piquillo fondants, huile d'olive de Jaén et chips maison.

Jambon Ibérique de Bellota — 39.–
Jambon Ibérique de Bellota affiné 36 mois, tranché finement, pain de coca toasté et huile d'olive vierge extra.

LA FUSIÓN BY CHEZ ROSA
GENÈVE

PLATS & MENUS

PLATS SIGNATURE

Burger Royal Chez Rosa — 32.–
Pain brioché artisanal, 250 g de boeuf et veau suisses, Mahón fondant, jambon ibérique, oignons confits au Pedro Ximénez, piquillos grillés, roquette, cornichons acidulés, sauce maison au pimentón fumé, frites dorées et seconde sauce.

Filets de perche meunière — 38.–
Filets dorés au beurre noisette, citron frais, câpres, frites maison croustillantes, jeunes pousses et sauce tartare aux herbes.

Poulpe à la Galicienne — 39.–
Poulpe tendre, pommes de terre fondantes, pimentón fumé de la Vera, fleur de sel et huile d'olive vierge extra de Jaén.

Burger Premium Rubia Gallega — 39.–
Pain brioché artisanal, boeuf Rubia Gallega, foie gras poêlé, Manchego affiné, oignons confits au Pedro Ximénez, roquette, jus corsé au pimentón et frites maison.

Poulpe grillé Chez Rosa — 44.–
Tentacule grillée à la plancha, jus court au pimentón, pommes de terre fondantes à l'ail confit et légumes du marché glacés.

Faux-filet de boeuf grillé 250 g — 46.–
Faux-filet suisse grillé minute, fleur de sel, frites maison dorées, légumes du marché et sauce Café de Paris.

Côte de boeuf premium 1 kg — 150.–
Pièce premium sélectionnée pour son persillé, cuisson finalisée à la demande, fleur de sel, frites maison, légumes du marché et deux sauces.

MENUS DE LA MAISON

Menu Contre-filet Premium — 55.– / pers.
Cecina de León affinée, pétoncles à la plancha et contre-filet premium 600 g à partager, avec frites, légumes et sauces. Minimum 2 personnes.

Menu Chez Rosa — 59.– / pers.
Gambas grillées, cecina de León affinée, poulpe à la plancha et garnitures de saison.

Menu Bellota & Mer — 72.– / pers.
Jambon Bellota 36 mois, croquetas au homard, puis filets de perche ou poulpe galicien.

Menu Côte de Boeuf — 200.– / 2 pers.
Sélection de tapas, côte premium 1 kg à partager, frites maison, légumes du marché et deux sauces.

LA FUSIÓN BY CHEZ ROSA
GENÈVE

SALADES & DESSERTS

SALADES

Laxe V — 20.–
Mozzarella di Bufala, tomates coeur de boeuf de Berne, jeunes pousses, basilic.

Ribeira — 24.–
Chèvre à la plancha, salade mêlée, oignons frits, confiture de tomates, thon.

La Poulpe — 28.–
Poulpe mariné à l'ail, jeunes pousses, courgettes, tomates de saison.

DESSERTS

Glace artisanale maison — 8.50
Fraise, mangue, chocolat, vanille.

Cheesecake Basque — 10.–

Crème Catalane — 10.–

Tarte aux Amandes — 10.–

Tarta de Santiago — 10.–
Amandes, zeste de citron, sucre glace.

Mousse au Chocolat — 10.–

Café Gourmand — 22.–

SAUCES

Sauce Burger maison — 3.50

Sauce Brava — 3.50

Sauce Café de Paris — 3.50

Aïoli maison — 3.50

Pack dégustation - 4 sauces — 11.–

LA FUSIÓN PIZZA

LES CLASSIQUES

Margherita di Rosa V — 17.–
Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, basilic, huile d'olive de Jaén.

Napoli Santander — 20.–
Tomate, mozzarella, anchois de Santoña, câpres, olives, basilic.

Roma Madrid — 21.–
Mozzarella fior di latte, chorizo ibérique, oignons confits, poivrons del piquillo.

León — 21.–
Mozzarella fior di latte, cecina de León, roquette, copeaux de Galmesan.

Basque Blanche — 21.–
Crème légère, mozzarella, txistorra basque, patate douce, oignons confits.

GOURMET FUSION

Sobrasada & Gorgonzola — 24.–
Base blanche, sobrasada de Majorque, gorgonzola dolce, oignons rouges confits, miel au romarin.

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

Lomo Ibérico & Scamorza — 26.–
Base blanche, mozzarella, lomo ibérique, scamorza fumée, artichauts, roquette.

Cecina al Tartufo — 27.–
Crème de truffe, mozzarella, cecina de León, champignons, copeaux de Galmesan.

Gallega — 28.–
Crème légère, mozzarella, poulpe grillé, pommes de terre, paprika fumé.

Bellota & Burrata — 28.–
Tomate San Marzano, mozzarella, jambon Bellota, burrata, roquette, huile d'olive vierge extra.