



Rosée es un Izakaya contemporáneo, nuestros platos se preparan en dos áreas diferentes: nuestra cocina caliente robata grill y nuestra barra de sushi, servimos platos diseñados para compartir que podrían llegar a la mesa durante toda la comida

**Cuenca - Ecuador**

# **ROSÉE**

**OMAKASE CHEF'S MENU**

{Precio por persona, mínimo 2 personas}

Signature \$59

Premium \$79

*Todos nuestros nigiris y rollos son el resultado de buscar sabores que demuestren personalidad y carácter.*

**moriawase sushi**

\* 4 uds. por plato / 8 uds. por plato

spicy tuna onigiri \$12

spicy tuna tartar arroz botan y alga nori

lemon furai \* \$8 / \$12.50

rollo de camarón furai, salmón, queso crema, aguacate y limón

acevichado \* \$8 / \$10.50

rollo de camarón furai, aguacate, cubierto con atún en salsa acevichada

rosée especial \* \$8 / \$13

rollo de camarón furai, aguacate, queso crema y crispy camote

piri kara \$12

rollo de pesca blanca en tartar con spicy mayo

spicy tuna \$12

rollo de atún con spicy mayo, pepino y aguacate

harapenyo \$13 

rollo relleno de camarón furai, cangrejo, cubierto de salmón y jalapeño

salmón furai \$12

rollo relleno de salmón ahumado, queso crema, salsa de anguila y panko furai

hotate truffle roll \* \$9 / \$15

camarón tempura, aguacate, láminas de scallop gratinadas en trufa

rocoto jamu \* \$9 / \$13

camarón furai, aguacate, láminas de atún y mermelada de rocoto

vegan roll \* \$8 / \$11

**nigiri sushi**

3 uds. por plato

ideales para descubrir la cocina nikkei

 \$10.50 **crispy salmon tartar**  
arroz crocante tartar de salmón en salsa de rocoto

\$13.50 **yellowfin foie**  
atún, foie gras y salsa teriyaki

\$10.50 **hotate truffle**  
hotate, pasta de trufa

\$13.50 **hotate foie**  
hotate y foie gras

\$10.50 **salmón citrus**  
salmón, mantequilla japonesa, ralladura de lima y limón

**sashimi**

4 uds. por plato

\$14 **sashimi rosée**  
atún, salmón, camarón y pulpo

\$10 atún

\$10 salmón

\$9 pesca del día

\$8 camarón

\$8 pulpo

**ceviches**

\$14 **ceviche nikkei**  
ceviche de atún en ponzu ahumado

\$13 **ceviche clásico**  
pesca blanca, cebolla, camote

**tablas**

omakase  
para 2 personas

Tres rollos o nigiris a elegir

\$35

omakase rosée  
para 4 personas

Cuatro rollos o nigiris a elegir

\$43

takura  
degustación de  
nigiris y sashimi

\$30

**ROSÉE**  
SPECIALS  
🌿

**IZAKAYA**

Platos ideales para compartir

- la burrata** \$15  
burrata fresca, tomates y lechuga romana
- pulpo y raíces** \$17.50  
en aceite de paprika, crema de ajo y almendra, ocas y tubérculos andinos
- rock shrimp** \$13  
camarones tempura, salsa de cítricos cremosa, microgreens
- tempura matsuri** \$16.50  
vegetales y langostinos tempurizados acompañados con salsa especial
- queso fundido (2 personas)** \$21  
brie fundido al horno con miel, acompañado de manzana, frutos secos, cubos de lomo fino y pan rústico
- maíz asado** \$10  
maíz dulce asado al grill bañado en una salsa de shiso y mantequilla
- batayaki** \$17  
camarones, pulpo, mantequilla japonesa al fuego
- gyoza** \$12.50  
empanadillas japonesas rellenas de cerdo y vegetarianas
- edamame** \$10.50  
salteadas con mantequilla de jengibre y sal maldon
- arroz al wok vegetariano** \$17  
arroz al wok estilo japonés, acompañado de beyond meat

**COCINA CALIENTE**

- \$23 **pesca del día\***  
pesca del día con acompañantes a elegir
- \$22 **lomo saltado**  
lomo al wok sobre risotto al funghi y papas crocantes
- \$25.50 **langostinos rosee\***  
langostinos al grill en nuestra mantequilla de ajo
- \$26 **steak trufado**  
lomo fino de res al grill, salsa teriyaki trufada, puré de papas al jengibre y ensalada de hongos
- \$25 **steak teriyaki**  
lomo fino de res al grill con salsa teriyaki y sésamos, acompañado de puré de papas al jengibre
- \$50 / \$60 **steak americano** *New York / Ribeye*
- \$23 **corvina misoyaki**  
corvina sellada con salsa de miso blanco, acompañada de maíz asado
- \$28 **pato confitado**  
arroz frito con hongos shiitake y salsa hoisin
- \$22 **bbq coreano**  
costillas cocidas lento, salsa BBQ coreana, arroz botan, cebollino picado y semillas de ajonjolí
- \$20 **karaage de pollo**  
muslos de pollo, con curry japonés y arroz botan
- \$21 **carré de cerdo\***  
costillas de cerdo selladas a la parrilla con salsa cítrica rostisada
- \$21 **salmón batayaki\***  
láminas de salmón al grill sobre salsa de hondashi, jengibre y hongos acompañado de arroz al wok
- \$22 **ginger grilled galapagos fish**  
pesca blanca marinada en jengibre con salsa blanca
- \$20 **salmón kōkō\***  
salmón al grill sobre salsa de coco y ají panka, pico de gallo criollo

**VILLAROSA**

- Ensalada de Cangrejo** \$16.50  
Carne de cangrejo, mayonesa especial, maduro y aguacate
- Escargots Bourguignonne** \$13.50  
Mantequilla de ajo y perejil

**SIDES**

- Mac and Cheese -
- Vegetales Glaseados -
- Truffle fries -
- Ensalada del Huerto -
- Arroz al Wok -
- Maíz Grillado -
- Arroz con Shitake -
- Falso Risotto con Trufa -

\* **Consulte que sides incluye**

**POSTRES**

- Crème Brûlée** \$9
- Pecan Pie** \$9
- Cheesecake de Matcha** \$6.50
- Banana Republic** \$6.50
- Volcán de Chocolate** \$9.50
- Mochis** \$9

**OMAKASE POSTRES** \$22  
(3 Personas)