



ROSA MEXICANO®

RESTAURANTS

INSPIRED MEXICAN CUISINE

GUACAMOLE

Guacamole en Molcajete:
Our Famous Preparation
Since 1984, we have been serving freshly made guacamole with avocado, jalapeño, tomato, onion and cilantro. Served with tortilla chips, salsa pasilla de Oaxaca and salsa de tomatillo y habanero.

Single (Serves 2/3) Dhs 45
Double (Serves 4/6) Dhs 80

ANTOJITOS/ APPETIZERS

Flautas/Rolled Crispy Chicken Tacos (3)
Covered in two salsas, artisanal pasilla de Oaxaca and salsa verde, queso fresco and Mexican sour cream. Dhs 35

Sopa de Tortilla/Tortilla Soup
Rich pasilla broth, grilled chicken, tortillas and Chihuahua cheese. Dhs 29

Queso Fundido/Melted Cheese Fondue
Melted Chihuahua cheese served in a cast iron skillet. Dhs 42
•With beef sausage and peppers Dhs 58
•With guajillo shrimp Dhs 58

Nachos de Pollo/Chicken Nachos
Crispy tortillas topped with chicken, black beans, serrano chile, guacamole and Chihuahua cheese. Dhs 49

Ceviche de Salmón/Citrus-Marinated Salmon
Chile de árbol, orange supremes and seasonal melon. Dhs 49

Hamachi/Mini Hard Shell Hamachi Tacos
Diced yellowtail, turkey bacon, serrano chile, arugula and truffle oil. Dhs 55

TACOS

(3) Handcrafted artisanal tacos served with corn esquites and red bean beef chorizo chili.

Pescado/Baja Fish
Line-caught crispy fish, house made slaw, jalapeño tartar sauce. Dhs 55

Pato Confitado/Braised Chipotle Duck
Slow-roasted duck, arugula, pear and guajillo chile salsa, citrus pico de gallo. Dhs 65

Vegetales/Seasonal Vegetables
Local roasted vegetables over Yucatán macadamia nut Poc Chuc. Dhs 49

Carnitas de Borrego/Braised Lamb
Roasted lamb, marinated cucumbers, pistachio habanero purée and mint salsa verde. Dhs 59

TORTAS

Quesadillas
Two flour tortillas filled with grilled chicken and Chihuahua cheese, served with pico de gallo and a small side of guacamole. Dhs 55
•Substitute with grilled steak Dhs 59

Hamburguesa con Queso/Cheeseburger
Grilled sirloin on a brioche bun with melted Chihuahua cheese. Served with chipotle mayo and sweet potato fries. Dhs 55
•Add guacamole or turkey bacon Dhs 8

Mexican Club Torta/Mexican Club Sandwich
Turkey ham, grilled chicken, turkey bacon, pickled jalapeños, avocado, Chihuahua cheese and a black bean chipotle spread. Served with sweet potato fries. Dhs 59

Puebla/Chicken Sandwich
Orange and garlic-scented pulled chicken served on a crispy roll with house slaw and sweet potato fries. Dhs 49

Pelona/Steak Sandwich
Pulled beef short ribs on a crispy roll with oven-baked tomatoes, pickled jalapeños, salsa verde and pasilla de Oaxaca dressing. Served with sweet potato fries. Dhs 55

ENSALADAS

Ensalada Caesar Mexicana/Caesar Salad
A Tijuana classic with crisp whole romaine lettuce, roasted red peppers and chile croutons, tossed in jalapeño-parmesan dressing. Dhs 39

•Add grilled chicken Dhs 12
•Add grilled steak Dhs 15

Cobb Salad
Grilled chicken, beef chorizo, blue cheese, avocado, cherry tomatoes and habanero pickled onions over mixed greens with avocado-dill dressing and chile-dusted croutons. Dhs 49

Market Salad
Avocado, radish, cherry tomatoes, onions and oranges tossed in honey lime vinaigrette. Dhs 35

YOUNG AMIGOS

Chicken Fingers
Served with sweet potato fries and mixed vegetables. Dhs 32

Quesadillas (Mexican Pizza)
Pressed tortillas with cheese or chicken served with sweet potato fries and mixed vegetables. Dhs 35

Budín de Pollo con Vegetables (miniature)
Tortillas layered with chicken, mixed vegetables, mild tomato sauce and cheese. Dhs 35

Tacos (2)
Your choice of chicken or skirt steak on corn tortillas with sweet potato fries and mixed vegetables. Dhs 32

All items come with a juice box and a scoop of vanilla ice cream for dessert.



MAIN DISHES

Served with house rice and refried black beans.

Salmón en Manchamanteles/Salmon with Tropical Fruit Mole
Grilled natural salmon filet with black beans, zucchini and roasted corn. Served over a mole of ancho chiles and tropical fruits. This mole is called the "tablecloth stainer." Dhs 79

Camarones Veracruzana/Shrimp Brochette
Skewered and grilled Mexican wild shrimp served over house rice with a traditional Veracruz sauce of roasted tomato, jalapeño and capers. Dhs 89

Filete con Hongos/All-Natural Filet Mignon with Wild Mushrooms
A Rosa classic of two filet mignon medallions served with a wild mushroom cream sauce, sautéed cactus and pasilla chile. Dhs 115

Alambre a la Mexicana/Mixed grill Brochette
Beef chorizo and certified Angus beef all natural beef tenderloin, tomato and serrano chiles served over house rice with tomatillo and tomato-chipotle sauces. Dhs 109

Tablones/Slow-Braised Short Ribs
Marinated boneless beef short ribs served over a smoky tomatillo-tomato-chipotle sauce, and topped with tri-colored roasted peppers. Dhs 99

Carne Asada/All-Natural Skirt Steak "Skillet Style"
Marinated sliced skirt steak served over Chihuahua cheese with grilled Mexican street corn, red bean chili and warm corn tortillas. Dhs 79

Pollo/Grilled Chicken Breast "Skillet Style"
With slow-cooked peppers, Chihuahua cheese, grilled Mexican street corn, red bean chili and warm corn tortillas. Dhs 69

Budín/Chicken Tortilla Pie
Baked soft corn tortillas layered with pulled, roasted chicken and Chihuahua cheese, served over a poblano cream sauce. Dhs 65

ENCHILADAS

Served with house rice and refried black beans.

Enchiladas de Pollo/Chicken Enchiladas
A famous Swiss recipe from Mexico. Pulled chicken rolled in soft corn tortillas and topped with a tomatillo cream sauce. Dhs 69

Enchiladas Rancheras/Cheese Enchiladas
Melted Chihuahua cheese rolled in soft corn tortillas and smothered in roasted tomato sauce. Dhs 59

Enchiladas de Mole de Xico/Beef Enchiladas
Pulled beef short ribs with tomatoes and chipotle, rolled in soft corn tortillas and smothered in Veracruz mole de Xico. Dhs 75

BEBIDAS

FROZEN ONLY!

Frozen Pomegranate Margarita
Our signature cocktail. Pomegranate and lime juice, frozen to perfection. Dhs 25

MOCKTAILS

Margarita Strawberry or Passion Fruit
Margarita mix, Caribbean syrup, fresh lime. Dhs 24

Sangria Red or White
Non-alcoholic red wine, fresh cucumber, apple and pineapple. Dhs 24

Mojito Strawberry or Passion Fruit
Fruit purée, mint leaves, fresh limes and soda. Dhs 25

Bloody Maria
Rosa Mexicano special spices, tomato juices and seasoning. Dhs 22

Hibiscus Fresca
Hibiscus flower, fresh lime and soda. Dhs 22

Exotic Mai Tai
Orange juice, pineapple juice, fresh lime, almond and pomegranate syrup. Dhs 24

COLD BEVERAGES

Soft Drinks
Coca Cola - Coca Cola Light - Sprite - Sprite Light - Fanta Dhs 10

Iced Tea
An individual pitcher of passion fruit iced tea served with our house made vanilla simple syrup. Dhs 17

Café Helado
An individual pitcher of iced coffee, lightly sweetened with piloncillo and orange. Dhs 17

Beer (0.0% Alc.) Dhs 15

Fresh Orange Juice Dhs 20

Fresh Lemonade Dhs 20

Agua Fresca/Fresh Fruit Waters
An individual pitcher of puréed and lightly sweetened seasonal fresh fruit. Ask for today's flavors. Dhs 20

Natural Mineral Water Small / Large Dhs 10 / Dhs 18

Natural Sparkling Water Small / Large Dhs 17 / Dhs 26

Local Water Small / Large Dhs 8 / Dhs 15

All drinks served are non-alcoholic.

DESSERTS

Churros en Bolsa/Hot Mexican Donuts
Traditional Mexican donuts served with three dipping sauces: chocolate, caramel and strawberry. Dhs 29

Pastel de Plátano y Chocolate/Banana Chocolate Chip Cake
Banana chocolate chip cake filled with peanut butter mousse and topped with dark chocolate sauce and vanilla ice cream. Dhs 35

Tres Leches de Zarzamoras/Blackberry Three-Milk Cake
Sour cream pound cake soaked in three milks, topped with blackberry-hibiscus glaze and toasted meringue. Dhs 33

Flan de Rosa/Espresso Flan
Vanilla flan infused with espresso and served on a warm, ancho chile brownie with Mexican cinnamon whipped cream. Dhs 25

Ice Cream Sundae (3)
Ancho chile brownie, raspberry-guajillo sauce, fresh strawberries, piloncillo-espresso sauce. Dhs 32

Chocolate
Vanilla
Strawberry Sorbet
Mango Sorbet

HOT BEVERAGES

Espresso
Single/Double Dhs 10 / Dhs 13

Cappuccino Dhs 16

Café Latte Dhs 15

American Coffee Dhs 13

Mexican Hot Chocolate Dhs 15

Tea
English Breakfast, Earl Grey, Green tea, Passion Fruit, Chamomile. Dhs 12

Café Mexicano
A Rosa Mexicano favorite made with hot coffee and Irish cream syrup, topped with whipped cream. Dhs 18



www.rosamexicano.com

f/RosaMexicanoArabia

t/RosaMexicanoUAE



من وحي المطبخ المكسيكي



جواكمولي:
"من أختصاصنا"
منذ سنة ١٩٨٤ ونحن نقدم الجواكمولي الطازج (أفوكادو، جالابينو، طماطم، بصل، كزبرة) مع رقائق التورتيه المقرمشة، صلصة الفلفل المدخن وصلصة الطماطم الأخضر.
٢-٤ أشخاص
٨٠ درهم / ٢٥ درهم

الجواكمولي

درهم ٤٥	
درهم ٨٠	

المقبلات

درهم ٣٥	فلوتو/ تاكو الدجاج المقرمش (٣) رقائق التورتيه المقرمشة محشوة بالدجاج المتبل، مغطاة بصلصة الفلفل المدخن والصلصة الخضراء، جبنة وكريمة مكسيكية.
درهم ٢٩	حساء التورتي مزق فلفل الباسيا، دجاج متبل مشوي، خبز التورتيه المحمص، جبنة والأفوكادو.
درهم ٤٢ درهم ٥٨ درهم ٥٨	كارو فاتيديو جبنة الشبواو الساخنة تقدم مع خبز التورتيه بالذرة. - نقائق لحم البقر المتبل بالفلفل - الروبيان المتبل بالفلفل

درهم ٤٩	ناتشوس الدجاج رقائق من خبز التورتيه المحمص، دجاج متبل، فاصوليا سوداء مطهية، فلفل السيراو، جبنة الشبواو بالإضافة إلى الجواكمولي وصلصة بيكو دي غايو.
---------	--

درهم ٤٩	سلمون مطهي بالحماضات سلمون مطهو، فلفل مكسيكي حار، شرائح البرنقال وطبخ موسمي.
---------	--

درهم ٥٥	تاكو سمك الهماشي سمك الهماشي المتبل، شرائح لحم الحبش المقرمش، فلفل السيراو، جرجير وزيت الكما.
---------	---

تاكو

درهم ٥٥	يقدم مع حبوب الذرة الصفراء المتبله والفاصوليا الحمراء المطهية والتشويرينو البقري. سمك مقلي مقرمش، سلطنة الملقوف، صلصة الترتار بالجاليينو.
---------	---

درهم ٦٥	تاكو البط بط مطهو ومتبل، جرجير، صلصة الإحاص مع الفلفل الغواهيو.
درهم ٤٩	تاكو الخضار الموسمية خضروات مشوية مع صلصة الماكاديميا الخضراء.
درهم ٥٩	تاكو لحم الغنم لحم غنم مطهو، خيار متبل، صلصة الفستق وفلفل الهابيرو، صلصة اللعناغ الخضراء.

تورتاس

درهم ٥٥	الكيساديا قطعتان من خبز التورتيه مشبعة بالدجاج المشوي وحبنة الشبواو، تقدم مع بيكو دي غايو والجواكمولي.
درهم ٥٩	استيدل بستيك اللحم المشوي

درهم ٥٥	تشيس برجر لحم البرجر المشوي مغطى بجبنة الشبواو الساخنة داخل خبز البريوش، يقدم مع المايونيز المتبل والفلفل والبساطا الحلوة المقرمشة.
درهم ٨	أصف الجواكمولي أو شرائح لحم الحبش المقرمش

درهم ٥٩	كلوب سندويش المكسيكي لحم الحبش دجاج متبل مشوي، حبش مقرمش، أفوكادو، فاصوليا سوداء مطهية، مايونيز متبل بالفلفل مغطى بجبنة الشبواو الساخنة. يقدم مع البساطا الحلوة المقرمشة.
---------	---

درهم ٤٩	بوبيلا/ سندويش الدجاج قطعة من الخبز المقرمش محشوة بالدجاج المتبل المطهي، سلطنة الملقوف، يقدم مع البساطا الحلوة المقرمشة.
---------	--

درهم ٥٥	بيلونا/ سندويش الستيك قطعة من الخبز المقرمش محشوة بصلح اللحم المتبل المطهي، مخلل جالابينو، طماطم مطهية، مغطاة بصلصة الفلفل المدخن والصلصة الخضراء، يقدم مع البساطا الحلوة المقرمشة.
---------	---

السلطات

درهم ٣٩	سلطة سيزر خس، جبنة البارميزان، قطع من الخبز المحمص مع الفلفل، فليفلة حمراء مطهية، تقدم مع صلصة الجالابينو والبارميزان.
درهم ١٢ درهم ١٥	أصف الدجاج المتبل المشوي أصف ستيك لحم البقر المشوي

درهم ٤٩	سلطة الكوب سلطة خضراء مشكلة مغطاة بالدجاج المتبل المشوي، شوريتزو لحم البقر المتبل بالفلفل، أفوكادو، طماطم كرزية، جبنة زرقاء، مخلل البصل، قطع من الخبز المحمص، تقدم مع صلصة الأفوكادو والشبث.
---------	--

درهم ٣٥	سلطة خضراء الأفوكادو، الفجل، الطماطم، البصل والبرنقال، مع صلصة العسل والخل.
---------	---

أطباق للأطفال

درهم ٣٢	أصابع الدجاج قطع من الدجاج المطهي المقرمش تقدم مع الخضار المشكّلة والبساطا الحلوة المقرمشة.
درهم ٣٥	الكيساديا (البيتزا المكسيكية) قطعتان من خبز التورتيه محشوة بجبنة الشبواو واختيارك من الدجاج المتبل المشوي أو ستيك لحم البقر المتبل المشوي، تقدم مع الخضار المطهية المشكّلة والبساطا الحلوة المقرمشة.
درهم ٣٥	تورتي الدجاج والخضار قطعتان من خبز التورتيه محشوة بالدجاج المتبل المشوي، مغطاة بجبنة الشبواو الساخنة، تقدم مع الخضار المطهية المشكّلة والبساطا الحلوة المقرمشة.
درهم ٣٢	تاكو (٢) اختيارك من الدجاج المتبل المشوي أو ستيك لحم البقر المتبل المشوي على قطعتين من خبز التورتيه، يقدم مع الخضار المطهية المشكّلة والبساطا الحلوة المقرمشة. جميع الأطباق تقدم مع العصير وايس كريم الغانيللا.



الأطباق الرئيسية

	تقدم مع الأرز والفاصوليا السوداء المطهية.
درهم ٧٩	سمك السلمون مع صلصة الفواكه الاستوائية سمك السلمون مشوي، فاصوليا سوداء مطهية، كوسا وذرة، يقدم مع صلصة الفواكه الاستوائية.
درهم ٨٩	الروبيان المشوي روبيان مشوي، بطماطم، فلفل السيراو، يقدم مع صلصة الطماطم المكسيكية.
درهم ١١٥	فيليه منيون مع فطر بري قطعتين من لحم الفيليه المشوي، طماطم مطهية مع قطع الصبار، تقدم مع صلصة الفطر والكريمة.
درهم ١٠٩	الامبر / مشاوي مكسيكية مشكلة قطع من لحم الفيليه، شوريتزو لحم البقر، طماطم، فلفل السيراو، تقدم مع صلصة الطماطم الخضراء وصلصة الفلفل المدخن.
درهم ٩٩	تايلونيز / صلح لحم البقر صلح لحم البقر المتبل المطهي، يقدم مع صلصة الفلفل المدخن .
درهم ٧٩	ستيك لحم البقر (فاهيستا) جبنة الشبواو الساخنة مغطاة بقطع من اللحم المتبل المشوي، تقدم مع خبز التورتيه بالذرة.
درهم ٦٩	صدر دجاج مشوي (فاهيستا) جبنة الشبواو الساخنة مغطاة بقطع من الدجاج المتبل المشوي، تقدم مع خبز التورتيه بالذرة.
درهم ٦٥	فطيرة التورتيا والدجاج ٣ قطع من التورتيه محشوة بالدجاج المتبل المشوي، ذرة صفراء، صلصة الطماطم، مغطاة بجبنة الشبواو الساخنة، تقدم مع صلصة الفلفل الخضراء.

الإنشيلاداس

	تقدم مع الأرز والفاصوليا السوداء المطهية.
درهم ٦٩	إنشيلادا الدجاج دجاج متبل مطهي محشو داخل خبز التورتيه الطري، مغطى بصلصة الطماطم وحبنة الشبواو.
درهم ٥٩	إنشيلادا الجبن جبنة الشبواو محشوة داخل خبز التورتيه الطري، مغطاة بصلصة الطماطم.
درهم ٧٥	إنشيلادا اللحم صلح اللحم المتبل المطهي محشوة داخل خبز التورتيه الطري مغطى بصلصة المولة فيراكروز.



www.rosamexicano.com

[f/RosaMexicanoArabia](#)

[t/RosaMexicanoUAE](#)

المشروبات

مثلج فقط!

درهم ٢٥	مارجريتا اليرمان المثلج الكوكتيل الخاص لدينا، زمان وليمون أخضر، مثلج.
---------	---

الموكتيل

درهم ٢٤	مارجريتا الغراولة أو فاهكة الباشون مزيج المارجريتا، شراب الكاريبي، ليمون أخضر طازج.
درهم ٢٤	سانجريا أحمر أو أبيض ليبد أحمر خالي من الكحول، خيار طازج، تفاح وأناناس.

درهم ٢٥	موهيتو فاهكة الباشون أو فراولة صلصة الفواكه، أوراق النعناع، ليمون أخضر وسودا.
---------	---

درهم ٢٢	طماطم مكسيكانو حلاة الفلفل لروزا مكسيكانو، عصير الطماطم والبهارات.
---------	--

درهم ٢٢	هيبسكس فريسكا ورود الكركديه، ليمون أخضر طازج وسودا.
---------	---

درهم ٢٤	ماي تاي عصير برتقال، عصير أناناس، ليمون أخضر طازج وشراب الجرينادين.
---------	---

المشروبات الباردة

درهم ١٠	مشروبات غازية كوكا كولا- كوكا كولا لايت- سيررايت- سيررايت لايت- فاننا
درهم ١٧	شاي مثلج إبريق من شاي مثلج بنكهة فاهكة الباشون يقدم مع شراب الغانيللا.
درهم ١٧	كافيه هيلادو/ قهوة مثلجة إبريق من القهوة المكسيكية المثلجة، بنكهة السكر الخالص والبرنقال.

درهم ١٥	شراب بيرة (١٠٠٪ كحول)
درهم ٢٠	عصير البرنقال الطازج

درهم ٢٠	عصير الليمونادة الطازجة
درهم ٢٠	أنفوا فريسكا إبريق من الفواكه الموسمية المهروسة والمخلل، أسأل عن نكهات اليوم!

درهم ١٨ / ١٠ درهم	مياه معدنية طبيعية صغبر/ كبير
-------------------	--------------------------------------

درهم ١٧ / ١٧ درهم	مياه معدنية فوارة صغبر/ كبير
درهم ١٥ / ٨ درهم	مياه محلية صغبر/ كبير

جميع المشروبات خالية من الكحول.

الحلويات

درهم ٢٩	تشوروس دونات المكسيكي المقرمش يقدم مع ثلاث صلصات: الشوكولاته، الكراميل والغراولة.
---------	---

درهم ٣٥	كيكة الشوكولاته بالموز كيكة الشوكولاته بالموز، مغطاة بصلصة الشوكولاته الساخنة، تملؤها ايس كريم الغانيللا .
---------	--

درهم ٣٣	كيكة بثلاث أنواع من الحليب كيكة بنكهة الليمون مغطاة بصلصة التوت البري والكركديه تملؤها الميرانج.
---------	--

درهم ٢٥	فلان دي روزا كريم خاميل بنكهة القهوة يقدم على قطعة من كيكة البراوني، يعلوه الكريمة المخفوقة مع القرفة.
---------	--

درهم ٣٢	صاندي الايس كريم (٣) ٣ قطع من الايس كريم تقدم على قطعة من كيكة البراوني ومغطاة بصلصة الغراولة، تقدم مع صلصة الشوكولاته المكسيكية.
---------	---

	شوكولاته
	فانيللا
	سورييه الغراولة
	سورييه المانجو

المشروبات الساخنة

درهم ١٠ / درهم ١٣	إسبريسو سنتغل/دبل
-------------------	-----------------------------

درهم ١٦	كابوتشينو
---------	------------------

درهم ١٥	كافيه لاتييه
---------	---------------------

درهم ١٣	قهوة أمريكية
---------	---------------------

درهم ١٥	شوكولاته مكسيكية ساخنة
---------	-------------------------------

درهم ١٢	شاي إنجليش بريكفاست، إبرل جراي، شاي أخضر، فاهكة الباشون، بابونج.
---------	--

درهم ١٨	كافيه مكسيكانو كافيه روزا مكسيكانو المفضل المصنوع من القهوة الساخنة وشراب الكريمة الأيرلندية، تملؤها كريمة مخفوقة.
---------	--