

## Platos · Dishes

### Pan con Tomate 5€

Pan de Cristal con Tomate, Aceite de Oliva Virgen Extra y sal en escamas. *Crystal bread with tomato, extra virgin olive oil, and flake salt.*

### Jamón Ibérico 17€

*Iberic Ham*

### Surtido de Ibéricos 22,50€

Surtido de embutidos ibéricos y quesos acompañado de pan cristal con tomate. *Assortment of Iberian sausages and cheeses accompanied with crystal bread with tomato.*

### Patatas Fritas 5€

Patatas fritas cortadas en bastones. *French fries.*

### Patatas Bravas 11€

Nuestras Bravas acompañadas de salsa brava de chipotle y alioli. *Our Bravas potatoes accompanied with chipotle brava sauce and aioli.*

### Croquetas 11€

Croquetas de jamón ibérico. *Iberian ham croquettes.*

### Tequeños 11€

Dedos de queso fresco envueltos en masa crocante frita acompañados de chutney de tomate. *Fingers of fresh cheese wrapped in crispy fried dough accompanied with tomato chutney.*

### Calamar Crujiente 12€

Calamar frito con alioli de su tinta y alioli de Kimchi. *Fried squid with ink aioli and Kimchi aioli.*

### Fingers de Pollo Frito 11€

Fingers de pollo rebozados en CornFlakes y fritos, acompañados de nuestra Salsa BBQ. *Chicken fingers breaded in CornFlakes and fried, accompanied with our special BBQ Sauce.*

### Guacamole 10€

Cremosa mezcla de Aguacates maduros sazonados finamente con cilantro y lima. *Creamy mixture of ripe avocados finely seasoned with cilantro and lime.*

### Quesadillas 9€

Tortilla de trigo tostada rellena de mezcla de queso monterrey jack y cheddar rojo. *Toasted wheat tortilla filled with a mixture of monterrey jack cheese and red cheddar.*

### Puedes Agregar un extra de: + 3,5€

- **Chillie con Carne.** *Chili with Meat*
- **Cochinita Pibil.**
- **Tinga de Pollo.** *Chicken Tinga*
- **Guacamole.**

### Nachos 10€

Totopos(nacho) fritos caseros, con salsa de queso fundido, pico de gallo y crema agria. *Homemade fried totopos(nacho), with melted cheese sauce, pico de gallo, and sour cream.*

### Puedes agregar un extra de: +3,5€

- **Chillie con Carne:** Alubias rojas guisadas con especias y carne de res. *Chili with Meat; Red beans stewed with spices and beef.*
- **Cochinita Pibil:** Cerdo braseado y desmenuzado tradicionalmente. *Traditionally Mexican pulled pork.*
- **Tinga de Pollo:** Pechuga de pollo en salsa de tomate y chipotle. *Chicken breast in tomato and chipotle sauce.*
- **Guacamole.**

### Tacos

### Cochinita Pibil 13€

Tortilla de maíz amarillo rellena de la tradicional cochinita pibil con cebolla encurtida y guacamole. *Yellow corn tortilla filled with traditional cochinita pibil with pickled onion and guacamole.*

### Tinga de Pollo 12€

Tortilla de maíz amarillo rellena de Guiso de pollo, salsa tomate y chipotle con pico de gallo y crema agria. *Yellow corn tortilla filled with chicken stew, tomato sauce, and chipotle with pico de gallo and sour cream.*

### Club Sándwich 15€

Combinación de pechuga de pollo tierna, bacon y huevo, en pan de molde tostado. Con un toque de mayonesa, lechuga y rodajas de tomate. Servido con patatas fritas. *Combination of tender chicken breast, bacon, and egg, on toasted bread. With a touch of mayonnaise, lettuce, and tomato slices. Served with french fries.*

### Hamburguesa Rosellón 16€

Hamburguesa de carne de vaca, con queso cheddar, bacon, cebolla caramelizada y tomate en un pan brioche tostado y BBQ. *Beef burger, with cheddar cheese, bacon, caramelized onion, and tomato on a toasted brioche bun and BBQ.*

### Pizza margarita 14€

Pizza margarita

### Tostada de Salmon 15€

Tortilla de maíz amarillo frita y crujiente con guacamole, Salmon ahumado y cebolla roja encurtida. *Crispy and fried yellow corn tortilla with guacamole, smoked salmon, and pickled red onion.*

### Anticucho de Pulpo y patata crocante 22€

Brocheta de pulpo asada con una salsa anticuchera clásica mezcla de chiles peruanos ahumados, sobre patatas crocantes y alioli de kimchi. *Grilled octopus brochette with a classic anticuchera sauce mix of smoked peruvian chilies, over crispy potatoes and kimchi aioli.*

10% IVA incluido

Horario de la Terraza: De 13:30h a 23:00h



## Cócteles

Aperol Spritz	16€
Mojito	15€
Mojito de fresa	16€
Mojito de maracuya	16€
Piña Colada	15€
Mocktails	10€
Margarita	15€
Daiquiri	15€
Cosmopolitan	15€
Caipirinha	15€
Moscow Mule	15€
Mimosa	8€
Campari zumo naranja	15€

## Sangrías

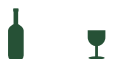


Sangría de vino	20€	14€	5€
Sangría de vino	23€	16€	-

## Cerveza

Copa San Miguel Especial 0,5L	6.5€
Caña San Miguel	4.5€
Coronita	5€
San Miguel sin alcohol	4.5€
Clara	4.5€

## Vinos



<b>Blanco</b>		
I Heart Chardonnay	22€	5.5€
I Heart Riesling	22€	5.5€
Monólogo Verdejo (D.O. Rueda)	22€	5.5€
Mediterranean R.B.	18€	5€
<b>Rosado</b>		
MIA Moscato	22€	5.5€
Monólogo Rosado (D.O. Rueda)	22€	5.5€
<b>Tinto</b>		
Mediterranean R.B.	22€	5.5€
<b>Cava</b>		
Blanc de Blancs de Freixenet 23€	6.5€	
Elyssia Grand Cuvée	27€	7.5€
<b>Champagne</b>		
Möet & Chandon Brut Imperial	65€	-
Möet & Chandon ICE	80€	-

## Aperitivo

Martini Bianco	9€
Martini Rosso	9€

## Gin&Tonic

Hendrick's	15€
Bombay Sapphire	15€
Gin Mare	15€
Beefeater	15€
Martin Miller	15€
Puerto de Indias Sramberry	15€
Seagrams	15€

## Whisky · Ron · Vodka

<b>Whisky</b>	
Johnny Walker Red	15€
Ballantine's	15€
Johnny Walker black 12 años	15€
Jack Daniel's (Tennessee)	15€

<b>Ron</b>	
Havana 7 años	15€
Havana 3 años	15€
Bacardi	15€

<b>Vodka</b>	
Absolut	15€
Smirnoff	15€

## Refrescos · Agua · Zumos

Refrescos	4.25€
Nestea	4.5€
Agua mineral sin gas 1/2	4.25€
Agua con gas Vichy Catalan	4.5€
Zumos (naranja, piña, melocotón)	4€

10% IVA incluido

**Terraza Rosello , recomienda el consumo responsable de alcohol. Queda prohibido la venta y el consumo de alcohol a menores de 18 años aun siendo acompañado por su padres o tutores legales.**

Terraza Rosello recommends the responsible consumption of alcohol. The sale and consumption of alcohol to minors under the age of 18 is prohibited, even when accompanied by their parents or legal guardia

Horario de la Terraza: De 13:30h a 23:00h