



ROSARIO

**PARA UN CABRÓN,
CABRONA Y MEDIA**

☎ 3246445003

📍 CR 86B 47A -27, MEDELLIN

📱 @ROSARIOMEXICANFOOD

ALMUERZOS



BOWL TIJUANA

Base de causa, con arroz blanco, chicharrones al barril, frijoles negros, pico de gallo, maicito dulce, aguacate, acompañado de crema agria y cebolla encurtida.

.....\$19.900.....

BOWL SINALOA

Base de puré causa, arroz blanco, frijoles negros, pico de gallo, maíz dulce, guacamole, totopos con delicioso pulled pork.

.....\$19.900.....

BOWL AL PASTOR

Base de causa, arroz blanco, guacamole, cerdo al pastor, frijoles negros, pico de gallo, cebolla encurtida y queso costeño.

.....\$19.900.....

BOWL DEL CHAPO

Base de causa, con arroz blanco, Res salteada en teriyaki, frijoles negros, pico de gallo, maicito dulce, aguacate, acompañado de crema agria y cebolla encurtida.

.....\$19.900.....

MEXICAN GRILL

Almuerzo típico mexicano, arroz blanco acompañado de una ensalada de lechuga, pico de gallo, cebolla encurtida, cañon de cerdo en salsa de la casa o milanesa de pollo y una deliciosa crema de tomate.

.....\$21.100.....

CASERITO DE PUEBLA

Bandeja acompañada de caraotas, arroz, guacamole, pico de gallo, proteína a tu elección (chicharron, pulled pork, pastor o res salteado) ensalada y puré de papa.

.....\$21.100.....

**TODOS LOS PLATOS INCLUYEN
BEBIDA AGUA FRESCA DE JAMAICA**



ENTRADAS



DORICUATES

Con pico de gallo, guacamole, maíz dulce, salsa roja tatemada de la casa, sour cream, queso y carne a elección, terminado con un toque de tajin.

PEQUEÑOS \$18.500
GRANDES \$ 26.500

ELOTES

Mazorcas tiernas finamente procesadas rebosados de queso crema, queso costeño, tajín y unas gotas de limón.

\$15.800

CEVICHE DE CHICHARRÓN

Servido en una base de guacamole, trozos de chicharrón al barril, cebolla encurtida, limón, piña y cilantro.

\$26.500

PAPAS ROSARIO

Crocantes y deliciosas papas con guacamole, frijol refrito, pico de gallo, sour cream, cebolla encurtida con un poco de cilantro, proteína a elección (pollo, pastor, pulled pork o chicharrón).

\$29.900



PARA COMPARTIR



NACHOS ROSARIO

Totopos con frijol refrito, queso, pico de gallo, guacamole, sour cream y carne a elección (pollo, pastor, pulled pork o chicharrón).

\$28.000

TAQUIZA X 7

Deliciosas tortillas de maíz acompañadas de ocho toppings (maíz, queso, pico de gallo, guacamoles, cilantro, cebolla encurtida, lechuga y sour cream), 350gr de carne a elección (pollo, chicharrón, pulled pork o cerdo).

\$62.000

COMBO ROSARIO

Dos deliciosos tacos de cerdo o chicharrón, dos flautas de pollo y unos deliciosos doricuates.

\$54.000

FIESTA MEXICANA (NUEVO)

Cuatro protagonistas se unen para festejar una mezcla de sabores entre burritos, quesadillas, Dip y flautas.

\$65.000





FUERTES

FAJITAS

Tres tortillas servidas con rajas de morron y cebolla salteada acompañadas de la proteína a elección (Pastor, pollo o chicharrón).....**\$32.000**

FAJITAS ROSARIO

Tres tortillas servidas con rajas de morron salteado, cebollitas acompañadas con guacamole, pico de gallo, sour cream y birria preparada a fuego lento.....**\$39.900**

GUACAMOLE EN MOLCAJETE

Fresco y al momento con cebolla, tomate fresco con unas góticas de limón, cilantro finamente picado, chicharrones crocantes y totopos.....**\$24.000**

FLAUTAS DE POLLO

Tres tortillas de la casa rellenas de pollo, bañadas en salsa verde tatemada, cubiertas de queso migado y delicioso pico de gallo.....**\$24.900**

TOSTADAS

Corte de carne premium a elección, bañados en una reducción de teriyaki, pico de gallo y puerro crujiente.....**\$27.000**

QUESADILLA MEXICANA

Tortilla rellena de queso mozzarella, sour cream, carne a elección (Pollo-chicharrón-cerdo)acompañada de pico de gallo y guacamole.....**\$27.000**

LOS TRES CARNALES (NUEVO)

3 Capas de auténticas tortillas de maíz se combinan con sour cream, pico de gallo fresco y pollo al chipotle jugoso. Coronada con un cremoso guacamole, una pisca de cilantro,ricos totopos crujientes y cebolla encurtida.
.....**\$29.000**

QUESADILLA ROSARIO DE BIRRIA

Tortilla doblada y partida a la mitad con mucho queso mozzarella, sour cream, birria preparada a fuego lento, acompañada de pico de callo y guacamole.

\$34.000

TACOS MEXICANOS X 3

Deliciosas tortillas de maíz moldeadas y rellenas de cebolla encurtida especial, delicias de la casa secretas y proteína a tu elección. (pollo, chicharron, cerdo, res)

\$26.800

SINALOA HOT DOG

Salchicha premium, tocineta crocante, queso cheddar, salsa verde tatemada, puerro crocante, pico de gallo y porción de papas de la casa.

\$24.800

TACOS ROSARIO DE BIRRIA X 3

Deliciosas tortillas de maíz moldeadas, rellenas de delicias de la casa secretas y birria preparada a fuego lento.

\$36.500

BURRITO MEXICANO

Tortilla rellena de guacamole, queso, frijol refrito, sour cream, delicias de la casa y carne a elección. (pollo, res, chicharron, pulled pork)

\$27.500

DIP MEXICANO

Trozos de chicharrón al barril servido en una mezcla de queso crema y reducción de tocineta, maíz tierno y puerro crocante acompañado de totopos o tortillas de maíz.

\$29.900

MILANESA DE POLLO

Acompañada de papas de la casa o totopos, ensalada mexicana y guacamole.

\$28.500

BEBIDAS



Cocacola pequeña \$5.000.....
Cocacola zero 350\$6.000.....
Productos Postobon \$5.000.....
Gatorade \$7.000.....
Agua \$3.500.....
Te Hatsu \$8.500.....
Soda Hatsu \$8.500.....

CERVEZAS



Modelo \$12.000.....
Sol \$10.000.....
Corona \$10.000.....
light \$6.500.....
Aguila \$5.500.....
club dorada \$6.500.....
Vaso michelado\$2.700.....



SODAS SABORIZADAS



Frutos rojos
Frutos amarillos
Lychee
\$13.500

JUGOS NATURALES

Mora
Mandarina
Limonada
\$9.000

Limonada de coco **\$11.000**

Agua fresca flor de Jamaica **\$6.500**

LA PICOSITA

Cerveza de marcacuya, tequila y paleta de tamarindo con tajin.
\$17.500



CÓCTELES



CHELADA DE TAMARINDO \$17.500

MARGARITA

Cóctel a base de tequila, triple sec, jugo de limón acompañado de sal y tajin **\$23.900**

MARGARITA MANDARINA

Cóctel a base de tequila, sirope de mandarina, triple sec y limón servido con sal y tajin **\$26.900**

MEXICAN MULE

Clásico con tequila blanco, almibar de gengibre, ginger beer y limón; acompañado de hierbabuena. **\$24.900**

ROSARITO

Ginebra, miel de gengibre, acompañada de canela, pimienta negra jugo de naranja y tónica **\$28.900**

JARRITO

Cóctel refrescante a base de tequila blanco, limón y soda de toronja escarchado con sal y tajin. **\$24.900**

LA PALOMA

Cóctel a base de tequila, jugo de lima y agua mineral escarchada con sal. **\$23.900**

ACAPULCO DE VERANO

Copa refrescante de vino Tinto acompañado de un toque cítrico, servido con abundante hielo **\$21.000**

MARGARITA DE MANDARINA XL

Cóctel ideal para compartir con tus cuates. **\$59.900**

LA CABRONA

deliciosa mezcla de vodka, tamarindo, tónica y secretos de la casa. **\$30.500**

LICORES

TEQUILA JOSE CUERVO

Media..... \$100.500

Botella\$169.500

TEQUILA 1800

Botella ...\$339.000

TEQUILA JIMADOR

Botella... \$225.000

AGUARDIENTE

Media ...\$55.500

Botella ...\$95.500

RON CALDAS 3 AÑOS

Media \$61.000

Botella \$106.500

CALDAS ESENCIAL

Media..... \$65.500

Botella ...\$112.000

CALDAS 8 AÑOS

Media\$107.500

Botella \$152.500

WHISKY BLACK AND WHITE

Media..\$66.500

Botella\$112.000

BUCHANAS

Media ...\$152.500

Botella ..\$282.500

OLD PAR

Botella ...\$248.500

BAILEYS

Media...\$88.000

Botella...\$141.500

VINO GATO NEGRO

Media\$50.500

Botella ...\$88.500

TRAGO DE TEQUILA

.....\$9.000

TRAGO DE AGUARDIENTE

.....\$7.000

TRAGO DE RON

.....\$8.000

TRAGO DE WHISKI

....\$10.000



ADICIONES



Tortilla\$2.750
Totopos\$7.700
Papas francesas\$7.700
Guacamole\$2.750
Sour cream\$2.750
Pico de gallo\$2.750
Proteina (Cerdo-Pollo-Chicharrón) 160gr\$11.000
Taco individual\$12.100

POSTRES



Churrisimo\$13.200

Postrelote.....\$14.300





NUESTRA HISTORIA



QUIÉNES SOMOS

Somos una familia apasionada por la fusión gastronómica de México y Colombia, dos países con una rica tradición culinaria. En 2025, fuimos galardonados como campeones absolutos del Orale Festival, un reconocimiento a nuestra dedicación y pasión por la cocina.

NUESTRA COCINA

Nuestras preparaciones son artesanales y se elaboran con ingredientes frescos y de alta calidad, siempre pensando en ti. Queremos que disfrutes de una experiencia gastronómica única, con sabores que te transporten a las calles de México y Colombia.

