Las Rozas
RESTAURANTE

La Esencia de Nuestros Sabores

Las Rozas, tierras de olivos, de tradición y familia, donde la unión de las generaciones y la cultura de lo milenario hacen perseverar momentos para el recuerdo.

En Restaurante Las Rozas vivirá una experiencia gastronómica que combina tradición y contemporaneidad en un ambiente cálido, familiar y cuidadosamente diseñado para el disfrute. Cada rincón refleja la esencia de la tierra, mientras que en la mesa se despliega una cocina que honra los sabores auténticos de nuestra tierra, reinterpretados con creatividad y delicadeza.

Nuestro equipo culinario selecciona ingredientes frescos y de temporada para elaborar platos que ponen en valor los productos de siempre con un enfoque actual y equilibrado.

En Las Rozas, cada comida se convierte en un momento especial: un espacio donde el ritmo se detiene, el paladar descubre matices nuevos y el servicio cercano invita a sentirse como en casa. Un lugar pensado para quienes buscan no solo comer, sino vivir la cocina en su expresión más plena y auténtica.

Escanea el código QR y descubre nuestra carta digital, platos fuera de carta, web y redes sociales.

Las Rozas
RESTAURANTE

Entrantes frescos que inspiran placer en cada bocado

Jamón ibérico, pan tostado y tomate ..... 22,00 €

Queso curado en manteca ..... 17,00 €

Carpaccio de cecina, Foie y parmesano ..... 17,00 €

Tosta de anguila y panceta ahumada (1 unidad) ..... 6,00 €

Milhoja de foie, queso de cabra e higos ..... 18,00 €

Rusa de langostinos con mahonesa de gambas y langostino en tempura ..... 16,00 €

Carpaccio de gamba blanca, alioli y encurtidos ..... 16,00 €

Ensalada de burrata, ajoblanco y anchoas ..... 15,00 €

Ensalada de perdíz en escabeche ..... 16,00 €

Steak tartar de solomillo, huevo de codorniz y pan brioche ..... 18,00 €

Pequeñas delicias calientes doradas a 180º en AOVE

Flamenquín casero XXL de jamón y queso ..... 15,00 €

Langostinos fritos en panko y salsa japonesa (8 unidades) ..... 16,00 €

Gyozas de papada ibérica y boletus (8 unidades) ..... 16,00 €

Croquetas caseras de rabo de toro (8 unidades) ..... 16,00 €

Cachopo casero de serrano y gouda ..... 22,00 €

Torrezno de careta de cochinillo ..... 15,00 €

Pajaritos de huerta ..... 15,00 €

Platos elaborados con mucho mimo

Falso rissoto de puntalete, boletus y confit de pato ..... 17,00 €

Alcachofa confitada, salsa de boletus y huevo poché (3 unidades) ..... 18,00 €

Meloso de manitas de cerdo y callos ..... 18,00 €

Puerro a la brasa, bechamel y romesco ..... 16,00 €

Pan bao de carrillera a la BBQ y mahonesa de trufa (2 unidades) ..... 15,00 €

Las Rozas
RESTAURANTE

El rincón del atún

Tartar de atún rojo y alga wakame.....19,00 €

Sashimi de atún, mahonesa de sésamo y aguacate.....19,00 €

Atún a la brasa, crema de cebolla tostada y ralladura de corazón.....21,00 €

Pescados frescos que cuentan historias del mar

Puntillita de calamar y huevo trufado.....18,00 €

Calamar a la brasa, fideos chinos y toques orientales.....24,00 €

Pulpo a la brasa, cremoso de patata y wakame.....22,00 €

Rape con refrito de ajos y salsa romesco.....25,00 €

Chipirones con salsa de gambas y patatas paja.....20,00 €

Cocochas de bacalao a la brasa y pil-pil.....22,00 €

Corvina en taco con risotto de langostinos.....21,00 €

Carnes seleccionadas que conquistan desde el primer bocado

Presa ibérica laminada con salsa D.V.....21,00 €

Solomillo de cerdo a la brasa y salsa de ibéricos.....19,00 €

Costilla de Angus horneada a baja temperatura con salsa de bourbon.....24,00 €

Conejo a la brasa (1/2 unidad).....17,00 €

Contramuslos de pollo a las ascuas.....15,00 €

Entrecot de vaca nacional (350 g).....27,00 €

Chuletón de vaca nacional (750 g).....49,00 €

Codillo asado en dos cocciones con salsa demi-glace.....22,00 €

Royal de cabrito sobre parmentier.....24,00 €

Hamburguesa de vaca en pan brioche.....12,00 €

Las Rozas
RESTAURANTE

La magia del buen comer para los más pequeños

Escalope de pollo con patatas fritas.....10,00 €
Macarrones a la boloñesa.....10,00 €
Macarrones a la carbonara.....10,00 €
Huevos con patatas fritas.....9,00 €
Croquetas de puchero (8 unidades).....14,00 €

Postres caseros que conquistan el paladar

Copa de helado (3 unidades).....7,00 €
Cheesecake Las Rozas.....7,00 €
Tarta de la abuela.....7,00 €
Esponjosa torrija de brioche.....7,00 €
Natillas.....7,00 €
Arroz con leche.....7,00 €

Alérgenos



Las Rozas
RESTAURANTE

Nuestra selección de Vinos

Las Rozas
RESTAURANTE

Donde cada copa cuenta una historia.

D.O. RIBERA DEL DUERO

ARCUM Roble 2023 (Vino de la casa) ..... 17,00 €

MELIOR Roble..... 18,00 €

FINCA RESALSO..... 20,00 €

PREVIUS Autor 2021..... 20,00 €

ARCUM Crianza 2019..... 21,00 €

EMILIO MORO..... 32,00€

NEPTIS EXPRESIÓN Autor 2017..... 34,00 €

PÍCARO DEL AGUILA..... 36,00 €

PAGO CARRAOVEJAS..... 53,00 €

AALTO..... 55,00 €

OTRAS DENOMINACIONES

EL VALAO (Bierzo)..... 20,00 €

REGAJAL (Madrid)..... 20,00 €

HABLA DEL SILENCIO (Extremadura)..... 24,00 €

D.O. RIOJA

HACIENDA LÓPEZ DE HARO
(Vino de la Casa)..... 18,00 €

RAMÓN BILBAO (Crianza)..... 22,00 €

MARQUÉS DE MURRIETA..... 40,00 €

PREDICADOR..... 40,00 €

BLANCOS Y ESPUMOSOS

ALMA (Frizzante de la Casa)..... 16,00 €

MELIOR (Verdejo de la Casa)..... 18,00 €

BARBAZUL CHARDONNAY (Cadiz)..... 21,00 €

RUCHEL GODELLO (Albariño)..... 22,00 €

PACO Y LOLA (Albariño)..... 23,00 €

FOLLADOR PROSECCO..... 24,00 €