

TRADICIÓN DE NUESTRA TIERRA



Desde 1986



Estadero Las Palmas 1986



Equipo Doña Rosas 1986

Pa' contar Nuestra Historia

Asados Doña Rosa, nació el 10 de octubre de 1986 en el Alto de Las Palmas, en un espacio muy pequeño en el cual solo habían dos mesas; para gracia de Dios y Doña Rosa, desde que abrieron las puertas de este pequeño restaurante ha sido todo un éxito, porque siempre se le transmitió buena energía en todo lo que allí se hacía.

La comida típica Colombiana tenía ese sabor casero contagiado de mucho amor y sacrificio, se empezó de ceros y lo que sobraban eran ganas de trabajar, y de hacer de este pequeño espacio, un refugio para visitantes y comensales que transitaban por esta vía.



Lleva toda la tradición de nuestra tierra a tu hogar, preparados con amor, para compartir en familia y disfrutar de todos sus deliciosos sabores.

**Costilla ahumada - chicharrón ahumado - chorizo tradicional Doña Rosa
chorizo artesanal antioqueño - chorizo parrillero - morcilla - salchicha
chimichurri - salsa tártara - salsa BBQ - arepa de chócolo - cuajada,
quesito - pandequeso - almojábana y otros más.**



Menú infantil

Salchipapas

\$24.500

Deditos de pollo
apanados

\$27.500

Imágenes de referencia.

Imágenes de referencia.

Migao Doña Rosa

La receta de la abuela

Tradicional migote de galletas, biscochuelos, pandequeso, tostada, arepa y queso siete cueros acompañados de nuestro delicioso chocolate en aguapanela

▼ \$29.900

Imágenes de referencia.



Nuestras bebidas tradicionales

Claro con leche

◀ \$10.500

Acompañado de
panela o bocadillo

Aguapanela con quesito

▲ \$16.000

Bebidas calientes

Milo frío o caliente \$13.500

Café con leche \$8.500

Chocolate con leche \$9.500

Aguapanela caliente \$7.000

Aguapanela con leche \$8.000

Aguapanela con
Limón y jengibre \$10.000

Aromática de frutos

Con frutas deshidratadas;
elaborada artesanalmente
mediante un cuidadoso
proceso de secado. Contiene
mora, fresa y naranja.

▲ \$10.500



**Mazamorra
con leche**

\$13.000 ▼

Acompañado de
panela o bocadillo

Capuchino

◀ **\$10.000**

▼ **Tinto**

\$3.500

**Chocolate
negro**

◀ **\$9.000**

DRINK
Coca-Cola

Otras Bebidas

Gaseosas **\$8.900**

Agua **\$6.500**

Agua con gas **\$6.500**

Imágenes de referencia.

Sodas saborizadas con frutas

Exquisita y refrescante bebida carbonatada con toda la esencia de las frutas

Mango Biche

| Frutos Rojos

| Frutos Amarillos

\$17.900



Refrescantes pa'l Arriero

Jugos Naturales

Jugo en agua **\$10.900** Jugo en leche **\$12.000**

Deliciosos jugos tradicionales con toda la fruta

Mango, fresa, lulo, guanábana, maracuyá y mora.

Imágenes de referencia.



Refrescante pa'l Arriero



Limonadas

El refrescante sabor del limón
y una pizca de amor.

Guandolo

\$9.500

Limonada natural

\$9.000

Limonada frutos rojos

\$15.500

Limonada de coco

\$18.500

Zumos naturales

Disfruta 100% natural
recien exprimido.

De Naranja

\$16.000

De Mandarina

\$17.000

(Solo por temporada)



NUESTRA CERVEZA ARTESANAL TIPO ALE & LAGER

Imágenes de referencia...



18+



▲ Doña rosa
Munich Helles

\$17.500

▲ Doña Rosa
Wee Heavy

\$17.500

Cervezas
Águila o Pilsen

\$11.900

Corona

\$17.900

Jarra de
refajo

\$46.000

EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD. PROHIBIDO EL EXPENDIO
DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD.

Arepa blanca
Con mantequilla
y quesito

\$13.000 ▶

Entradas Doña Rosa

Chinchulines

\$24.500 ▶

Arepitas de chόcolo

Arepitas de maїz
dulce y suave
con quesito
(4 Unidades)

\$17.000 ▼



Porción de empanadas

De puro maíz
5 crocantes
empanaditas
rellenas de guiso
de papa y
carne de res

\$17.500 ▶



Papitas Rellenas

Tradicionales papitas
rellenas de guiso de papa
y carne de res
(5 Unidades)

\$17.500 ▶

Imágenes de referencia.

Arepa de chocolate

Con mantequilla
y queso

\$15.500 ▶

Entrada campesina

3 Empanaditas,
3 Pastelitos y 3 torticas
de chócolo acompañado
de ají casero.

\$23.000 ▶

Pastel de pollo

Delicioso pastel de
pollo desmechado

▲ **\$14.500**



Patacones

5 patacones con
hogao y guacamole

▼ \$18.000

Pandequeso

\$6.500

Almojábana

\$6.500

Buñuelo

\$6.000 ▼

Arepa de mote

Con mantequilla
y quesito.

\$13.000 ►

Pa'compartir

Chorizos

Tradicionales mezclas de sabores paisas, cerdo y tocino. (Entero o picado) acompañado de tajada de plátano maduro y arepa.

Artesanal Antioqueño **\$22.500** ▶

Tradicional Doña Rosa **\$21.500** ▼

Picada Tradicional

Típica picada con chicharrón, chorizo, morcilla, solomo, lomo de cerdo, papa al vapor, arepa y patacones.

\$138.000

Picada Doña Rosa ▶

Surtida picada con chicharrón ahumado, chorizo, morcilla, solomo, lomo de cerdo, papa al vapor, arepa y patacones.

\$140.000

Morcilla

Tradicional morcilla Antioqueña entera o picada, acompañada de tajada de plátano maduro, y arepa.

\$17.000 ▶



▲ Ceviche de chicharrón

Combinación de cebolla, pimentón, aguacate y cilantro, con el mejor sabor del chicharrón. (140g)

Ahumado
o
Tradicional

\$28.900

Chicharrón ▶

Suculento chicharrón de cerdo entero ó picado, acompañado de tajada de plátano maduro, y arepa.

Ahumado **\$42.500**

Tradicional **\$40.900**

Imágenes de referencia.



Bandejas

Con filete de pollo

Acompañadas de papa y yuca sudada, arroz, huevo, frijoles, tajada de plátano maduro, aguacate y arepa.

◀ **\$39.000**

Con chicharrón ahumado o tradicional

Acompañadas de papa y yuca sudada, arroz, huevo, frijoles, tajada de plátano maduro, aguacate y arepa.

\$55.500 ▶

Con solomo

Acompañadas de papa y yuca sudada, arroz, huevo, frijoles, tajada de plátano maduro, aguacate y arepa.

\$46.000 ▼

imágenes de referencia.



Con Lomo de cerdo

Acompañadas de papa y
yuca sudada, arroz, huevo,
frijoles, tajada de plátano
maduro, aguacate y arepa.

▲ **\$39.000**

Con Chorizo antioqueño

Acompañadas de papa y
yuca sudada, arroz, huevo,
frijoles, tajada de plátano
maduro, aguacate y arepa.

\$38.000 ▶



Típico Montañero

Símbolo de nuestra cultura Antioqueña
¿Por qué será que nos gusta tanto lo típico?

Será porque nos recuerda de donde venimos,
porque nos trae el recuerdo de nuestro origen,
de aquellos arrieros, héroes Paisas,
conquistadores de montañas, admirados por
su tenacidad, perseverancia e ingenio.

La bandeja paisa o El típico montañero
con le llamamos aquí en Doña Rosa
se caracteriza por la combinación de
deliciosos sabores, como:
chicharrón, morcilla, chorizo, carne molida,
huevo frito, arroz, tajada de maduro, arepa y
por su puesto frijoles Antioqueños. Este plato
es insignia de nuestra cultura Paisa
infaltable en las mesas familiares y
acompañado por un sabor casero
contagiado de mucho amor.

Típico montañero Doña Rosa

Con chicharrón ahumado
o
chicharrón tradicional

\$54.500



Imágenes de referencia

Doña Rosa
Primera parada



Pa' Frijolear

Deliciosos frijoles Antioqueños
acompañados de arroz, tajada de
plátano maduro, aguacate, arepa
con:



Carne molida	\$35.000
Chorizo artesanal Antioqueño	\$37.000
Chicharrón tradicional	\$53.500
Chicharrón ahumado	\$54.000



imágenes de referencia.

Pa' Cucharear

Mondongo

Delicioso mondongo Antioqueño con pierna de cerdo, acompañado de arroz blanco, banana, aguacate, ensalada y arepa.

\$40.900 ▲

Sancocho de pollo y morrillo

Delicioso sancocho preparado con pollo y morrillo acompañado de arroz, banana, aguacate, ensalada y arepa.

◀ \$54.500

Caldo de costilla

Reconfortante caldo de costilla de res, con papa, arepa, aguacate y mucho cilantro.

\$27.500 ▶



Cazuelas

Cazuela tradicional

Exquisita combinación de frijoles, chorizo, chicharrón tradicional, plátano maduro, maíz tiernos y papas fosforito, acompañada de aguacate y arepa.

▲ \$38.900

Cazuela vegetariana de frijoles o lentejas

Acompañada de proteína vegetal, plátano maduro, maíz tierno, aguacate y arepa.

\$31.500 ▲



Cazuela de lentejas tradicional

Típica sopa de lentejas, acompañada de chicharrón tradicional, chorizo artesanal, plátano maduro, aguacate y arepa.

◀ \$37.500

Cazuela Doña Rosa

Exquisita combinación de frijoles, chorizo, chicharrón ahumado, plátano maduro, maíz tierno y papas fosforito, acompañada de aguacate y arepa.

▶ \$38.900

Cazuela de lentejas Doña rosa

Típica sopa de lentejas acompañada de chicharrón ahumado, chorizo artesanal, plátano maduro, aguacate y arepa.

▶ \$37.500

**Sudado
con posta**

\$49.900 ▶

De tradición

Bistec a caballo

Deliciosa combinación de carne de res con salsa criolla y dos huevos fritos encima, acompañado de arroz, tajada de plátano maduro y arepa.

\$49.500 ▶

**Sudado
con lengua**

▲ \$57.500

Sobrebarriga a la criolla

Exquisita sobrebarriga con tradicional salsa a la criolla, acompañada de arroz, papa y yuca sudada, tajada de plátano maduro y arepa.

\$49.900 ▶



Sudado con Albóndigas

◀ **\$37.500**

Imágenes de referencia.

trucha a
la plancha

\$47.500

trucha
frita ▶

\$47.500

Salmón a
la plancha
o
Salmón
al ajillo

\$68.000 ▶

Pescados

Tilapia frita

◀ \$47.500

Todos los platos vienen acompañados de arroz con coco,
patacón y guacamole artesanal.



Filete de pescado

◀ **\$40.900**

**Trucha
al ajillo**

\$48.500 ▶

Cortes Premium

Rib eye (350g)

Corte de la parte alta de la costilla, famoso por su marmoleo que lo hace jugoso y tierno. Acompañado de papas en cascos.

◀ \$183.000

New york (350g)

Corte Clásico de lomo, magro con una capa de grasa, que se carameliza al cocinar, aportando ternura y sabor. Acompañado de papas en cascos

\$149.000 ▶

Picana (350g)

Corte de res con una gruesa capa de grasa con una textura tierna y jugosa preparada a la parrilla, acompañado de cascotes de papas

◀ \$149.000





Chuzo de pollo

Con tocineta
asado a la
plancha

▲ \$28.900

Parrilla

Mixto dos carnes

Exquisita combinación
parrillera de filete de pollo o
lomo de cerdo o solomo
asado a las brasas.

\$45.000

Mixto tres ▲ carnes

Exquisita combinación
parrillera de filete de pollo,
lomo de cerdo y solomo
asado a las brasas.

\$58.000

Chuzo de cerdo

\$29.900 ▶

Imágenes de referencia.

Parrilla

Baby beef

Corte delgado del solomito.

\$69.900 ▲

Parrillada Doña Rosa

Típica parrillada Paisa con solomo, filete de pollo, costilla ahumada de cerdo y chorizo.

\$64.000 ►

Bondiola de cerdo a la parrilla

Jugoso corte de cerdo.

▼ \$40.900

Sobrebarriga a la parrilla

Corte semi-grueso de sobrebarriga cocinado y asado a las brasas.

\$48.900 ▲

¡SI DESEAS PAPAS A LA FRANCESA! Adición \$10.500



Pollo a la plancha o cañón a la plancha

Delicioso filete de pollo
asado a la plancha.

▲ **\$40.900**

Churrasco

Exquisito corte en mariposa
perfectamente madurado.

\$61.900 ▶

Costillas ahumadas

Costillas de cerdo
horneadas y ahumadas,
asadas a las brasas,
bañadas en nuestra deliciosa
salsa BBQ de la casa.

\$57.000 ▼

Todos los platos de parrilla vienen acompañados con papa al vapor cubierta con salsa de la casa, arepa y tajada de maduro.



Apanados

Filete de pollo apanado

\$42.500

Chuleta valluna

\$42.500

Filete de pescado apanado

\$41.900

**Acompañados de
papas a la francesa**



Imágenes de referencia

Postres de la abuela



Fresas con crema
\$19.000 ▲

Flan de caramelo
▼ \$13.000

Postre de la casa
\$18.000 ▶

Brevas con
arequipe y quesito
\$19.000 ▲

Arroz con leche
▲ \$15.500

Torta casera
\$9.500 ▲

Oblea sencilla
\$8.000

Oblea especial
\$17.000 ▲

Rosa Salvaje

Imágenes de referencia.



Cocktail

Refrescante y floral
soda de rosas
y un toque citrico
peligrosamente salvaje.

\$34.900

EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD. PROHIBIDO EL EXPENDIO
DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD.



Imágenes de referencia.



SANGRÍA

Reserva de la Familia

Botella

Clásica bebida de vino tinto, servida fría. Para disfrutar del equilibrio de sabores dulces y afrutados con un toque de canela

\$105.000

EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD. PROHIBIDO EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD.

Cócteles

Margarita
de fresa

Margarita
tradicional

Margarita
maracuyá

\$34.900



EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD. PROHIBIDO EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD.

Licores



Aguardiente

Tapa Roja

Tapa Azul

Trago

Media

Botella

\$9.300

\$100.000

\$185.000

\$9.900

\$105.000

\$189.000

Ron

Viejo de Caldas
tradicional

\$11.000

\$118.000

\$220.000

Whisky

Buchanans 12

Old Parr

\$28.900

\$300.000

\$412.000

\$30.000

\$280.000

\$388.000

Tequila

José Cuervo

\$32.500

\$312.000

Vodka

Absolut

\$27.900

\$155.500

\$289.000

Tinto de verano

Refrescante mezcla
de vino tinto, refresco
de limón, hielo y
un toque de naranja
deshidratada.

\$24.900 ▶

Mimosa

Refrescante combinación
de jugo de naranja
natural y champaña
bien fría.

▲ \$22.000

Imágenes de referencia.

EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD. PROHIBIDO EL EXPENDIO
DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD.



Escanea el código QR ó visita nuestro sitio web
www.asadosdonarosa.com

**ESCANÉAME
Y SIGUENOS
POR INSTAGRAM**



y disfruta de todas nuestras delicias
en la puerta de tu casa.

*** Aguacate según disponibilidad * La ensalada es opcional y no se cobra, si la deseas con tu plato, pídesela al mesero.**

Todos los productos elaborados en nuestro restaurante, pueden contener trazos de gluten, huevo, marí y subproductos, soya, leche, nueces de árbol y productos derivados, pescado, subproductos pesqueros y sulfitos.

En esta carta se incluye el impuesto nacional al consumo y el IVA.

Se informa a los consumidores, que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta. En cual podrá ser aceptada, rechazada o modificada por usted, de acuerdo a la valoración del servicio prestado. Al momento de salir de la cuenta, indique a su personal si quiere dicho valor se incluya en la factura o entregue el valor que quiere dar como propina. En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se divierte en un 100% a todo el personal involucrado en la cadena de la diferentes áreas de servicio de la compañía. En caso de que tenga algún inconveniente. Con el cobro de la propina, comuníquese con la Superintendencia de Industria y Comercio para que ratifique su queja en los siguientes teléfonos: Línea Exclusiva Bogotá 667 52 40, Línea de Atención al Ciudadano en Bogotá 592 04 00 o línea Gratuita Nacional en el resto del país 0800- 970055.

+57 (4) 444 05 64 AsadosDonarosa Asadosdonarosa info@asadosdonarosa.com