

En RosaNegra estamos comprometidos de una manera pasional a ofrecer productos e ingredientes frescos y de la más alta calidad, traídos diariamente por avión desde su origen; para presentar un menú artesanal como un tributo a la cocina Latinoamericana.

## ENTRADAS

### EMPANADA - Por pieza -

Carne picante · chimichurri 🍴  
Humita con trufa · chimichurri  
Atún a la Vizcaína · chimichurri  
Costilla horneada · chimichurri 🍴

### ELOTES CALLEJEROS

Quemados · alioli de epazote · sal  
de gusano · Tajín 🍴

### GUACAMOLE

Aguacate martajado · pico de gallo  
queso blanco · cilantro

### BETABEL GIGANTE ORGÁNICO

Al carbón · mousse de queso feta · reducción  
de balsámico · arúgula · pistaches · nuez

### CHILE EN NOGADA DECONSTRUIDO

Croquetas de poblano y carne · nogada  
granada · chapulines

### ALCACHOFAS

Rostizadas a la parrilla · cremoso  
de balsámico

### ROLLO DE NOPAL AL CARBÓN

Queso de cabra · queso ricotta · portobello · elote  
quemado · chile serrano rojo · salsa borracha 🍴

### HONGOS QUEMADOS

Hongos royal trumpet al carbón · queso  
de cabra · vinagreta de chiles fresco

### BURRATA

Higos · arúgula baby · reducción de balsámico  
tierra de chipotle · pepitas tostadas

### MINI TACOS DE ARRACHERA

Puré de aguacate · polvo de chicharrón · pico  
de gallo · chile serrano rojo · 8 piezas -

### PULPO PICANTE

Crujiente a las brasas · crema de chipotle  
vinagreta de guajillo · aguacate 🍴

### CALAMAR GIGANTE

Calamar patagónico al carbón · especias  
picantes · aceite de oliva

### CAZUELA DE ASADO DE TIRA

Horneado lentamente por 12 hrs  
cebolla morada y habanero 🍴

### TUÉTANOS ROSTIZADOS

Salsa de chile de árbol · tortillas  
tatemadas 🍴

## TOSTADAS

- 3 piezas -

### ESQUITES

Tostadas de maíz azul · crema de serrano  
queso cotija · epazote · Tajín

### ATÚN

Atún · aguacate · pepino · alioli de  
chipotle · salsa macha

### BOGAVANTE

Langosta Bogavante · mango · elote  
aguacate · alioli de serrano 🍴

## SASHIMIS & TIRADITO

### TIRADITO DE PESCADO

#### MANTEQUILLA

Vinagreta de cítricos · pepino · rábano  
habanero · aguacate 🍴

### TIRADITO DE SALMÓN

#### ORA KING TYEE

Pepino · tomate  
aceite de oliva 🍴

### TIRADITO DE HAMACHI

Aguacate · chile Thai · ponzu · manzana  
verde · vinagreta de toronja 🍴

### VIEIRAS SALVAJES

#### EN SU CONCHA

Reducción de vino blanco · chile  
seco · aceite de oliva 🍴

### TIRADITO DE CARACOL

Caracol de mar · salsa chipotle · vinagreta  
cítrica · serrano · aguacate 🍴

### SASHIMI DE ATÚN

Aguacate · chile Thai · chile serrano  
alioli de sriracha · ajonjolí 🍴

### CARPACCIO DE SALMÓN

#### ORA KING

Suprema de naranja · arúgula · aceituna  
negra · chile serrano 🍴

### TIRADITO DE ABULÓN

Abulón rasurado · aguacate  
chile serrano · salsa tribilín 🍴

## CEVICHE

### CEVICHE VERDE DE CARACOL

Aguacate · chile serrano · pepino  
salsa agua diablo 🍴

### CEVICHE DE PULPO

Aceituna peruana · aguacate · pesto  
chile fresco y serrano 🍴

### CEVICHE DE

#### SALMÓN CON COCO

Chile thai · albahaca · leche de coco  
tomate cherry 🍴

### AGUACHILE DE BOGAVANTE

Langosta Bogavante · pepino · chile  
serrano · elote · aguacate

### CEVICHE DE ATÚN

Salsa negra · aguacate · chile serrano  
chips de ajo · pepino 🍴

### CEVICHE PERUANO

Choclo · leche de tigre · camote · cancha  
chile serrano 🍴

### DEGUSTACIÓN DE CECICHES

Pulpo · caracol · peruano

Todos nuestros platillos están hechos en casa con los mayores estándares de higiene. Los gramajes pueden variar de acuerdo con el tipo de preparación o cocción. Las preparaciones que no tienen ninguna cocción, el consumo es bajo su responsabilidad. Nuestros Precios incluyen IVA y son en pesos mexicanos. Las propinas no son obligatorias. Precios y disponibilidad de platillos pueden variar de acuerdo a la ubicación del restaurante.

## SOPAS

**JUGO DE CARNE**  
Cebolla · chile · cilantro · limón

**CREMA DE ALCACHOFA**  
Queso de cabra · aceite de trufa

**PANCITA DE PESCADO**  
Róbalo · epazote · orégano · hojuelas  
de chile 🌶️

**BISQUE DE ALASKAN  
KING CRAB PICANTE**  
Cangrejo · langostino · vino blanco · rocoto

## ENSALADAS

**CAESAR**  
Anchoas · queso Grana  
Padano · crutones

**CHAMOY**  
Lechugas mixtas · jícama · mandarina  
rábano · almendras · tarugos · tamarindo ·  
vinagreta de naranja con jengibre

**BOING**  
Lechugas mixtas · espinaca baby manzana verde ·  
pera · arándanos · nuez queso de cabra · vinagreta  
de Boing de guanábana

**AZUL**  
Lechuga Iceberg · tocino · tomate cherry  
queso azul · aderezo Roquefort

## RISOTTOS, ARROCES & PASTAS

**RISOTTO CON FILETE**  
Parmesano · filete de res rebanado chile fresco  
salsa criolla · aceite de trufa negra

**ARROZ CON MARISCOS**  
Mejillones · camarones · almeja · calamar · ají amarillo · salsa  
criolla

**RISOTTO DE CAMARONES U4**  
Arroz carnaroli · camarón U4 · espárragos  
queso Grana Padano · vino blanco

**RISOTTO DE HONGOS Y TRUFA**  
Arroz carnaroli · hongos royal trumpet · porcini · morilla  
king oyster · queso Grana Padano · trufa negra

**ARROZ PERUANO CON MARISCOS**  
Arroz caldoso · pulpo · mejillón · camarón · calamar  
róbalo · hojuelas de chile · Ron licor Tío Pepe  
- Para compartir -

**RISOTTO VEGANO**  
Espárragos · berenjena · cremado con queso de  
almendras de la casa

## AL CARBÓN

**NUESTRA GRAN HAMBURGUESA**  
Mezcla de Rib Eye y costilla · arúgula · queso suizo cebolla  
alioli de serrano jitomate · papas rústicas 320 g

**CECINA DE RIB EYE**  
400 g

**ARRACHERA**  
350 g

**RACK DE CORDERO**  
Costra de cacahuete con menta y hierbabuena puré de  
camote · salsa criolla · alioli de sal de gusano

## ROSANEGRA® GRAND RESERVE

### CREEKSTONE FARM USDA PRIME

**NEW YORK**  
400 g

**NEW YORK CON HUESO**  
500 g

**RIB EYE**  
400 g

**FILETE**  
280g

**T-BONE**  
650 g

### USDA PRIME

Traída fresca de Nebraska, cada pieza es porcionada y  
escogida en casa por nuestro chef, asegurando un mayor  
estándar de calidad en cada corte.

**BIFE ANGOSTO**  
New York 400 g

**BIFE DE CHORIZO**  
Rib Eye 400 g

**LOMO**  
225 g  
280 g

**BIFE DE CHORIZO  
CON HUESO**  
Rib Eye 550 g

### JAPANESE WAGYU

Selección de carnes Wagyu más exclusivas. Producción limitada

#### KOBE

100% Tajima Beef, exótica, muy cotizada, sabor refinado y textura delicada  
Filete 200 g

#### TAKAMORI

Se obtiene de vacas alimentadas con arroz japonés fermentado (sake)  
Rib Eye 200 g

#### OMI

Es la marca más antigua de Japón con 400 años de historia,  
conocida como la carne del Emperador  
New York 200 g

### PARA COMPARTIR

**LUCIFER TOMAHAWK ON FIRE**  
Australia · flambeado en la mesa 2.1 kg  
- Para compartir -

**BARBACOA DE PUEBLO**  
Horneada 12 hrs · en penca de maguey 600 g

**ASADO DEL CARNICERO**  
Corte deconstruido con hueso New York  
y filete 900 g

**CHULETÓN SIN HUESO** Rib Eye 900 g

**BIFE ANGOSTO** New York 800 g

**LOMO** 600 g

Todos nuestros platillos están hechos en casa con los mayores estándares de higiene. Los gramajes pueden variar de acuerdo con el tipo de preparación o cocción.  
Las preparaciones que no tienen ninguna cocción, el consumo es bajo su responsabilidad. Nuestros Precios incluyen IVA y son en pesos mexicanos. Las propinas no son obligatorias.  
Precios y disponibilidad de platillos pueden variar de acuerdo a la ubicación del restaurante.

# PESCADOS Y MARISCOS

## PESCADO DON RICARDO

Salsa Hoisin · cítricos · chile seco · chile serrano · ajonjolí · jengibre 🌿

## HAMBURGUESA DE SALMÓN

Pan Brioche · aguacate · pepino acompañado con chile fresco y papas rústicas 250 g 🌿

## ATÚN SELLADO

Aceite de ajonjolí · vinagreta de achote jengibre · salsa criolla 250 g

## PESCA DEL DÍA A LA TALLA

Alioli a la talla · ají amarillo · salsa criolla limón verde 300 g 🌿

## SALMÓN DE TASMANIA

### AL SARTÉN

Aceite de olivo · sal de mar · camote salsa criolla · alioli de estragón 300 g

## PASTA NEGRA

Tagliatelle · selección de mariscos salsa con rocoto

## PESCADO A LAS BRASAS

### EN RAQUETA

Róbalo de 1 kg · preparado en la mesa gremolata de ajo y cítricos - Para compartir -

## CAMARONES TIGRE

### GIGANTES U4

Sal de mar · cebollín · aceite de olivo 3 piezas

## ALASKAN KING CRAB

A las brasas · alioli de ají amarillo 450 g

## 24 KARAT GOLD BRANZINO

Branzino cubierto en láminas de oro de 24 kilates · vino blanco · hinojo · cebolla vegetales al Jospet 800 g

## LANGOSTA CARIBEÑA

A las brasas · mantequilla de chiles 500 g

## MAR Y TIERRA

Langosta caribeña 250 g & filete de res USDA prime 225 g - Para compartir -

# GO BIG OR GO HOME

Mariscos colosales vendidos por peso - Para compartir -  
Los precios mostrados en esta sección son por kilo

## ALASKAN KING

### CRAB CLUSTER

Alaska · de 800 g a 2 kg la pieza

## CAMARÓN

### TIGRE U0

Nigeria · desde 450 g la pieza

## COLA DE LANGOSTA

### CARIBEÑA MONSTER

México · desde 1 kg la pieza

## LANGOSTA DE MAINE

### MONSTER

Boston · desde 1 kg la pieza

# PRODUCTOS EXCLUSIVOS

## PULPO SÚPER COLOSAL . México

A las brasas · paprika · aceituna negra · solo el 0.0025% de la producción de pulpo en México califica en la categoría arúgula · papas rústicas · alioli de sal de gusano 300 g

## ALASKAN KING CRAB 4L . Alaska

Cangrejo cluster rojo · 1.2 Kg · alioli de ají amarillo · solo 0.75% califica en esta categoría · certificado de pesca sostenible por Friend Of The Seas ASC - Para compartir - 🌿

## CAMARÓN TIGRE U2 . África

Nigeriano · a las brasas · cebolla cambray · alioli de habanero · producto gourmet muy cotizado por su gran sabor y tamaño 300 g

## SALMÓN ORA KING . Nueva Zelanda

A las brasas · zucchini · mousse de chícharo · el salmón más fino del mundo · alto en omegas · numerado e inventariado para su control de calidad 300 g

## TURBOT . Normandía

A las brasas · salsa de ajo y limón · aceite de oliva vino blanco · perejil · pimientos 350 g

## TRUCHA DE TASMANIA . Australia

Ahumado artesanal · orgánica · a la parrilla shibazuke · ringo kiuri · limón amarillo 300 g

# TACOS 🌿

## CARNITAS DE PATO

Pato confitado · tortillas de harina nortefías · aguacate

## CARNITAS DE PESCADO

Chicharrón de pescado aguacate · alioli de habanero cilantro

## CAMARÓN

Cacahuates · alioli de sal de gusano · aguacate cilantro

## ALASKAN KING CRAB

Alioli de limón · cebolla morada aguacate · cilantro

## JAIBA SUAVE

Aguacate · aderezo de pepino habanero · pico de gallo

## LANGOSTA

Aguacate · aderezo de pepino habanero · pico de gallo

## WAGYU

Pico de gallo con nopal brotes de cilantro

## FILETE

Aguacate · alioli de jalapeño nopal · cilantro

## FILETE CON CHAPULÍN

Aguacate · chapulines tostados brotes de cilantro

## COSTILLA HORNEADA

Cebolla curtida · aguacate · alioli de serrano · cilantro

# ALGO MÁS

## PAPAS

TWISTER 🌿

RÚSTICAS

SOUFFLÉ

## PURÉS

CLÁSICO

CHIPOTLE Y CHEDDAR 🌿

BLUE CHEESE

CAMOTE

## VEGETALES

YUCAS BRAVAS

VERDURAS BABY orgánicas al Jospet

ESPÁRRAGOS JUMBO ORGÁNICOS

ESPINACAS A LA CREMA

Todos nuestros platillos están hechos en casa con los mayores estándares de higiene. Los gramajes pueden variar de acuerdo con el tipo de preparación o cocción. Las preparaciones que no tienen ninguna cocción, el consumo es bajo su responsabilidad. Nuestros Precios incluyen IVA y son en pesos mexicanos. Las propinas no son obligatorias. Precios y disponibilidad de platillos pueden variar de acuerdo a la ubicación del restaurante.

---

# WAGYU JAPONÉS

---

El ganado Wagyu es conocido en todo el mundo por su excepcional marmoleado, sabor y textura mejorada

Todos los cortes tienen calidad A5 y puntuación de marmoleado entre 10 -12

**KOBE**  
*Beef*

---

En RosaNegra estamos orgullosos de formar parte de la KOBE Beef Federation

## **KOBE, PREFECTURA DE HYOGO**

100% Tajima Beef · exótica y muy cotizada  
sabor refinado · textura delicada

### **NEW YORK KOBE BEEF**

New York 200 g

### **RIB EYE KOBE BEEF**

Rib Eye 200 g

### **HAMBURGUESA DE KOBE BEEF**

Queso cheddar amarillo · pan artesanal · pepinillo  
kosher · papas rústicas 250 g

### **THE MILLIONAIRE**

Kobe Beef 70 g

y

Camarón Nigeriano U2 300 g

---

## **WAGYU, PREFECTURA DE KAGOSHIMA**

---

### **PICAÑA DE WAGYU DE KAGOSHIMA**

Famoso corte brasileño · calidad A5 · ganado bajo estricto programa de calidad japonesa 300 g

Nuestros precios incluyen IVA y son en pesos mexicanos. Las propinas no son obligatorias. Precios y disponibilidad de platillos pueden variar de acuerdo a la ubicación del restaurante.

# POSTRES

## BUÑUELOS DE VIENTO

Frambuesas frescas · palomitas caramelizadas · salsa de caramelo salado con canela · helado de vainilla de Madagascar

## PASTEL DE CHOCOLATE

Chocolate gourmet Valrhona · crema batida

## PASTEL DE ZANAHORIA

Zanahorias orgánicas · betún de queso · salsa de caramelo nuez tostada

## BAKED ALASKA

Helado de vainilla y chocolate · crumble de Oreo · merengue italiano flambeado en la mesa - Para compartir -

## MOUSSE CASERO DE 3 CHOCOLATES

Chocolate blanco · chocolate negro · frutos rojos · servido en la mesa

## CHURRO GIGANTE

Helado de dulce de leche · helado de vainilla · salsa de caramelo · jarabe de chocolate y vainilla

## BOWL DE CARAMELO

Helado de vainilla · frutos rojos · salsa de chocolate · palomitas de caramelo salsa de caramelo salado · nuez

## ESFERA DE CHOCOLATE

Chocolate Valrhona · helado de dulce de leche y vainilla · frutos rojos · salsa de caramelo caliente · crema batida · cacahuates · servido en la mesa - Para compartir -

## BANANA CHEESECAKE PUDDING

Plátanos flambeados con Ron Zacappa helado de vainilla · salsa de caramelo salado · nuez tostada

## BLUEBERRY CHEESECAKE

Cheesecake frío · compota de berries · flores de pensamiento

## DEGUSTACIÓN DE FLANES

Maracuyá · dulce de leche · queso de cabra

## ROLL DE CANELA

Servido en sartén · helado de vainilla · café de olla

## CHEESECAKE EN LAS NUBES

Nube de algodón de azúcar · fresas frescas

## HELADOS

Dulce de leche · coco · vainilla · chocolate 180 g

# CAFÉ Y TÉ

AMERICANO 240 ml  
CAPPUCCINO 240 ml  
ESPRESSO 50 ml 85  
ESPRESSO CORTADO 40 ml  
ESPRESSO DOBLE 60 ml

TÉ RONNEFELDT 240 ml  
- Apricot & Almendra  
- Almond Dreams  
- Manzanilla  
- Menta  
- Morgentau  
- Dung Ti

TÉ RONNEFELDT 240 ml  
- Green Dragon  
- Tie Guan Yin  
- Pau Mu Tan & Melon  
- Fancy Sencha Sencha  
- Pure Fruit

CARAJILLOS 120 ml

CLÁSICO

Granos de Café con chocolate · Licor 43 · fresa

MAZAPÁN

Café · Licor 43 · Frangelico · Vodka Ketel One · Sirope de tres leches

SPECULAAS

Café · Licor 43 · Vodka Ketel One · Sirope de Speculaas

DE OLLA

Cold Brew de Olla · Licor 43 · Vodka Ketel One · Sirope de Piloncillo

DE ROSAS

Café · Vodka Ketel One · Sirope de Rosas y Canela

IRISH

Café · Kahlua · Licor 43 · Whiskey Jameson · Crema

# DIGESTIVOS 60 ml

ANÍS LAS CADENAS  
AMARETO DISARONNO  
BAILEY'S  
CHARTREUSE AMARILLO  
CHARTREUSE VERDE  
CHINCHON DULCE  
CHINCHON SECO  
COINTREAU  
DRAMBUIE  
FERNET BRANCA  
FRANGELICO  
GRAND MARNIER CORDON ROUGE  
KAHLUA  
LICOR 43  
LICOR 43 OROCHATA  
MANDARINE NAPOLEON  
PACHARAN ZOCO  
SAMBUCA VACCARI BLANCO  
SAMBUCA VACCARI NERO  
STREGA

Nuestros precios incluyen IVA y son en pesos mexicanos. Las propinas no son obligatorias.  
Precios y disponibilidad pueden variar de acuerdo a la ubicación del restaurante.

## SIGNATURE COCKTAILS

### CLANDESTINO

Cachaça Pitú · jugo de limón  
clara de huevo · angostura bitters  
240 ml

### NAUGHTY BIRD

Vodka Grey Goose · limoncello · jarabe  
natural · puré de frambuesa  
240 ml

### MALQUERIDA

Tequila Patrón Silver · puré de betabel con  
maraschino · jugo de naranja · jarabe de  
jalapeño · limón · sal de jamaica  
360 ml

### MALA FAMA

Mezcal 400 Conejos joven · Ancho Reyes  
miel de agave · albahaca · limón  
270 ml

### OBSESSION

Gin Bombay Sapphire · manzana verde  
jarabe de lemongrass · curaço azul · agua  
tónica · jengibre · limón  
270 ml

### SPICY CUCUMBER

Vodka Absolut · jarabe de chile serrano ·  
puré de pepino · jugo de limón  
360 ml 385

### MARGARITA AHUMADA

Mezcal 400 Conejos joven · Tequila Patrón  
Silver · limón · jugo de piña · sal de gusano  
jarabe de chile serrano · cilantro  
240 ml

### CATRINA

Mezcal 400 Conejos joven · puré de  
guayaba · jugo de piña · jarabe de canela  
limón 420 ml

### EL CARTEL

Vodka Absolut · pimiento rostizado  
sal de apio · salsa Tabasco · puré  
de mango · limón  
450 ml

### BACÁN

Mezcal 400 Conejos joven · jarabe de  
especias · maracuyá · limón · sal de jamaica  
420 ml

### SMOKY MOON

Vodka Grey Goose · Chambord · lychee  
puré de frutos rojos · jarabe natural  
330 ml

### LOLA

Ron Bacardí Blanco · maracuyá · puré de  
fresa · miel de maple · limón  
360 ml

### DE LA CASA

Gin Bombay Sapphire · láminas de pepino  
romero · agua tónica · limón real  
lemongrass 330 ml

## MIXOLOGIST CREATIONS

### RED SCARLET

Tequila Patrón Silver · Grand Marnier  
frutos rojos · sal de volcán · miel de agave  
200 ml

### CARIBBEAN GOOSE

Vodka Grey Goose · Aperol · piña liofilizada  
jarabe de jengibre 200 ml

### FANCY CROWN

Corona Extra · Hpnotiq · jugo de piña  
jugo de cítricos 450 ml

### KING MIDAS

Tequila Patrón Silver · Vermouth Dry  
yuzu · jarabe de canela · jugo de piña  
200 ml

## MOCKTAILS

Prueba cualquiera de nuestros Signature Cocktails sin alcohol

## CERVEZA

Herencia Cucapá Border 355 ml  
Budlight 355 ml  
Stella Artois 332 ml  
Michelob Ultra 355 ml  
Negra Modelo 355 ml  
Modelo Especial 355 ml  
Pacífico (Clara/Suave) 355 ml

Corona (Extra/Light/Cero) 355 ml  
Victoria 355 ml  
León 355 ml  
Montejo 355 ml  
Tulum 355 ml  
Michelob Ultra Hard Seltzer 355 ml  
(Cucumber Lemon / Strawberry Watermelon / Mango  
Peach / Spicy Pineapple)

Nuestros precios incluyen IVA y son en pesos mexicanos. Las propinas no son obligatorias.  
Precios y disponibilidad pueden variar de acuerdo a la ubicación del restaurante.

---

## MIXOLOGÍA GIN & TONIC

---

### FOREST 320 ml

Gin Brockmans Intensely Smooth · jarabe de Forest · agua tónica premium

### MEDITERRANEO 320 ml

Gin Bombay Sapphire · mermelada de naranja · jarabe de maracuyá · agua tónica premium

### LONDON PARK 320 ml

Gin Bombay Sapphire · jarabe de lemongrass · cilantro · agua tónica premium

### DOLCE MALFY 320 ml

Gin Malfy · oleo saccharum de cítricos · pepino · agua tónica premium

---

## GINEBRAS

---

Beefeater 750 ml

Beefeater 24 750 ml

Beefeater Blackberry 700 ml

Beefeater Pink 700 ml

Bombay SapPhire 750 ml

Brockmans Intensely Smooth 700 ml

Bulldog 750 ml

Hendrick's 750 ml

Malfy Originale 750 ml

Mom 700 ml

Monkey 47 500 ml

Tanqueray 750 ml

Tanqueray Flor de Sevilla 750 ml

Tanqueray Rangpur 750 ml

Tanqueray Ten 700 ml

The Botanist 700 ml

The London No 1 700 ml

---

## AGUA QUINA

---

Fever Tree 200ml

Fever Tree Light 200ml

Seventeen 200ml

Fentimans 200ml

Schweppes 355ml

---

## ESPECIAS Y ESENCIAS

---

Albahaca · Anís Estrella · Cardamomo · Clavo · Eneldo · Romero  
Hierbabuena · Lemongrass · Pimienta Negra · Pimienta Rosa

---

## FRUTA

---

Frutos Rojos · Limón Eureka · Naranja · Pepino · Piña · Toronja

Nuestros destilados incluyen un mezclador (refresco o jugo de 235 ml) por copa.

El servicio de botella incluye 5 mezcladores de 355 ml o 2 Red Bull 250 ml o 1 Lt de jugo.

Los cocktails clásicos son elaborados con destilados y/o licores determinados, en caso de preferir otra etiqueta, esta será cobrada como un extra. Los precios incluyen IVA y son en pesos mexicanos. Las propinas no son obligatorias.

Nuestros precios incluyen IVA y son en pesos mexicanos. Las propinas no son obligatorias.

Precios y disponibilidad pueden variar de acuerdo a la ubicación del restaurante.