

A man in a black shirt is working in a carpenter's workshop. The image is overlaid with a red tint. The text "LA CARPINTERÍA DE LA ROSA" is centered in white, bold, sans-serif font. The background shows various wooden structures and tools in a workshop setting.

LA CARPINTERÍA

DE LA ROSA

MENÚS GRUPOS 2026

01 LA CARPINTERÍA
DE LA ROSA



04 MENÚS



02 ESPACIO



05 BODEGA



03 PLANO
DE SALA



06 SERVICIOS
ADICIONALES





UNA ANTIGUA CARPINTERÍA TRANSFORMADA EN UN RESTAURANTE SINGULAR EN EL QUE LA COCINA ES EL EPICENTRO

Un espacio en el que puedes sentarte, curiosear, compartir, degustar y disfrutar de experiencias gastronómicas que van más allá del plato.

La Carpintería de La Rosa es un taller gastronómico en un espacio polivalente y privado, donde todo gira alrededor de los fogones.

Contamos con una cocina abierta rodeada por una barra desde donde observar y disfrutar la elaboración, el emplatado y la degustación.

Además, dispone de una gran mesa de madera que puede retirarse y adaptar el espacio a las necesidades, ¡incluso puede convertirse en una pequeña pista de baile!

Al fondo encontrarás un pequeño patio en el que tomar un aperitivo y charlar al aire libre.

LA CARPINTERÍA ES UN ESPACIO VERSÁTIL QUE SE ADAPTA A DIFERENTES USOS Y FORMATOS:

GRUPOS

Reúne a los tuyos alrededor de nuestra cocina y celebra una propuesta gastronómica especial y atípica. Elaboramos menús para grupos de 20 hasta 40 personas.

→ Consulta los menús en la página 8

EVENTOS

Organiza tu evento privado a medida. Celebra reuniones, business breakfast, presentaciones de producto, workshops ¡o trae tu propio equipo de cocina! La Carpintería es versátil por naturaleza, cuéntanos tu idea y la haremos realidad.



01

BARRA

Una barra rodeando la cocina, desde donde se puede observar, compartir y disfrutar la experiencia gastronómica



02

COCINA

La cocina de La Carpintería siempre está abierta a la innovación y a las miradas curiosas



03

MESA COMPARTIDA

Para los que quieren reunirse alrededor de una gran mesa



04

ESPACIO PARA DJ

¿Y si animamos el encuentro con una sesión?



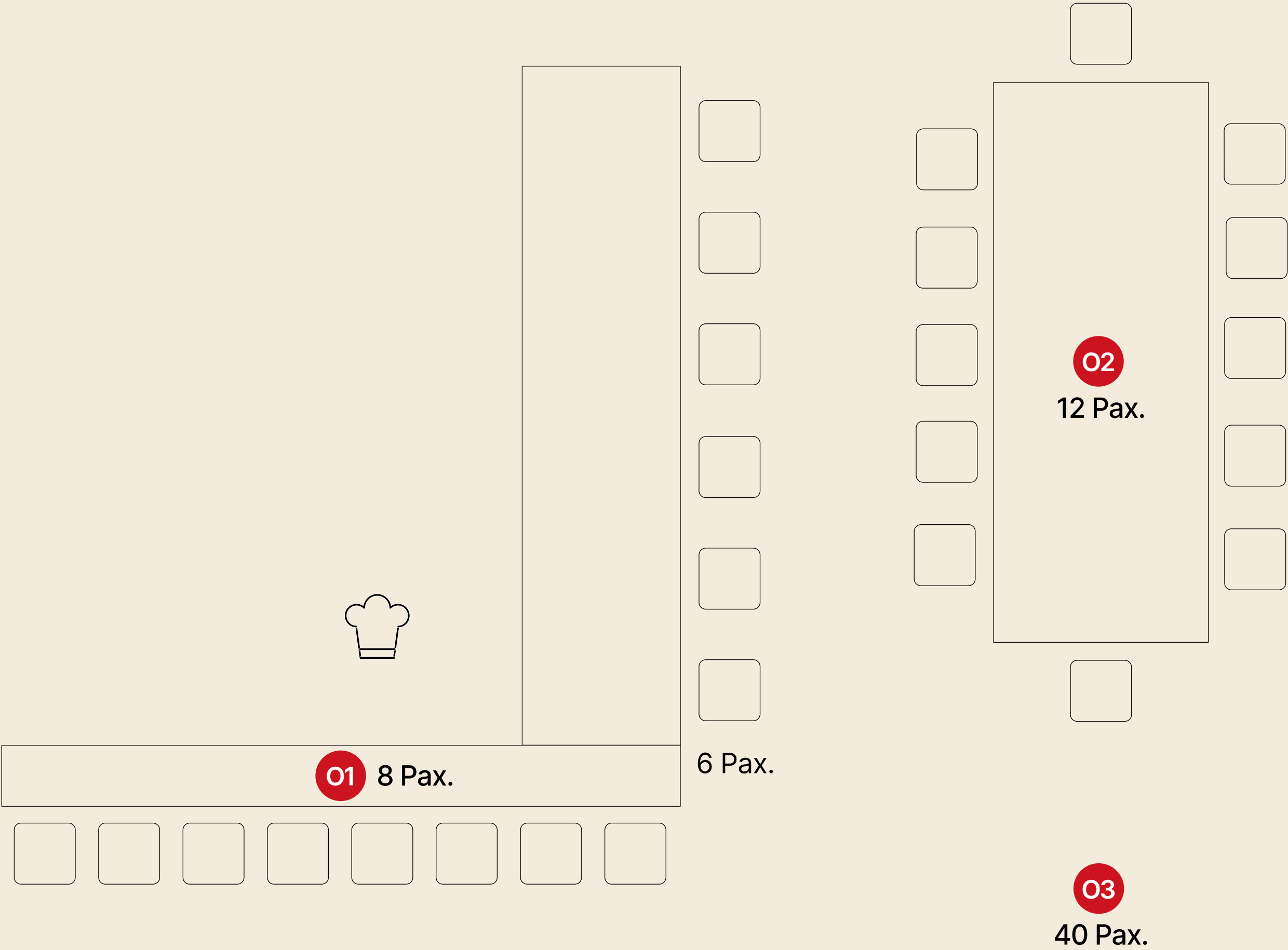
UNA COCINA ABIERTA Y UN ESPACIO DE SALA ACOGEN NUESTRA BARRA Y LA ZONA DE MESA



01
Toma asiento en la barra. Podéis ser hasta 14 personas.

02
Os servimos el menú en nuestra mesa. ¡Cabéis 12!

03
El plan más informal: ¡todos de pie! Un plan para grupos de hasta 40 comensales.



LA CARPINTERÍA
DE LA ROSA:
UNA COCINA
ABIERTA
PARA CHEFS
PRIVADOS

Nuestra cocina
puede ser tu cocina
por un día. Ponte
al mando de los
fogones y organiza
tu evento a
tu medida.

¿QUÉ TE OFRECE
LA CARPINTERÍA DE LA ROSA?

- Equipación profesional
- Instalaciones modernas
- Espacio cómodo, eficiente y seguro para trabajar
- Menaje, cristalería, cubertería y vajilla
- Pack de bebidas
- Servicio de staff: ayudante de cocina y camareros
- Servicio de limpieza
- Suministros

Solicita tu presupuesto y celebra el placer de cocinar
en La Carpintería de La Rosa: eventos@larosatroupe.com



MENÚ DEGUSTACIÓN

El menú más elegante para los paladares más exigentes

BIENVENIDA

- Vermut 5 Pétals { el nuestro }
- Gilda La Rosa

APERITIVO

- Brioche con leche caramelizada y anchoa
- Esfera crujiente de ensaladilla de gamba roja y kalamata

PRINCIPALES PARA COMPARTIR O BANDEJEAR

- Ajoblanco de piñones y atún rojo confitado
- Vieira gratinada con chutney de piquillos y guanciale ahumado
- Guiso marinero de navajas y gambas con panceta Joselito
- Solomillo de vaca vieja sobre stracciatella tartufata, brotes y parmesano

POSTRE

- Tarta de queso con crumble de avellanas y mango

COMENSALES

Sentados en mesa hasta 26
y de pie hasta 40

BEBIDAS INCLUIDAS

Agua, cerveza y 1 botella
de vino cada dos personas

PVP

80 € { IVA incluido }

NOTAS

Consumo mínimo
por grupo de 1.500 €

Podemos ofrecer platos
alternativos para personas
con necesidades especiales,
vegetarianos, celíacos, etc.

Este menú está pensado para
disfrutarlo sentados en mesa.
No obstante, podemos adaptarlo
a formato *flying buffet*
si así lo deseas



MENÚ PICADA

El picoteo de toda la vida llevado a otro nivel en una propuesta inesperada e irresistible

APERITIVO DE BIENVENIDA

- Vermut 5 Pètals { el nuestro }
- Gilda Carpintera

TAPEO PARA COMPARTIR O BANDEJEAR

- Mini coca de ensaladilla con pulpo a la brasa
- Ajoblanco con higos confitados y sardina ahumada
- Brioche de horse radish y salmón marinado
- Pescaíto frito en adobo
- Seta avellana con fruta de la pasión y espárragos
- Croquetón de txuletón
- Mini burger con crema de queso ahumado y piquillos confitados

POSTRE

- Tarta húmeda de chocolate con helado y pétalos de Rosa

COMENSALES

Sentados en mesa hasta 26
y de pie hasta 40

BEBIDAS INCLUIDAS

Agua, cerveza y 1 botella
de vino cada dos personas

PVP

70 € { IVA incluido }

NOTAS

Consumo mínimo
por grupo de 1.500 €

Podemos ofrecer platos
alternativos para personas
con necesidades especiales,
vegetarianos, celíacos, etc.

Disfrútalo en formato *finger food*
o sentados en mesa



BODEGA	
VINOS INCLUIDOS EN EL MENÚ	
BLANCO MUGA BLANCO BARRICA { Viura, Garnacha blanca, Malvasía / Rioja } A pesar de su paso por bodega, este magnífico vino mantiene sus aromas de fruta blanca y una acidez perfecta. Un clásico que nunca falla. ATTIS { Albariño / Rías Baixas } Criado sobre sus lías. Un Albariño diferente, con más carácter y longitud que los clásicos.	
TINTO THESAURUS X { Tempranillo / Ribera del Duero } Bien afinado, tras 10 meses en barricas nuevas de roble francés y americano. Un vino aterciopelado con un equilibrio perfecto. GODELIA CRIANZA { Mencía / D.O. Bierzo } Crianza de 12 meses. Fresco, carnoso y muy elegante. Perfecta expresión de la uva Mencía del Bierzo.	

MENÚS GRUPOS 2026



SELECCIÓN PREMIUM	
{ Suplemento de 8 € por persona }	
BLANCO LLAMPUGA BY 4 KILOS VINÍCOLA { 50% Malvasía, 50% Prensal blanc / Felanitx, Mallorca } Vino fresco, ligero y floral, de gran mineralidad. Llampuga procede de viticultura orgánica, racional, con una mínima intervención. RAMÓN DO CASAR { Godello / D.O. Ribeiro } Criado 7 meses en bodega de roble francés. Un vino con untuosidad, elegante y complejo, que refleja la aromática y fresca de la variedad.	
TINTO SIÓ NEGRE { Mantonegro, Syrah, Merlot y Cabernet Sauvignon / Binisalem - Mallorca } Agradable presencia de aromas de bodega. Complejo pero agradable. Para disfrutar durante una larga velada. CORIMBO { Tinta Fina / Ribera del Duero } Una sensación aromática increíble. Bosque de pinos después de la lluvia, plantas aromáticas. Mucha fruta roja. La ciruela y la cereza son las protagonistas y la mora negra despunta tras ellas.	

LA CARPINTERÍA DE LA ROSA

MENÚ LA ROSA

Una propuesta que celebra la gastronomía esencial de La Rosa

APERITIVO DE BIENVENIDA

- Vermut 5 Pètals { el nuestro }
- Gilda La Rosa

TAPEO PARA COMPARTIR O BANDEJEAR

- Queso de oveja en aceite
- Mini brioche de steak tartar con ganache de queso ahumado y trufa
- Marinera murciana con pulpo a la brasa
- Tartaleta de tomates confitados, stracciatella y aceituna maña negra
- Nuestras patatas bravas
- Croquetas de jamón ibérico
- Croquetas de espinacas, queso azul y nueces
- Sándwich de rabo de toro

POSTRE

- Tarta húmeda de chocolate con helado

COMENSALES

Sentados en mesa hasta 26 y de pie hasta 40

BEBIDAS INCLUÍDAS

Agua, cerveza y 1 botella de vino de la bodega de La Rosa -Mola Mucho Verdejo, Mola Mucho Rosado y El Trapecista Tinto- para cada dos personas

PVP

65 € { IVA incluido }

NOTAS

Consumo mínimo por grupo de 1.500 €

Podemos ofrecer platos alternativos para personas con necesidades especiales, vegetarianos, celíacos, etc.

Disfrútalo en formato *finger food* o sentados en mesa



SERVICIOS ADICIONALES

Es tu evento. ¡Diséñalo a tu medida!

Bienvenida con cava + cava durante la cena: +7 € por persona	Bienvenida con cava + cava durante la cena + jamón ibérico: + 18 € por persona	Bienvenida con cava + cava durante la cena + ostras: + 16 € por persona	Coctelería (selección previa de dos cócteles) +15 € por persona
Combinado después de la comida o cena: +8 € por persona	DJ durante la comida o cena: 450 € *	DJ durante la comida o cena + 2 h después: * consulta la cotización con nuestro personal	* Durante la sesión, nuestro DJ pincha temas soft rock, classic disco, soulful, latin y house. En caso de que tengas una propuesta musical diferente, este servicio tiene un coste adicional de 120 €



LA
CARPINTERÍA
DE LA ROSA

PARA MÁS INFORMACIÓN:

686 202 833

EVENTOS@
LAROSATROUPE.COM

LA ROSA
TRUPE

VERMUTERÍA
LA ROSA
&
COLMADO
— CASA DE COMIDAS —

EL CATERING
CATERING
EVENTS
COLLECTIVE
DE LA ROSA

EL VAGÓN DE
LA ROSA

Gavito
GLUP YEAH